I

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

RÈGLEMENT (CE) nº 1774/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

du 3 octobre 2002

établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL
DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 152, paragraphe 4, point b),

vu la proposition de la Commission ([1]),

vu l'avis du Comité économique et social ([2]),

après consultation du Comité des régions,

statuant conformément à la procédure prévue à l'article 251 du traité ([3]), au vu du projet commun approuvé par le comité de conciliation le 12 septembre 2002,

considérant ce qui suit:

(1) La directive 90/667/CEE du Conseil du 27 novembre 1990 arrêtant les règles sanitaires relatives à l'élimination et à la transformation de déchets animaux, à leur mise sur le marché et à la protection contre les agents pathogènes des aliments pour animaux d'origine animale ou à base de poisson, et modifiant la directive 90/425/CEE ([4]) a établi le principe selon lequel tout déchet d'origine animale, indépendamment de sa provenance, peut entrer dans la production de matières premières pour aliments des animaux après avoir subi un traitement approprié.

(2) Le comité scientifique directeur a émis un certain nombre d'avis depuis l'adoption de cette directive. Leur principale conclusion est que les produits dérivés d'animaux déclarés impropres à la consommation humaine à la suite d'une inspection sanitaire ne doivent pas entrer dans la chaîne alimentaire.

(3) À la lumière desdits avis scientifiques, il y a lieu de distinguer les mesures à mettre en œuvre selon la nature des sous-produits animaux concernés. Il convient de limiter les utilisations possibles de certaines matières animales et de prévoir des règles pour l'utilisation de sous-produits animaux à d'autres fins que dans les aliments pour animaux ainsi que des règles pour leur élimination.

(4) À la lumière de l'expérience acquise au cours de ces dernières années, il y a lieu de clarifier le lien entre la directive 90/667/CEE et la législation communautaire dans le domaine de l'environnement. Le présent règlement ne porte pas atteinte à l'application de la législation existante dans le domaine de l'environnement et n'empêche pas l'adoption de nouvelles règles relatives à la protection de l'environnement, en particulier en ce qui concerne les déchets biodégradables. À cet égard, la Commission s'est engagée à préparer pour la fin 2004 une directive sur les déchets biologiques, notamment les déchets de cuisine et de table, en vue d'établir des règles relatives à l'utilisation, la valorisation, le recyclage et l'élimination de ces déchets en toute sécurité et d'enrayer la contamination potentielle.

(5) La conférence scientifique internationale sur les farines de viande et d'os, organisée à Bruxelles les 1er et 2 juillet 1997 par la Commission et le Parlement européen, a lancé un débat sur la production de ces farines et leur utilisation pour l'alimentation des animaux. La conférence a appelé à poursuivre la réflexion sur les futures politiques à appliquer dans ce secteur. En novembre 1997, afin de lancer le plus large débat public possible sur l'avenir de la législation communautaire relative aux aliments pour animaux, la Commission a mis au point un document de consultation sur les farines de viande et d'os. La consultation a révélé un consensus sur la nécessité de modifier la directive 90/667/CEE pour tenir compte des nouvelles données scientifiques.

(6) Le Parlement européen, dans sa résolution du 16 novembre 2000 sur l'ESB et la sécurité des aliments pour animaux ([5]), a demandé qu'il soit interdit d'utiliser des protéines animales dans l'alimentation des animaux jusqu'à l'entrée en vigueur du présent règlement.

(7) Les avis scientifiques suggèrent que la pratique consistant à alimenter une espèce animale à l'aide de protéines obtenues par transformation de cadavres ou de parties de cadavres de la même espèce présente un risque de propagation de maladies. À titre de mesure de précaution, il convient donc d'interdire cette pratique. Il convient d'adopter des règles d'application pour garantir la nécessaire séparation des sous-produits animaux destinés à être utilisés dans l'alimentation des animaux à chaque étape de la transformation, de l'entreposage et du transport. Il doit néanmoins exister une marge permettant d'établir des dérogations à cette interdiction générale pour ce qui est

([1]) JO C 96 E du 27.3.2001, p. 40.

([2]) JO C 193 du 10.7.2001, p. 32.

([3]) Avis du Parlement européen du 12 juin 2001 (JO C 53 E du 28.2.2002, p. 84), position commune du Conseil du 20 novembre 2001 (JO C 45 E du 19.2.2002, p. 70) et décision du Parlement européen du 13 mars 2002 (non encore parue au Journal officiel). Décision du Parlement européen du 24 septembre 2002 et décision du Conseil du 23 septembre 2002.

([4]) JO L 363 du 27.12.1990, p. 51. Directive modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 1994.

([5]) JO C 223 du 8.8.2001, p. 281.

des poissons et des animaux à fourrure, si les avis scientifiques le justifient.

(8) Les déchets de cuisine et de table contenant des produits d'origine animale peuvent également être un vecteur de propagation de maladies. Il importe que tous les déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport opérant au niveau international soient éliminés en toute sécurité. Les déchets de cuisine et de table produits au sein de la Communauté ne doivent pas être utilisés dans l'alimentation d'animaux d'élevage autres que des animaux à fourrure.

(9) Depuis octobre 1996, l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission (OAV) a effectué plusieurs séries d'inspections dans les États membres afin d'évaluer l'existence et la gestion des principaux facteurs de risque et des procédures de surveillance en ce qui concerne l'ESB. Cette évaluation portait en partie sur les systèmes d'équarrissage commercial et les autres méthodes de destruction des déchets animaux. À la suite de ces inspections, des conclusions générales et un certain nombre de recommandations ont été émises, notamment en ce qui concerne la traçabilité des sous-produits animaux.

(10) Pour éviter tout risque de dispersion des agents pathogènes et/ou des résidus, les sous-produits animaux doivent être traités, entreposés et maintenus séparés dans des établissements agréés et contrôlés désignés par l'État membre concerné, ou éliminés selon une méthode appropriée. Dans certaines circonstances, en particulier lorsque cela se justifie en raison des distances, des temps de transport ou de problèmes de capacité, l'établissement de traitement, d'incinération ou de coïncinération désigné peut être situé dans un autre État membre.

(11) La directive 2000/76/CE du Parlement européen et du Conseil du 4 décembre 2000 sur l'incinération des déchets [1] ne s'applique pas aux usines d'incinération si les déchets traités consistent exclusivement en carcasses d'animaux. Il est nécessaire de fixer des exigences minimales pour ces usines d'incinération, en vue de protéger la santé animale et la santé publique. Dans l'attente de l'adoption d'exigences communautaires, les États membres peuvent adopter une législation environnementale pour ces usines. Il y a lieu d'appliquer des exigences moins strictes aux usines d'incinération de faible capacité, comme celles qui sont situées dans des fermes et dans des crématoriums pour animaux familiers, en vue de tenir compte du risque moins élevé que présentent les matières traitées et d'éviter les transports inutiles de sous-produits animaux.

(12) Il y a lieu d'établir des règles spécifiques de contrôle des usines de transformation, notamment en ce qui concerne les procédures détaillées de validation des méthodes de transformation et d'autocontrôle de la production.

(13) Des dérogations aux règles sur l'utilisation de sous-produits animaux pourraient être appropriées pour faciliter l'alimentation des animaux non destinés à la consommation humaine. Il incombe aux autorités compétentes de contrôler de telles utilisations.

(14) Des dérogations pourraient également être appropriées pour permettre l'élimination de sous-produits animaux sur place dans des circonstances contrôlées. La Commission devrait recevoir les informations nécessaires pour lui permettre de surveiller la situation et d'arrêter, le cas échéant, des modalités d'application.

(15) Des inspections communautaires devraient être effectuées dans les États membres afin d'assurer la mise en œuvre uniforme des exigences sanitaires. Il convient que ces inspections comprennent également des procédures d'audit.

(16) La législation communautaire en matière sanitaire se fonde sur de solides données scientifiques. À cet effet, les comités scientifiques compétents créés par les décisions 97/404/CE [2] et 97/579/CE [3] de la Commission devraient être consultés chaque fois que cela est utile. Un avis scientifique complémentaire est notamment nécessaire en ce qui concerne l'utilisation de produits d'origine animale dans les engrais organiques et les amendements. Dans l'attente de l'adoption de règles communautaires à la lumière de cet avis, les États membres peuvent maintenir ou adopter des règles nationales plus strictes que celles envisagées dans le présent règlement, sous réserve que ces règles respectent toute autre législation communautaire applicable.

(17) Les approches des États membres en matière de soutien financier à la transformation, la collecte, l'entreposage et l'élimination des sous-produits animaux sont très diverses. Pour éviter toute distorsion des conditions de concurrence entre les produits agricoles, il convient d'analyser la situation et, le cas échéant, de prendre des mesures appropriées au niveau de la Communauté.

(18) À la lumière de ce qui précède, il apparaît donc nécessaire de procéder à une révision fondamentale des règles communautaires applicables aux sous-produits animaux.

(19) Les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine (notamment les protéines animales transformées, les graisses fondues, les aliments pour animaux familiers, les peaux et la laine) sont énumérés dans la liste de produits figurant à l'annexe I du traité. La mise sur le marché de ces produits constitue une importante source de revenus pour une partie de la population agricole. Pour assurer un développement rationnel de ce secteur et en accroître la productivité, il y a lieu de fixer au niveau communautaire des règles sanitaires et de police sanitaire pour les produits en question. En raison des risques importants de propagation de maladies auxquelles les animaux sont exposés, des exigences particulières devraient s'appliquer à la mise sur le marché de certains sous-produits animaux, notamment dans les régions disposant d'un niveau sanitaire élevé.

[1] JO L 332 du 28.12.2000, p. 91.

[2] JO L 169 du 27.6.1997, p. 85. Décision modifiée par la décision 2000/443/CE (JO L 179 du 18.7.2000, p. 13).

[3] JO L 237 du 28.8.1997, p. 18. Décision modifiée par la décision 2000/443/CE.

(20) Dans le but de faire en sorte que les produits importés de pays tiers obéissent à des normes d'hygiène au moins égales ou équivalentes à celles appliquées dans la Communauté, il y a lieu de mettre en place, pour les pays tiers et leurs établissements, un système d'agrément assorti d'une procédure communautaire d'inspection permettant de veiller au respect des conditions d'agrément. L'importation en provenance des pays tiers d'aliments pour animaux familiers et de matières premières nécessaires à leur fabrication peut être régie par des conditions différentes de celles applicables à la production communautaire, notamment pour ce qui est des garanties requises concernant les résidus de substances interdites conformément à la directive 96/22/CE du Conseil du 29 avril 1996 concernant l'interdiction d'utilisation de certaines substances à effet hormonal ou thyréostatique et des substances ß-agonistes dans les spéculations animales et abrogeant les directives 81/602/CEE, 88/146/CEE et 88/299/CEE ([1]). Pour s'assurer que ces aliments pour animaux familiers et ces matières premières sont utilisés exclusivement aux fins prévues, il est nécessaire d'arrêter des mesures de contrôle appropriées concernant l'importation des matières bénéficiant de dérogations.

(21) Les sous-produits animaux qui transitent par la Communauté et ceux qui proviennent de la Communauté et sont destinés à l'exportation peuvent créer un risque pour la santé animale et la santé publique au sein de la Communauté. Certaines exigences fixées par le présent règlement sont donc applicables à de tels mouvements.

(22) Le document d'accompagnement des produits d'origine animale constitue le moyen le plus approprié de fournir à l'autorité compétente du lieu de destination l'assurance qu'un envoi répond aux dispositions du présent règlement. Le certificat sanitaire doit être maintenu afin de vérifier la destination de certains produits importés.

(23) 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 1er, de la directive 89/662/CEE et, en ce qui concerne les pathogènes, de la directive 90/425/CEE ([2]), poursuit les objectifs susmentionnés.

(24) Le Conseil et la Commission ont adopté plusieurs décisions d'application des directives 90/667/CEE et 92/118/CEE. En outre, la directive 92/118/CEE a été profondément modifiée et d'autres modifications sont prévues. Par conséquent, un grand nombre d'actes communautaires régissent actuellement le secteur des sous-produits animaux et une simplification s'avère nécessaire.

(25) Une telle simplification permettra d'accroître la transparence des règles sanitaires spécifiques applicables aux produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine. La simplification de la législation sanitaire spécifique ne devant pas aboutir à une déréglementation, il est nécessaire de maintenir et d'assurer la protection de la santé publique et de la santé animale, et de renforcer les règles sanitaires détaillées applicables aux produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine.

(26) Il convient de soumettre les produits concernés aux règles de contrôle vétérinaire, y compris lorsque le contrôle est effectué par des experts de la Commission, et, éventuellement, aux mesures de sauvegarde établies par la directive 90/425/CEE du Conseil du 26 juin 1990 relative aux contrôles vétérinaires et zootechniques applicables dans les échanges intracommunautaires de certains animaux vivants et produits dans la perspective de la réalisation du marché intérieur ([3]).

(27) Les produits importés dans la Communauté devraient être soumis à des contrôles effectifs. Cet objectif peut être atteint par la mise en œuvre des contrôles prévus par la directive 97/78/CE du Conseil du 18 décembre 1997 fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté ([4]).

(28) Il y a lieu, par conséquent, d'abroger la directive 90/667/CEE, ainsi que la décision 95/348/CE du Conseil du 22 juin 1995 arrêtant les règles vétérinaires et de police sanitaire applicables au Royaume-Uni et en Irlande pour le traitement de certains types de déchets destinés à être commercialisés à l'échelle locale pour l'alimentation de certaines catégories d'animaux ([5]) et la décision 1999/534/CE du Conseil du 19 juillet 1999 concernant les mesures applicables au traitement de certains déchets animaux aux fins de la protection contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles, et modifiant la décision 97/735/CE de la Commission ([6]).

(29) Pour tenir compte des progrès scientifiques et techniques, il convient d'assurer une coopération étroite et efficace entre la Commission et les États membres au sein du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, institué par le règlement (CE) nº 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ([7]).

(30) Il y a lieu d'arrêter les mesures nécessaires pour la mise en œuvre du présent règlement en conformité avec la décision du Conseil 1999/468/CE du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission ([8]),

([1]) JO L 125 du 23.5.1996, p. 3.

([2]) JO L 62 du 15.3.1993, p. 49. Directive modifiée en dernier lieu par la décision 2001/7/CE de la Commission (JO L 2 du 5.1.2001, p. 27).

([3]) JO L 224 du 18.8.1990, p. 29. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 92/118/CEE.

([4]) JO L 24 du 30.1.1998, p. 9.

([5]) JO L 202 du 26.8.1995, p. 8.

([6]) JO L 204 du 4.8.1999, p. 37.

([7]) JO L 31 du 1.2.2002, p. 1.

([8]) JO L 184 du 17.7.1999, p. 23.

ONT ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

CHAPITRE I

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article premier

Champ d'application

1. Le présent règlement établit les règles sanitaires et de police sanitaire:

a) applicables à la collecte, au transport, à l'entreposage, à la manipulation, à la transformation et à l'utilisation ou l'élimination des sous-produits animaux, afin d'éviter tout risque que ces produits pourraient entraîner pour la santé animale ou la santé publique;

b) applicables à la mise sur le marché et, dans certains cas spécifiques, à l'exportation et au transit de sous-produits animaux et des produits qui en sont dérivés visés aux annexes VII et VIII.

2. Le présent règlement ne s'applique pas:

a) aux aliments crus pour animaux familiers provenant de magasins de détail ou de locaux contigus à des points de vente dans lesquels la découpe et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe sur place au consommateur;

b) au lait et au colostrum sous forme liquide éliminés ou utilisés dans l'exploitation d'origine;

c) aux cadavres entiers ou aux parties d'animaux sauvages, dès lors que ceux-ci ne sont pas suspectés d'être infectés par des maladies transmissibles aux êtres humains ou aux animaux, à l'exception des poissons débarqués à des fins commerciales et des cadavres ou parties d'animaux sauvages utilisés pour produire des trophées de chasse;

d) aux aliments crus pour animaux familiers à consommer sur place, issus d'animaux abattus dans l'exploitation d'origine en vue de servir exclusivement à l'alimentation de l'exploitant et de sa famille, conformément à la législation nationale applicable;

e) aux déchets de cuisine et de table, sauf:

i) s'ils proviennent de moyens de transport opérant au niveau international;

ii) s'ils sont destinés à la consommation animale, ou

iii) s'ils sont destinés à être utilisés dans une usine de production de biogaz ou à être compostés;

f) aux ovules, aux embryons et au sperme destinés à la reproduction, et

g) au transit par mer ou par air.

3. Le présent règlement n'affecte pas les législations vétérinaires ayant pour objet l'éradication et le contrôle de certaines maladies.

Article 2

Définitions

1. Aux fins du présent règlement, les définitions ci-après sont applicables:

a) sous-produits animaux: les cadavres entiers ou parties d'animaux ou produits d'origine animale visés aux articles 4, 5 et 6, non destinés à la consommation humaine, y compris les ovules, les embryons et le sperme;

b) matières de catégorie 1: les sous-produits animaux visés à l'article 4;

c) matières de catégorie 2: les sous-produits animaux visés à l'article 5;

d) matières de catégorie 3: les sous-produits animaux visés à l'article 6;

e) animal: tout animal, vertébré ou invertébré (y compris les poissons, les reptiles et les batraciens);

f) animal d'élevage: tout animal détenu, engraissé ou élevé par les êtres humains et utilisé pour la production d'aliments (y compris la viande, le lait et les œufs), de laine, de fourrure, de plumes, de peaux ou de tout autre produit d'origine animale;

g) animal sauvage: tout animal qui n'est pas détenu par les êtres humains;

h) animal familier: tout animal appartenant à une espèce généralement nourrie et détenue, mais non consommée, par les êtres humains dans un but autre que l'élevage;

i) autorité compétente: l'autorité centrale d'un État membre chargée d'assurer le respect des exigences du présent règlement, ou toute autorité à laquelle ladite autorité centrale a délégué cette tâche, notamment pour le contrôle des aliments pour animaux; cette définition inclut, le cas échéant, l'autorité correspondante d'un pays tiers;

j) mise sur le marché: toute opération visant à fournir à un tiers dans la Communauté des sous-produits animaux ou des produits qui en sont dérivés couverts par le présent règlement en vue de la vente ou toute autre forme de transfert à un tel tiers contre paiement ou gratuitement, ou visant à les entreposer en vue de la fourniture ultérieure à un tel tiers;

k) échanges commerciaux: l'échange commercial de marchandises entre États membres au sens de l'article 23, paragraphe 2, du traité;

l) transit: tout mouvement à travers la Communauté d'un pays tiers à un autre;

m) producteur: toute personne dont l'activité aboutit à la production de sous-produits animaux;

n) EST: toutes les encéphalopathies spongiformes transmissibles, à l'exception de celles affectant les êtres humains;

o) matériels à risques spécifiés: les matériels visés à l'annexe V du règlement (CE) nº 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ([1]).

2. Les définitions spécifiques prévues à l'annexe I sont également applicables.

Article 3

Obligations d'ordre général

1. Les sous-produits animaux et les produits qui en sont dérivés sont collectés, transportés, entreposés, manipulés, transformés, éliminés, mis sur le marché, exportés, acheminés en transit et utilisés conformément au présent règlement.

2. Cependant, les États membres peuvent adopter, en vertu de leur droit interne, des dispositions régissant l'importation et la mise sur le marché de produits qui ne sont pas visés aux annexes VII et VIII, dans l'attente de l'adoption d'une décision selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2. Ils informent immédiatement la Commission du recours à cette faculté.

3. Les États membres veillent, individuellement ou en coopération, à ce que des arrangements adéquats soient mis en place et qu'une infrastructure suffisante existe pour garantir le respect des exigences du paragraphe 1.

CHAPITRE II

CLASSEMENT, COLLECTE, TRANSPORT, ÉLIMINATION, TRANSFORMATION, UTILISATION ET ENTREPOSAGE TEMPORAIRE DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Article 4

Matières de catégorie 1

1. Les matières de catégorie 1 comprennent les sous-produits animaux correspondant aux descriptions ci-après, ou toute matière contenant de tels sous-produits:

a) toutes les parties du corps, y compris les peaux, des animaux suivants:

i) les animaux suspects d'être infectés par une EST conformément au règlement (CE) nº 999/2001 ou pour lesquels la présence d'une EST a été officiellement confirmée,

ii) les animaux abattus dans le cadre de mesures d'éradication des EST,

iii) les animaux autres que les animaux d'élevage et les animaux sauvages, tels que les animaux familiers, les animaux de zoo et les animaux de cirque,

iv) les animaux utilisés à des fins expérimentales, au sens de l'article 2 de la directive 86/609/CEE du Conseil du 24 novembre 1986 concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres relatives à la protection des animaux utilisés à des fins expérimentales ou à d'autres fins scientifiques ([2]),

v) les animaux sauvages, dès lors qu'ils sont suspectés d'être infectés par une maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux;

b) i) les matériels à risques spécifiés, et

ii) lorsque, au moment de l'élimination, les matériels à risques spécifiés n'ont pas été enlevés, les cadavres entiers d'animaux morts contenant des matériels à risques spécifiés;

c) les produits dérivés d'animaux auxquels ont été administrées des substances interdites aux termes de la directive 96/22/CE et les produits d'origine animale contenant des résidus de contaminants dangereux pour l'environnement et d'autres substances inscrites au groupe B, point 3), de l'annexe I, de la directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE ([3]), si ces résidus sont présents à des concentrations excédant les niveaux autorisés par la législation communautaire ou, à défaut, par les législations nationales;

d) toutes les matières d'origine animale recueillies lors du traitement des eaux résiduaires des usines de transformation de catégorie 1 et d'autres locaux où sont enlevés les matériels à risques spécifiés, notamment les déchets de dégrillage, les déchets de dessablage, les mélanges de graisses et d'huiles, les boues, ainsi que les matières provenant des égouts de ces installations, sauf si ces matières ne contiennent aucun matériel à risques spécifiés ni des parties de ce matériel;

e) les déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport opérant au niveau international, et

f) les mélanges de matières de catégorie 1 et de matières des catégories 2 et/ou 3, y compris toute matière destinée à être transformée dans une usine de transformation de catégorie 1.

2. Les matières de catégorie 1 sont collectées, transportées et identifiées sans retard injustifié conformément à l'article 7 et, sauf disposition contraire des articles 23 et 24, sont:

([1]) JO L 147 du 31.5.2001, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1326/2001 de la Commission (JO L 177 du 30.6.2001, p. 60).

([2]) JO L 358 du 18.12.1986, p. 1.

([3]) JO L 125 du 23.5.1996, p. 10.

a) directement éliminées comme déchets par incinération dans une usine d'incinération agréée conformément à l'article 12;

b) transformées dans une usine de transformation agréée conformément à l'article 13 en appliquant l'une des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou, lorsque l'autorité compétente l'exige, la méthode de transformation nº 1, auquel cas le produit de cette transformation est marqué de façon permanente, par une odeur lorsque c'est techniquement possible, conformément à l'annexe VI, chapitre I, et finalement éliminé comme déchet par incinération ou coïncinération dans une usine d'incinération ou de coïncinération agréée conformément à l'article 12;

c) à l'exclusion des matières visées au paragraphe 1, points a), i) et ii), transformées dans une usine de transformation agréée conformément à l'article 13 en appliquant la méthode de transformation nº 1, auquel cas le produit de cette transformation est marqué de façon permanente, par une odeur lorsque c'est techniquement possible, conformément à l'annexe VI, chapitre I, et finalement éliminé comme déchet par enfouissement dans une décharge agréée en vertu de la directive 1999/31/CE du Conseil du 26 avril 1999 concernant la mise en décharge des déchets ([1]);

d) pour ce qui est des déchets de cuisine et de table visés au paragraphe 1, point e), éliminées par enfouissement dans une décharge agréée en vertu de la directive 1999/31/CE, ou

e) compte tenu de l'évolution des connaissances scientifiques, éliminées par d'autres moyens approuvés selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, après consultation du comité scientifique approprié. Les moyens en question peuvent s'ajouter ou se substituer à ceux prévus aux points a) à d).

3. La manipulation ou l'entreposage temporaires de matières de catégorie 1 ne peut avoir lieu que dans des établissements intermédiaires de catégorie 1 agréés conformément à l'article 10.

4. Les matières de catégorie 1 ne sont importées ou exportées que conformément au présent règlement ou à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2. Toutefois, les matériels à risques spécifiés ne sont importés ou exportés que conformément aux dispositions de l'article 8, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 999/2001.

Article 5

Matières de catégorie 2

1. Les matières de catégorie 2 comprennent les sous-produits animaux correspondant aux descriptions visées ci-après, ou toute matière contenant de tels sous-produits:

a) le lisier et le contenu de l'appareil digestif;

b) toutes les matières d'origine animale recueillies lors du traitement des eaux résiduaires des abattoirs autres que ceux relevant de l'article 4, paragraphe 1, point d), ou des usines de transformation de catégorie 2, notamment les déchets de dégrillage, les déchets de dessablage, les mélanges de graisses et d'huiles, les boues, ainsi que les matières provenant des égouts de ces installations;

c) les produits d'origine animale contenant des résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants inscrits au groupe B, points 1) et 2), de l'annexe I de la directive 96/23/CE, si ces résidus sont présents à des concentrations excédant les niveaux autorisés par la législation communautaire;

d) les produits d'origine animale, autres que les matières de catégorie 1, qui sont importés de pays tiers et qui, lors des contrôles prévus par la législation communautaire, ne satisfont pas aux exigences vétérinaires requises pour leur importation dans la Communauté, sauf s'ils sont renvoyés ou si leur importation est acceptée sous réserve des restrictions prévues par la législation communautaire;

e) les animaux ou parties d'animaux, autres que ceux visés à l'article 4, qui meurent autrement que par abattage pour la consommation humaine, y compris les animaux abattus en vue d'éradiquer une épizootie;

f) les mélanges de matières des catégories 2 et 3, y compris toute matière destinée à être transformée dans une usine de transformation de catégorie 2, et

g) les sous-produits animaux autres que les matières de catégorie 1 ou 3.

2. Les matières de catégorie 2 sont collectées, transportées et identifiées sans retard injustifié conformément à l'article 7 et, sauf disposition contraire des articles 23 et 24, sont:

a) directement éliminées comme déchets par incinération dans une usine d'incinération agréée conformément à l'article 12;

b) transformées dans une usine de transformation agréée conformément à l'article 13 en appliquant l'une des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou, lorsque l'autorité compétente l'exige, la méthode de transformation nº 1, auquel cas le produit de cette transformation est marqué de façon permanente, par une odeur lorsque c'est techniquement possible, conformément à l'annexe VI, chapitre I, et:

   i) éliminé comme déchet par incinération ou coïncinération dans une usine d'incinération ou de coïncinération agréée conformément à l'article 12, ou

   ii) pour ce qui est des graisses fondues, transformé ultérieurement dans une usine oléochimique de catégorie 2 agréée conformément à l'article 14, en dérivés lipidiques incorporables aux engrais organiques ou amendements ou destinés à une utilisation technique autre que l'incorporation dans des produits cosmétiques et pharmaceutiques et des dispositifs médicaux;

([1]) JO L 182 du 16.7.1999, p. 1.

c) transformées dans une usine de transformation agréée conformément à l'article 13 en appliquant la méthode de transformation nº 1, auquel cas le produit de cette transformation est marqué de façon permanente, par une odeur lorsque c'est techniquement possible, conformément à l'annexe VI, chapitre I, et:

i) pour ce qui est des matières protéiniques obtenues, utilisé comme engrais organique ou amendement, conformément aux exigences, s'il en existe, fixées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, après consultation du comité scientifique approprié;

ii) transformé dans une usine de production de biogaz ou dans une usine de compostage agréée conformément à l'article 15, ou

iii) éliminé comme déchet par enfouissement dans une décharge agréée conformément à la directive 1999/31/CE;

d) dans le cas des matières issues de poissons, ensilées ou compostées conformément à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2;

e) dans le cas du lisier, du contenu de l'appareil digestif séparé de l'appareil digestif, du lait et du colostrum, si les autorités compétentes estiment qu'elles ne présentent pas de risque de propagation de maladies graves transmissibles:

i) utilisées sans transformation comme matières premières dans une usine de production de biogaz ou une usine de compostage agréées conformément à l'article 15, ou traitées dans une usine de produits techniques agréée à cette fin conformément à l'article 18;

ii) appliquées aux sols conformément au présent règlement, ou

iii) transformées dans une usine de production de biogaz ou compostées conformément à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2;

f) utilisées pour produire des trophées de chasse dans une usine de produits techniques agréée à cette fin conformément à l'article 18, pour ce qui est des cadavres entiers ou des parties d'animaux sauvages qui ne sont pas suspectés d'être infectés par des maladies transmissibles aux êtres humains ou aux animaux, ou

g) éliminées par un autre moyen, ou utilisées d'une autre manière, conformément à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, après consultation du comité scientifique approprié. Les moyens ou les manières en question peuvent s'ajouter ou se substituer à ceux prévus aux points a) à f).

3. La manipulation ou l'entreposage temporaires de matières de catégorie 2, autres que le lisier, ne peut avoir lieu que dans des établissements intermédiaires de catégorie 2 agréés conformément à l'article 10.

4. Les matières de catégorie 2 ne sont mises sur le marché ou exportées que conformément au présent règlement ou à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

Article 6

Matières de catégorie 3

1. Les matières de catégorie 3 comprennent les sous-produits animaux correspondant aux descriptions ci-après, ou toute matière contenant de tels sous-produits:

a) les parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales;

b) les parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire;

c) les peaux, les sabots et les cornes, les soies de porcs et les plumes issus d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection *ante mortem*, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire;

d) le sang issu d'animaux autres que des ruminants mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection *ante mortem*, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire;

e) les sous-produits animaux dérivés de la fabrication des produits destinés à la consommation humaine, y compris les os dégraissés et les cretons;

f) les anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table, qui ne sont plus destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts n'entraînant aucun risque pour la santé humaine ou animale;

g) le lait cru provenant d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ce produit;

h) les poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines;

i) les sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine;

j) les coquilles, sous-produits d'écloserie et sous-produits dérivés d'œufs fêlés issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits;

k) le sang, les peaux, les sabots, les plumes, la laine, les cornes, les poils et les fourrures issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits, et

l) les déchets de cuisine et de table autres que ceux visés à l'article 4, paragraphe 1, point e).

2. Les matières de catégorie 3 sont collectées, transportées et identifiées sans retard injustifié conformément à l'article 7 et, sauf disposition contraire des articles 23 et 24, sont:

a) directement éliminées comme déchets par incinération dans une usine d'incinération agréée conformément à l'article 12;

b) transformées dans une usine de transformation agréée conformément à l'article 13 en appliquant l'une des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5, auquel cas le produit de la transformation est marqué de façon permanente, par une odeur lorsque c'est techniquement possible, conformément à l'annexe VI, chapitre I, et éliminé comme déchet par incinération ou coïncinération dans une usine d'incinération ou de coïncinération agréée conformément à l'article 12 ou par mise dans une décharge agréée en vertu de la directive 1999/31/CE;

c) transformées dans une usine de transformation agréée conformément à l'article 17;

d) transformées dans une usine de produits techniques agréée conformément à l'article 18;

e) utilisées comme matière première dans une usine de production d'aliments pour animaux familiers agréée conformément à l'article 18;

f) transformées dans une usine de production de biogaz ou une usine de compostage agréées conformément à l'article 15;

g) pour ce qui est des déchets de cuisine et de table visés au paragraphe 1, point l), transformées dans une usine de production de biogaz ou compostées conformément à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, ou, dans l'attente de l'adoption de telles règles, conformément à la législation nationale;

h) dans le cas des matières issues de poissons, ensilées ou compostées conformément à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, ou

i) éliminées par un autre moyen, ou utilisées d'une autre manière, conformément à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, après consultation du comité scientifique approprié. Les moyens ou les manières en question peuvent s'ajouter ou se substituer à ceux prévus aux points a) à h).

3. La manipulation ou l'entreposage temporaires de matières de catégorie 3 ne peut avoir lieu que dans des établissements intermédiaires de catégorie 3 agréés conformément à l'article 10.

Article 7

Collecte, transport et entreposage

1. Les sous-produits animaux et les produits transformés, à l'exception des déchets de cuisine et de table de catégorie 3, sont collectés, transportés et identifiés conformément à l'annexe II.

2. Pendant le transport, un document commercial ou, lorsque le présent règlement le prévoit, un certificat sanitaire accompagne les sous-produits animaux et les produits transformés. Le document commercial et le certificat sanitaire répondent aux exigences de l'annexe II et sont conservés pendant la durée qui y est précisée. Ils comprennent en particulier des informations concernant la quantité et la désignation des produits ainsi que leur marquage.

3. Les États membres veillent à ce que des dispositions adéquates aient été prises pour garantir la collecte et le transport des matières des catégories 1 et 2 conformément à l'annexe II.

4. Conformément à l'article 4 de la directive 75/442/CEE du Conseil du 15 juillet 1975 relative aux déchets [1], les États membres prennent les mesures nécessaires pour garantir que les déchets de cuisine et de table de catégorie 3 sont collectés, transportés et éliminés sans mettre en danger la santé de l'homme et sans porter préjudice à l'environnement.

5. Les produits transformés sont uniquement entreposés dans des établissements d'entreposage agréés conformément à l'article 11.

6. Toutefois, les États membres peuvent décider de ne pas appliquer les dispositions du présent article au lisier transporté entre deux points situés au sein d'une même exploitation ou entre des exploitations et des utilisateurs établis dans un même État membre.

Article 8

Expédition de sous-produits animaux et de produits transformés vers d'autres États membres

1. Les sous-produits animaux et les produits transformés ne peuvent être expédiés vers d'autres États membres que dans le respect des conditions énoncées aux paragraphes 2 à 6.

2. L'État membre destinataire doit avoir autorisé la réception des matières des catégories 1 et 2, des produits transformés dérivés de matières des catégories 1 et 2 et des protéines animales transformées. Les États membres peuvent exiger, en vue de l'autorisation, l'application de la méthode de transformation n° 1 avant l'expédition.

3. Les sous-produits animaux et les produits transformés visés au paragraphe 2 sont:

a) accompagnés d'un document commercial ou, lorsque le présent règlement le prévoit, d'un certificat sanitaire, et

b) transportés directement vers l'usine destinataire, qui doit avoir été agréée conformément au présent règlement.

[1] JO L 194 du 25.7.1975, p. 39. Directive modifiée en dernier lieu par la décision 96/350/CE de la Commission (JO L 135 du 6.6.1996, p. 32).

4. Lorsqu'un État membre expédie des matières des catégories 1 et 2, des produits transformés dérivés de matières des catégories 1 et 2 et des protéines animales transformées à d'autres États membres, l'autorité compétente du lieu d'origine informe l'autorité compétente du lieu de destination de chaque envoi, par le système ANIMO ou par toute autre méthode déterminée d'un commun accord. Le message comporte les informations spécifiées à l'annexe II, chapitre I, point 2.

5. Lorsque l'autorité compétente du lieu de destination a été informée de l'expédition conformément au paragraphe 4, elle informe l'autorité compétente du lieu d'origine de l'arrivée de chaque envoi, par le système ANIMO ou par toute autre méthode déterminée d'un commun accord.

6. Les États membres destinataires s'assurent, au moyen de contrôles réguliers, que les usines désignées situées sur leur territoire utilisent les produits reçus exclusivement aux fins autorisées et conservent des relevés complets prouvant le respect des dispositions du présent règlement.

Article 9

Relevés

1. Toute personne qui expédie, transporte ou reçoit des sous-produits animaux établit un relevé des envois. Les relevés contiennent les informations spécifiées à l'annexe II et sont conservés pendant la durée qui y est précisée.

2. Toutefois, le présent article ne s'applique pas au lisier transporté entre deux points situés au sein d'une même exploitation ou, à l'échelon local, entre des exploitations et des utilisateurs établis dans un même État membre.

CHAPITRE III

AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS INTERMÉDIAIRES ET D'ENTREPOSAGE, DES USINES D'INCINÉRATION ET DE COÏNCINÉRATION, DES USINES DE TRANSFORMATION DES CATÉGORIES 1 ET 2, DES USINES OLÉOCHIMIQUES DES CATÉGORIES 2 ET 3 ET DES USINES DE PRODUCTION DE BIOGAZ ET DE COMPOSTAGE

Article 10

Agrément des établissements intermédiaires

1. Les établissements intermédiaires des catégories 1, 2 et 3 sont soumis à l'agrément de l'autorité compétente.

2. Pour obtenir l'agrément, les établissements intermédiaires des catégories 1 ou 2 doivent:

a) répondre aux exigences de l'annexe III, chapitre I;

b) manipuler et entreposer les matières des catégories 1 ou 2 conformément aux prescriptions de l'annexe III, chapitre II, partie B;

c) appliquer les procédures d'autocontrôle prévues à l'article 25, et

d) être contrôlés par l'autorité compétente conformément à l'article 26.

3. Pour obtenir l'agrément, les établissements intermédiaires de catégorie 3 doivent:

a) répondre aux exigences de l'annexe III, chapitre I;

b) manipuler et entreposer les matières de catégorie 3 conformément aux prescriptions de l'annexe III, chapitre II, partie A;

c) appliquer les procédures d'autocontrôle prévues à l'article 25, et

d) être contrôlés par l'autorité compétente conformément à l'article 26.

Article 11

Agrément des établissements d'entreposage

1. Les établissements d'entreposage sont soumis à l'agrément de l'autorité compétente.

2. Pour obtenir l'agrément, les établissements d'entreposage doivent:

a) répondre aux exigences de l'annexe III, chapitre III, et

b) être contrôlés par l'autorité compétente conformément à l'article 26.

Article 12

Agrément des usines d'incinération et de coïncinération

1. L'incinération et la coïncinération de produits transformés sont réalisées conformément aux dispositions de la directive 2000/76/CE. L'incinération et la coïncinération de sous-produits animaux sont réalisées conformément aux dispositions de la directive 2000/76/CE ou, lorsque cette directive ne s'applique pas, aux dispositions du présent règlement. Les usines d'incinération et de coïncinération sont agréées en vertu de la directive précitée ou conformément au paragraphe 2 ou 3.

2. Pour obtenir l'agrément de l'autorité compétente aux fins de l'élimination des sous-produits animaux, une usine d'incinération ou de coïncinération de grande capacité à laquelle ne s'applique pas la directive 2000/76/CE doit:

a) remplir les conditions générales prévues à l'annexe IV, chapitre I;

b) remplir les conditions d'exploitation prévues à l'annexe IV, chapitre II;

c) répondre aux exigences prévues à l'annexe IV, chapitre III, concernant le rejet des eaux;

d) répondre aux exigences prévues à l'annexe IV, chapitre IV, concernant les résidus;

e) répondre aux exigences en matière de mesure de la température prévues à l'annexe IV, chapitre V, et

f) remplir les conditions concernant le fonctionnement anormal prévues à l'annexe IV, chapitre VI.

3. Pour obtenir l'agrément de l'autorité compétente aux fins de l'élimination des sous-produits animaux, une usine d'incinération ou de coïncinération de faible capacité à laquelle ne s'applique pas la directive 2000/76/CE doit:

a) être utilisée seulement pour l'élimination des animaux familiers morts et/ou des matières de catégorie 2 et de catégorie 3;

b) lorsqu'elle se situe dans une exploitation, être utilisée seulement pour l'élimination des matières provenant de cette exploitation;

c) remplir les conditions générales prévues à l'annexe IV, chapitre I;

d) remplir les conditions d'exploitation applicables prévues à l'annexe IV, chapitre II;

e) répondre aux exigences prévues à l'annexe IV, chapitre IV, concernant les résidus;

f) répondre aux exigences applicables en matière de mesure de la température prévues à l'annexe IV, chapitre V, et

g) remplir les conditions concernant le fonctionnement anormal prévues à l'annexe IV, chapitre VI.

4. L'agrément est immédiatement suspendu si les conditions de son obtention ne sont plus remplies.

5. Les exigences des paragraphes 2 et 3 peuvent être modifiées à la lumière de l'évolution des connaissances scientifiques selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, après consultation du comité scientifique approprié.

Article 13

Agrément des usines de transformation des catégories 1 et 2

1. Les usines de transformation des catégories 1 et 2 sont soumises à l'agrément de l'autorité compétente.

2. Pour obtenir l'agrément les usines de transformation des catégories 1 et 2 doivent:

a) répondre aux exigences prévues à l'annexe V, chapitre I;

b) manipuler, transformer et entreposer des matières des catégories 1 ou 2 conformément aux prescriptions de l'annexe V, chapitre II, et de l'annexe VI, chapitre I;

c) être validées par l'autorité compétente conformément à l'annexe V, chapitre V;

d) appliquer les procédures d'autocontrôle prévues à l'article 25;

e) être contrôlées par l'autorité compétente conformément à l'article 26, et

f) veiller à ce que, après avoir été transformés, les produits répondent aux exigences prévues à l'annexe VI, chapitre I.

3. L'agrément est immédiatement suspendu si les conditions de son obtention ne sont plus remplies.

Article 14

Agrément des usines oléochimiques des catégories 2 et 3

1. Les usines oléochimiques sont soumises à l'agrément de l'autorité compétente.

2. Pour obtenir l'agrément, les usines oléochimiques de catégorie 2 doivent:

a) transformer des graisses fondues dérivées de matières de catégorie 2 conformément aux normes prévues à l'annexe VI, chapitre III;

b) établir et mettre en œuvre des méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques en fonction des procédés utilisés;

c) établir un relevé des données résultant des dispositions du point b), pour présentation à l'autorité compétente, et

d) être contrôlées par l'autorité compétente conformément à l'article 26.

3. Pour obtenir l'agrément, une usine oléochimique de catégorie 3 doit transformer des graisses fondues dérivées uniquement de matières de catégorie 3 et satisfaire aux exigences pertinentes visées au paragraphe 2.

4. L'agrément est immédiatement suspendu si les conditions de son obtention ne sont plus remplies.

Article 15

Agrément des usines de production de biogaz et des usines de compostage

1. Les usines de production de biogaz et les usines de compostage sont soumises à l'agrément de l'autorité compétente.

2. Pour obtenir l'agrément, les usines de production de biogaz et les usines de compostage doivent:

a) répondre aux exigences de l'annexe VI, chapitre II, partie A;

b) manipuler et transformer des sous-produits animaux conformément aux prescriptions de l'annexe VI, chapitre II, parties B et C;

c) être contrôlées par l'autorité compétente conformément à l'article 26;

d) établir et mettre en œuvre des méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques, et

e) veiller à ce que les résidus de digestion et le compost, le cas échéant, soient conformes aux normes microbiologiques prévues à l'annexe VI, chapitre II, partie D.

3. L'agrément est immédiatement suspendu si les conditions de son obtention ne sont plus remplies.

CHAPITRE IV

MISE SUR LE MARCHÉ ET UTILISATION DE PROTÉINES ANIMALES TRANSFORMÉES ET D'AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE UTILISÉS COMME MATIÈRES PREMIÈRES POUR LES ALIMENTS POUR ANIMAUX, LES ALIMENTS POUR ANIMAUX FAMILIERS, LES ARTICLES À MASTIQUER ET LES PRODUITS TECHNIQUES ET AGRÉMENT DES USINES CONCERNÉES

Article 16

Dispositions générales de police sanitaire

1. Les États membres prennent toutes les mesures nécessaires pour garantir que les sous-produits animaux et les produits, visés aux annexes VII et VIII, qui en sont dérivés ne font l'objet d'aucun envoi au départ d'une exploitation située dans une zone soumise à des restrictions en raison de l'apparition d'une maladie à laquelle l'espèce dont le produit est dérivé est sensible, ou au départ d'un établissement ou d'une zone à partir desquels les mouvements ou échanges constitueraient un risque pour la situation sanitaire des États membres ou de régions des États membres, sauf dans le cas de produits traités en application du présent règlement.

2. Les mesures visées au paragraphe 1 garantissent que les produits sont obtenus à partir d'animaux:

a) provenant d'une exploitation, d'un territoire, d'une partie de territoire ou, dans le cas des produits d'aquaculture, d'une ferme, d'une zone ou d'une portion de zone exempte de restrictions de police sanitaire touchant ces animaux ou ces produits, et notamment de restrictions résultant de mesures de lutte contre les maladies imposées en vertu de la législation communautaire ou liées à la présence d'une maladie transmissible grave visée dans la directive 92/119/CEE du Conseil du 17 décembre 1992 établissant des mesures communautaires générales de lutte contre certaines maladies animales ainsi que des mesures spécifiques à l'égard de la maladie vésiculeuse du porc [1];

b) n'ayant pas été mis à mort dans un établissement où des animaux infectés ou suspectés d'être infectés par une des maladies concernées par les dispositions visées au point a) étaient présents au moment de l'abattage.

3. Dans le respect des mesures de lutte contre les maladies visées au paragraphe 2, point a), la mise sur le marché de sous-produits animaux et des produits, visés aux annexes VII et VIII, qui en sont dérivés provenant d'un territoire ou d'une partie de territoire soumis à des restrictions de police sanitaire, mais qui ne sont ni infectés ni suspectés de l'être, est autorisée, pour autant que, selon le cas, les produits:

a) aient été obtenus, manipulés, transportés et entreposés séparément des produits remplissant toutes les conditions de police sanitaire, ou à d'autres moments;

b) aient subi un traitement permettant d'éliminer le problème de police sanitaire concerné conformément au présent règlement, dans une usine agréée à cet effet par l'État membre confronté au problème de police sanitaire en question;

c) soient correctement identifiés;

d) soient conformes aux exigences prévues aux annexes VII et VIII ou aux modalités à arrêter selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

D'autres conditions que celles du premier alinéa peuvent être prévues dans certaines situations par décision arrêtée selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2. La décision tient compte des éventuels tests ou actions à mettre en œuvre en ce qui concerne les animaux et les caractéristiques spécifiques de la maladie chez l'espèce concernée; elle précise toutes les mesures nécessaires pour assurer la protection de la santé animale dans la Communauté.

[1] JO L 62 du 15.3.1993, p. 69. Directive modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 1994.

Article 17

Agrément des usines de transformation de catégorie 3

1. Les usines de transformation de catégorie 3 sont soumises à l'agrément de l'autorité compétente.

2. Pour obtenir l'agrément, les usines de transformation de catégorie 3 doivent:

a) répondre aux exigences de l'annexe V, chapitre I et de l'annexe VII, chapitre I;

b) manipuler, transformer et entreposer uniquement des matières de catégorie 3 conformément aux dispositions de l'annexe V, chapitre II, et de l'annexe VII;

c) être validées par l'autorité compétente conformément à l'annexe V, chapitre V;

d) appliquer les procédures d'autocontrôle prévues à l'article 25;

e) être contrôlées par l'autorité compétente conformément à l'article 26, et

f) veiller à ce que, après avoir été transformés, les produits répondent aux exigences prévues à l'annexe VII, chapitre I.

3. L'agrément est immédiatement suspendu si les conditions de son obtention ne sont plus remplies.

Article 18

Agrément des usines de production d'aliments pour animaux familiers et des usines de produits techniques

1. Les usines de production d'aliments pour animaux familiers et les usines de produits techniques sont soumises à l'agrément de l'autorité compétente.

2. Pour obtenir l'agrément, les usines de production d'aliments pour animaux familiers et les usines de produits techniques doivent:

a) s'engager, compte tenu des exigences spécifiques énoncées à l'annexe VIII pour les produits fabriqués dans ces usines, à:

i) respecter les exigences spécifiques en matière de production énoncées dans le présent règlement;

ii) établir et mettre en œuvre des méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques en fonction des procédés utilisés;

iii) selon les produits, prélever des échantillons en vue de leur analyse dans un laboratoire reconnu par l'autorité compétente aux fins de vérification du respect des normes fixées par le présent règlement;

iv) établir un relevé des données résultant des dispositions des points ii) et iii), pour présentation à l'autorité compétente. Les résultats des contrôles et tests sont conservés pendant une période minimale de deux ans;

v) informer l'autorité compétente, si le résultat de l'examen de laboratoire visé au point iii) ou toute autre information dont disposent ces usines révèle l'existence d'un risque sanitaire ou de police sanitaire grave, et

b) être contrôlées par l'autorité compétente conformément à l'article 26.

3. L'agrément est immédiatement suspendu si les conditions de son obtention ne sont plus remplies.

Article 19

Mise sur le marché et exportation de protéines animales transformées et d'autres produits transformés susceptibles d'être utilisés comme matières premières pour aliments des animaux

Les États membres veillent à ce que seuls soient mis sur le marché ou exportés les protéines animales transformées et d'autres produits transformés susceptibles d'être utilisés comme matières premières pour aliments des animaux qui:

a) ont été élaborés dans une usine de transformation de catégorie 3 agréée et surveillée conformément à l'article 17;

b) ont été préparés exclusivement à partir de matières de catégorie 3, comme le prévoit l'annexe VII;

c) ont été manipulés, transformés, entreposés et transportés conformément aux prescriptions de l'annexe VII et de manière à assurer le respect des dispositions de l'article 22, et

d) répondent aux exigences spécifiques prévues à l'annexe VII.

Article 20

Mise sur le marché et exportation d'aliments pour animaux familiers, d'articles à mastiquer et de produits techniques

1. Les États membres veillent à ce que seuls soient mis sur le marché ou exportés les aliments pour animaux familiers, les articles à mastiquer et les produits techniques, autres que ceux visés aux paragraphes 2 et 3, et les sous-produits animaux visés à l'annexe VIII qui:

a) répondent:

i) aux exigences spécifiques prévues à l'annexe VIII, ou

ii) lorsqu'un produit est susceptible d'être utilisé tant comme produit technique que comme aliment pour animaux et que l'annexe VIII ne prévoit pas d'exigences spécifiques, aux exigences spécifiques prévues au chapitre pertinent de l'annexe VII, et

b) proviennent d'usines agréées et contrôlées conformément à l'article 18 ou, dans le cas des sous-produits animaux visés à l'annexe VIII, d'autres usines agréées conformément à la législation vétérinaire communautaire.

2. Les États membres veillent à ce que seuls soient mis sur le marché ou exportés des engrais organiques et amendements produits à partir de produits transformés, autres que ceux produits à partir du lisier et du contenu de l'appareil digestif, qui répondent aux exigences, s'il en existe, fixées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, après consultation du comité scientifique approprié.

3. Les États membres veillent à ce que seuls soient mis sur le marché ou exportés des dérivés lipidiques produits à partir de matières de catégorie 2, qui:

a) ont été préparés dans une usine oléochimique de catégorie 2 agréée conformément à l'article 14, à partir de graisses fondues obtenues par transformation de matières de catégorie 2 dans une usine de transformation de catégorie 2 conformément à l'article 13 en utilisant l'une des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5;

b) ont été manipulés, transformés, entreposés et transportés conformément aux prescriptions de l'annexe VI, et

c) répondent aux exigences spécifiques prévues à l'annexe VIII.

Article 21

Mesures de sauvegarde

L'article 10 de la directive 90/425/CEE s'applique aux produits visés aux annexes VII et VIII du présent règlement.

Article 22

Restrictions concernant l'utilisation

1. Les utilisations de sous-produits animaux et de produits transformés qui figurent ci-après sont interdites:

a) l'alimentation d'une espèce à l'aide de protéines animales transformées issues de cadavres ou de parties de cadavres d'animaux de la même espèce;

b) l'alimentation d'animaux d'élevage autres que des animaux à fourrure à l'aide de déchets de cuisine et de table ou d'aliments pour animaux contenant des déchets de cuisine et de table ou dérivés de ceux-ci, et

c) l'utilisation sur les pâturages d'engrais organiques et amendements autres que le lisier.

2. Les modalités d'application du présent article, y compris les règles applicables aux mesures de contrôle, sont arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2. Des dérogations au paragraphe 1, point a), peuvent être accordées pour les poissons et les animaux à fourrure selon la même procédure, après consultation du comité scientifique approprié.

CHAPITRE V

DÉROGATIONS

Article 23

Dérogations concernant l'utilisation de sous-produits animaux

1. Les États membres peuvent autoriser, sous la surveillance de l'autorité compétente:

a) l'utilisation de sous-produits animaux à des fins de diagnostic, d'éducation et de recherche, et

b) l'utilisation de sous-produits animaux pour la taxidermie dans les usines de produits techniques agréées à cette fin conformément à l'article 18.

2. a) Les États membres peuvent également autoriser l'utilisation des sous-produits animaux visés au point b) en vue de l'alimentation des animaux mentionnés au point c), sous contrôle de l'autorité compétente et conformément aux dispositions prévues à l'annexe IX;

b) les sous-produits animaux visés au point a) sont:

i) les matières de catégorie 2, à condition qu'elles proviennent d'animaux qui n'ont pas été abattus ou qui ne sont pas morts à la suite de la présence ou de la présence suspectée d'une maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux, et

ii) les matières de catégorie 3 visées à l'article 6, paragraphe 1, points a) à j), et, sous réserve de l'article 22, à l'article 6, paragraphe 1, point l);

c) les animaux visés au point a) sont:

i) les animaux de zoo,

ii) les animaux de cirque,

iii) les reptiles et les rapaces autres que les animaux de zoo ou de cirque,

iv) les animaux à fourrure,

v) les animaux sauvages dont la viande n'est pas destinée à la consommation humaine,

vi) les chiens d'élevage ou de meute reconnus, et

vii) les asticots destinés à servir d'appâts de pêche;

d) en outre, les États membres peuvent autoriser l'utilisation, sous le contrôle de l'autorité compétente, de matières de catégorie 1 visées à l'article 4, paragraphe 1, point b) ii), pour l'alimentation d'espèces d'oiseaux nécrophages menacées d'extinction ou protégées conformément à des règles arrêtées selon la procédure prévue à l'article 33, paragraphe 2, après consultation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments.

3. Les États membres informent la Commission:

a) de l'usage fait des dérogations visées au paragraphe 2, et

b) des modalités de contrôle instaurées pour garantir que les sous-produits animaux concernés sont utilisés uniquement à des fins autorisées.

4. Il appartient à chaque État membre de dresser une liste des utilisateurs et des centres de collecte autorisés et enregistrés sur son territoire en application du paragraphe 2, point c) iv), vi) et vii). Aux fins d'inspection et de traçabilité de l'origine des produits concernés, chaque utilisateur et chaque centre de collecte reçoivent un numéro officiel.

L'autorité compétente assure la surveillance des locaux des utilisateurs et des centres de collecte visés au premier alinéa, et dispose à tout moment d'un libre accès à toutes les parties des installations concernées afin de vérifier le respect des exigences visées au paragraphe 2.

Si les inspections révèlent que ces exigences ne sont pas respectées, l'autorité compétente prend les mesures appropriées.

5. Les modalités concernant les mesures de contrôle peuvent être arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

Article 24

Dérogations concernant l'élimination de sous-produits animaux

1. L'autorité compétente peut, le cas échéant, décider que:

a) les cadavres d'animaux familiers peuvent être éliminés directement comme déchets par enfouissement;

b) les sous-produits animaux ci-après provenant de régions éloignées peuvent être éliminés comme déchets par incinération ou par enfouissement sur place:

i) les matières de catégorie 1 visées à l'article 4, paragraphe 1, point b) ii),

ii) les matières de catégorie 2, et

iii) les matières de catégorie 3, et

c) les sous-produits animaux peuvent être éliminés par incinération ou par enfouissement sur place en cas d'apparition d'une maladie figurant sur la liste A de l'Office international des épizooties (OIE), si l'autorité compétente refuse le transport vers l'usine d'incinération ou de transformation la plus proche en raison du danger de propagation de risques sanitaires ou parce que la capacité de ces usines se trouve dépassée à la suite de l'apparition d'une épizootie de grande ampleur.

2. Aucune dérogation ne peut être accordée pour les matières de catégorie 1 visées à l'article 4, paragraphe 1, point a) i).

3. Pour ce qui est des matières de catégorie 1 visées à l'article 4, paragraphe 1, point b) ii), l'incinération ou l'enfouissement ne peut avoir lieu conformément au paragraphe 1, point b) ou c), que si l'autorité compétente autorise et contrôle la méthode utilisée et a la certitude que cette méthode exclut tout risque de transmission d'une EST.

4. Les États membres informent la Commission:

a) de l'utilisation qu'ils font des possibilités offertes par le paragraphe 1, point b), pour ce qui est des matières des catégories 1 et 2, et

b) des zones qu'ils classent comme régions éloignées aux fins de l'application du paragraphe 1, point b), et des raisons sur lesquelles se fonde ce classement.

5. L'autorité compétente prend les mesures nécessaires pour:

a) faire en sorte que les sous-produits animaux seront incinérés ou enfouis sans mettre en danger la santé humaine ou animale, et

b) empêcher l'abandon, le rejet et l'élimination incontrôlée des sous-produits animaux.

6. Les modalités d'application du présent article peuvent être arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

CHAPITRE VI

CONTRÔLES ET INSPECTIONS

Article 25

Autocontrôles au sein des établissements et des usines

1. Les exploitants et les propriétaires des établissements intermédiaires et des usines de transformation ou leurs représentants prennent toutes les mesures nécessaires pour se conformer aux exigences du présent règlement. Ils mettent en place, appliquent et maintiennent une procédure permanente définie conformément aux principes du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP). Ils doivent notamment:

a) identifier et surveiller les points critiques dans les établissements et usines concernés;

b) établir et mettre en œuvre des méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques;

c) dans le cas des usines de transformation, prélever des échantillons représentatifs en vue de vérifier la conformité:

i) de chaque lot transformé avec les normes établies par le présent règlement, et

ii) avec les taux maximaux de résidus physico-chimiques prévus par la législation communautaire;

d) établir un relevé des résultats des contrôles et tests visés aux points b) et c) et le conserver pendant une période minimale de deux ans pour présentation à l'autorité compétente;

e) mettre en place un système garantissant la traçabilité de chaque lot expédié.

2. Lorsque les résultats d'un test sur échantillons effectué en application du paragraphe 1, point c), ne sont pas conformes aux dispositions du présent règlement, l'exploitant de l'usine de transformation doit:

a) communiquer immédiatement à l'autorité compétente tous les détails concernant la nature de l'échantillon et du lot dont il provient;

b) rechercher les causes des manquements;

c) procéder, sous la surveillance de l'autorité compétente, au retraitement ou à l'élimination du lot contaminé;

d) veiller à ce que les matières contaminées ou suspectées de l'être ne quittent pas l'usine avant d'avoir été retraitées sous la surveillance de l'autorité compétente et d'avoir fait officiellement l'objet d'un nouveau prélèvement d'échantillons en vue de se conformer aux normes prévues par le présent règlement, sauf si elles sont destinées à être éliminées;

e) accroître la fréquence des prélèvements d'échantillons et des contrôles de la production;

f) étudier les relevés concernant les sous-produits animaux correspondant à l'échantillon de produit fini, et

g) procéder à une décontamination et à un nettoyage appropriés de l'usine.

3. Les modalités d'application du présent article, notamment les règles concernant la fréquence des contrôles et les méthodes de référence pour les analyses microbiologiques, peuvent être arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

Article 26

Contrôles officiels et liste des établissements et usines agréés

1. L'autorité compétente soumet à intervalles réguliers les établissements et les usines agréés conformément au présent règlement à des inspections et des opérations de surveillance. Les inspections et les opérations de surveillance des usines de transformation sont effectuées conformément à l'annexe V, chapitre IV.

2. La fréquence des inspections et des opérations de surveillance est fonction des dimensions des établissements et usines, du type de produits fabriqués ainsi que de l'évaluation des risques et des garanties offertes conformément aux principes du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP).

3. Si les inspections effectuées par l'autorité compétente révèlent qu'une ou plusieurs des exigences du présent règlement ne sont pas satisfaites, l'autorité compétente prend les mesures appropriées.

4. Chaque État membre dresse une liste des établissements et usines agréés sur son territoire conformément au présent règlement. Il attribue à chaque établissement ou usine un numéro officiel d'identification lié à la nature de ses activités. Les États membres communiquent à la Commission et aux autres États membres des copies de la liste et les versions mises à jour de celle-ci.

5. Les modalités d'application du présent article, notamment les règles concernant la fréquence des contrôles et les méthodes de référence pour les analyses microbiologiques, peuvent être arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

CHAPITRE VII

CONTRÔLES COMMUNAUTAIRES

Article 27

Contrôles communautaires dans les États membres

1. Des experts de la Commission peuvent, dans la mesure où cela est nécessaire à l'application uniforme du présent règlement, effectuer des contrôles sur place en collaboration avec les autorités compétentes des États membres. L'État membre sur le territoire duquel est effectué un contrôle apporte toute l'aide nécessaire aux experts pour l'accomplissement de leurs tâches. La Commission informe l'autorité compétente du résultat des contrôles effectués.

2. Les modalités d'application du présent article, et notamment celles visant à régler les modalités de collaboration avec les autorités nationales compétentes, sont arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

CHAPITRE VIII

DISPOSITIONS APPLICABLES À L'IMPORTATION ET AU TRANSIT DE CERTAINS SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET PRODUITS QUI EN SONT DÉRIVÉS

Article 28

Dispositions générales

Les dispositions applicables à l'importation en provenance de pays tiers des produits visés aux annexes VII et VIII ne sont ni plus favorables ni moins favorables que celles applicables à la production et la commercialisation de ces produits dans la Communauté.

Toutefois, l'importation en provenance de pays tiers d'aliments pour animaux familiers et des matières premières nécessaires à leur fabrication, provenant d'animaux traités avec certaines substances interdites en vertu de la directive 96/22/CE, est autorisée pour autant que lesdites matières premières soient marquées d'une manière indélébile et sous certaines conditions définies selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

Article 29

Interdictions et respect de la réglementation communautaire

1. L'importation et le transit de sous-produits animaux et de produits transformés ne sont autorisés que dans le cadre du présent règlement.

2. L'importation et le transit dans la Communauté de produits visés aux annexes VII et VIII ne sont autorisés que si les produits en question répondent aux exigences prévues aux paragraphes 3 à 6.

3. Les produits visés aux annexes VII et VIII, sauf dispositions contraires figurant auxdites annexes, doivent provenir d'un pays tiers ou d'une région de pays tiers figurant sur une liste à établir et à actualiser selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

La liste peut être combinée à d'autres listes dressées à des fins sanitaires ou de police sanitaire.

Lors de l'établissement de la liste, il est notamment tenu compte:

a) de la législation du pays tiers;

b) de l'organisation de l'autorité compétente du pays tiers et de ses services d'inspection, des pouvoirs de ces services et de la surveillance dont ils font l'objet, ainsi que des possibilités dont ils disposent pour contrôler efficacement l'application de leur législation;

c) des conditions sanitaires effectivement appliquées à la production, à la fabrication, à la manipulation, à l'entreposage et à l'expédition des produits d'origine animale destinés à la Communauté;

d) des assurances que peut donner le pays tiers quant au respect des conditions sanitaires correspondantes;

e) de l'expérience acquise en matière de commercialisation du produit provenant du pays tiers et des résultats des contrôles effectués à l'importation;

f) des résultats des inspections communautaires éventuellement effectuées dans le pays tiers;

g) de l'état sanitaire du cheptel, des autres animaux domestiques et de la faune sauvage du pays tiers, en accordant une attention particulière aux maladies animales exotiques et à tous les aspects de la situation sanitaire générale du pays, dans la mesure où elle est susceptible d'induire un risque pour la santé publique ou animale dans la Communauté;

h) de la régularité et de la rapidité avec lesquelles le pays tiers fournit les informations concernant la présence de maladies infectieuses ou contagieuses des animaux sur son territoire, notamment celles figurant sur les listes A et B de l'OIE ou, en ce qui concerne les maladies des animaux d'aquaculture, les maladies à déclaration obligatoire énumérées dans le code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE;

i) des règles en vigueur dans le pays tiers et de leur application en ce qui concerne la lutte contre les maladies infectieuses ou contagieuses des animaux et leur prévention, y compris les dispositions relatives aux importations en provenance d'autres pays.

4. Les produits visés aux annexes VII et VIII, à l'exception des produits techniques, doivent provenir d'établissements et d'usines figurant sur une liste communautaire établie selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, sur la base d'une communication dans laquelle les autorités compétentes du pays tiers déclarent à la Commission que les établissements et les usines respectent les exigences communautaires et sont surveillés par un service d'inspection officiel du pays tiers.

La procédure de modification de la liste est la suivante:

a) la Commission informe les États membres des modifications de la liste d'établissements et des usines proposées par le pays tiers concerné, dans les cinq jours ouvrables suivant la réception de ces dernières;

b) les États membres disposent de sept jours ouvrables, à compter de la réception des modifications de la liste d'établissements et des usines visées au point a), pour transmettre leurs observations écrites éventuelles à la Commission;

c) si l'un au moins des États membres formule des observations écrites, la Commission en informe les États membres dans les cinq jours ouvrables et inscrit ce point à l'ordre du jour de la prochaine réunion du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, de manière à parvenir à une décision selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2;

d) si la Commission ne reçoit aucune observation des États membres dans les délais mentionnés au point b), les modifications apportées à la liste sont considérées comme acceptées par les États membres. La Commission en informe les États membres dans les cinq jours ouvrables et les importations à partir des établissements et des usines concernés sont autorisées cinq jours après la réception de cette information par les États membres.

5. Les produits techniques visés à l'annexe VIII doivent provenir d'établissements et d'usines agréés et enregistrés par l'autorité compétente du pays tiers.

6. Sauf dispositions contraires prévues aux annexes VII et VIII, un certificat sanitaire établi selon le modèle figurant à l'annexe X et certifiant que ces produits répondent aux conditions visées dans lesdites annexes et proviennent d'établissements et d'usines remplissant ces conditions doit accompagner les envois de produits visés auxdites annexes.

7. Dans l'attente de l'établissement de la liste prévue au paragraphe 4 et de l'adoption des modèles de certificats visés au paragraphe 6, les États membres peuvent maintenir les contrôles prévus par la directive 97/78/CE ainsi que les certificats prévus par les règles nationales en vigueur.

Article 30

Équivalence

1. Une décision peut être arrêtée selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, afin de reconnaître que les mesures sanitaires appliquées par un pays tiers, un groupe de pays tiers ou une région d'un pays tiers à la production, à la fabrication, à la manipulation, à l'entreposage et au transport d'une ou plusieurs catégories de produits visés aux annexes VII et VIII offrent des garanties équivalentes à celles applicables dans la Communauté, si le pays tiers apporte la preuve objective de ce fait.

La décision précise les conditions régissant l'importation et/ou le transit de sous-produits animaux en provenance de la région, du pays ou du groupe de pays concerné.

2. Les conditions visées au paragraphe 1 concernent:

a) la nature et le contenu du certificat sanitaire qui doit accompagner le produit;

b) les règles sanitaires spécifiques applicables à l'importation et/ou au transit dans la Communauté, et

c) le cas échéant, les procédures d'établissement et de modification des listes énumérant les régions ou les établissements et les usines en provenance desquels l'importation et/ou le transit sont autorisés.

3. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

Article 31

Inspections et audits communautaires

1. Les experts de la Commission, accompagnés lorsqu'il y a lieu d'experts des États membres, peuvent effectuer des contrôles sur place dans le but de:

a) dresser la liste des pays tiers ou régions de pays tiers et de fixer les conditions régissant l'importation et/ou le transit;

b) vérifier le respect:

i) des conditions à remplir pour figurer sur une liste communautaire de pays tiers;

ii) des conditions régissant l'importation et/ou le transit;

iii) des conditions auxquelles des mesures peuvent être reconnues équivalentes;

iv) de toute mesure d'urgence appliquée en vertu de la législation communautaire.

La Commission désigne les experts des États membres chargés de ces contrôles.

2. Les contrôles visés au paragraphe 1 sont effectués pour le compte de la Communauté, qui prend en charge les frais correspondants.

3. La fréquence et les modalités des contrôles visés au paragraphe 1 peuvent être fixées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

4. Si un contrôle visé au paragraphe 1 révèle une infraction grave aux règles sanitaires, la Commission demande immédiatement au pays tiers de prendre les mesures appropriées ou suspend les expéditions de produits et en informe immédiatement les États membres.

CHAPITRE IX

DISPOSITIONS FINALES

Article 32

Modification des annexes et mesures transitoires

1. Après consultation du comité scientifique approprié sur toute question pouvant avoir un effet sur la santé animale ou la santé publique, les annexes peuvent être modifiées ou complétées, et toute mesure transitoire appropriée peut être adoptée, selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

2. En ce qui concerne l'interdiction de l'alimentation avec des déchets de cuisine et de table visée à l'article 22, lorsque des systèmes de contrôles appropriés sont en place dans des États membres avant l'application du présent règlement, des mesures transitoires sont adoptées, conformément au premier alinéa, pour autoriser la poursuite de l'utilisation, dans les aliments pour animaux, de certains types de déchets de cuisine et de table, dans des conditions strictement contrôlées, pendant une période ne dépassant pas quatre ans à compter du 1er novembre 2002. Ces mesures garantissent l'absence, pendant la période de transition, de tout risque excessif pour la santé animale ou humaine.

Article 33

Procédure de réglementation

1. La Commission est assistée par le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale (ci-après dénommé «comité»).

2. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, les articles 5 et 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de celle-ci.

La période prévue à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE est fixée à quinze jours.

3. Le comité adopte son règlement intérieur.

Article 34

Consultation des comités scientifiques

Les comités scientifiques appropriés sont consultés sur toute question relevant du champ d'application du présent règlement et pouvant avoir un effet sur la santé animale ou la santé publique.

Article 35

Dispositions nationales

1. Les États membres communiquent à la Commission le texte de toute disposition de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par le présent règlement.

2. En particulier, les États membres informent la Commission des mesures prises pour assurer la conformité au présent règlement dans un délai d'un an à compter de son entrée en vigueur. Sur la base des informations reçues, la Commission présente au Parlement européen et au Conseil un rapport assorti, le cas échéant, de propositions législatives.

3. Les États membres peuvent adopter ou maintenir des règles nationales plus restrictives que celles prévues dans le présent règlement en ce qui concerne l'utilisation d'engrais organiques et amendements jusqu'à ce que des règles communautaires relatives à leur utilisation soient adoptées conformément à l'article 20, paragraphe 2. Ils peuvent adopter ou maintenir des règles nationales plus restrictives que celles prévues dans le présent règlement en ce qui concerne l'utilisation de dérivés lipidiques issus de matières de catégorie 2 jusqu'à ce que des règles communautaires relatives à leur utilisation soient ajoutées à l'annexe VIII conformément aux dispositions de l'article 32.

Article 36

Mesures financières

La Commission établit un rapport sur les mesures financières adoptées dans les États membres pour la transformation, la collecte, l'entreposage et l'élimination des sous-produits animaux et formule les propositions appropriées.

Article 37

Abrogation

La directive 90/667/CEE ainsi que les décisions 95/348/CE et 1999/534/CE sont abrogées avec effet à partir de six mois après l'entrée en vigueur du présent règlement.

À compter de cette date, les références à la directive 90/667/CEE s'entendent comme faites au présent règlement.

Article 38

Entrée en vigueur

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il s'applique six mois après sa date d'entrée en vigueur. L'article 12, paragraphe 2, s'applique toutefois comme précisé à l'article 20 de la directive 2000/76/CE, et l'article 22, paragraphe 1, point b) et l'article 32 s'appliquent à compter du 1er novembre 2002.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Luxembourg, le 3 octobre 2002.

Par le Parlement européen

Le président

P. COX

Par le Conseil

Le président

F. HANSEN

ANNEXE I

DÉFINITIONS SPÉCIFIQUES

Aux fins du présent règlement, on entend par:

1. «produits apicoles», le miel, la cire, la gelée royale, le propolis ou le pollen utilisés dans l'apiculture;

2. «lot», une quantité de produit fabriquée dans un seul établissement ou une seule usine en utilisant des paramètres de production uniformes — ou plusieurs de ces quantités lorsqu'elles sont entreposées ensemble — et qui peut être identifiée à des fins de rappel et de retraitement ou d'élimination au cas où les tests révéleraient que cela est nécessaire;

3. «usine de production de biogaz», une centrale de production et de collecte de biogaz issu de la dégradation biologique de produits d'origine animale en conditions anaérobies;

4. «produits sanguins», les produits dérivés du sang ou de composants du sang, à l'exclusion des farines de sang; il s'agit notamment du plasma sec/congelé/liquide, du sang entier sec, de globules rouges sous forme séchée/congelée/liquide ou de composants ou mélanges de ces produits;

5. «sang», le sang frais entier;

6. «farines de sang», les produits obtenus après traitement thermique du sang conformément à l'annexe VII, chapitre II, et destinés à la consommation animale ou à servir d'engrais organiques;

7. «aliments en conserve pour animaux familiers», les aliments pour animaux familiers ayant subi un traitement thermique et conditionnés en récipients hermétiquement clos;

8. «établissement intermédiaire des catégories 1 ou 2», un établissement assurant la manipulation et/ou l'entreposage temporaire de matières non transformées des catégories 1 ou 2 en vue de leur transport vers une destination finale et dans lequel certaines activités préliminaires de transformation telles que le prélèvement des peaux ou la réalisation d'inspections *post mortem* peuvent être menées;

9. «usine de transformation de catégorie 1», un établissement assurant le traitement de matières de catégorie 1 avant leur élimination finale;

10. «usine oléochimique de catégorie 2», un établissement assurant la transformation de graisses fondues obtenues à partir de matières de catégorie 2 dans le respect des conditions prévues à l'annexe VI, chapitre III;

11. «usine de transformation de catégorie 2», un établissement assurant le traitement de matières de catégorie 2 avant leur élimination finale ou une nouvelle transformation ou utilisation;

12. «établissement intermédiaire de catégorie 3», un établissement dans lequel des matières non transformées de catégorie 3 sont triées et/ou découpées et/ou réfrigérées ou congelées sous forme de blocs et/ou temporairement entreposées en vue de leur transport vers une destination finale;

13. «usine oléochimique de catégorie 3», un établissement assurant la transformation de graisses fondues obtenues à partir de matières de catégorie 3;

14. «usine de transformation de catégorie 3», un établissement assurant la transformation de matières de catégorie 3 en protéines animales transformées et autres produits transformés pouvant être utilisés comme matières premières pour aliments des animaux;

15. «déchets de cuisine et de table», tous les déchets d'aliments provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages;

16. «usine de coïncinération», un site d'élimination des déchets au sens de l'article 3, point 5), de la directive 2000/76/CE;

17. «coïncinération», l'élimination de sous-produits animaux ou de produits qui en sont dérivés dans une usine de coïncinération;

18. «centre de collecte», un établissement assurant la collecte et le traitement de certains sous-produits animaux destinés à être utilisés comme aliments pour les animaux énumérés à l'article 23, paragraphe 2, point c);

19. «usine de compostage», un établissement assurant la dégradation biologique de produits d'origine animale en conditions aérobies;

20. «résidus de digestion», les résidus résultant de la transformation de sous-produits animaux dans une usine de production de biogaz;

21. «contenu de l'appareil digestif», le contenu de l'appareil digestif de mammifères et de ratites, qu'il soit isolé ou non de l'appareil digestif;

22. «articles à mastiquer», les produits non tannés destinés à être mâchés par les animaux familiers, et élaborés à partir de peaux d'ongulés ou d'autres matières animales;

23. «matières premières pour aliments des animaux», les matières premières pour aliments des animaux d'origine animale telles qu'elles sont définies dans la directive 96/25/CE [1], notamment les protéines animales transformées, les produits sanguins, les graisses fondues, les huiles de poisson, les dérivés lipidiques, les gélatines et les protéines hydrolysées, le phosphate dicalcique, le lait, les produits à base de lait et le colostrum;

24. «farines de poisson», les protéines animales transformées dérivées d'animaux marins autres que des mammifères;

25. «animaux à fourrure», les animaux détenus ou élevés pour la production de fourrure et qui ne sont pas destinés à la consommation humaine;

26. «gélatine», la protéine naturelle et soluble, gélifiée ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, peaux, tendons et nerfs des animaux (y compris le poisson et la volaille);

27. «cretons», les résidus protéiniques de la fonte, après séparation partielle des graisses et de l'eau;

28. «récipient hermétiquement clos», un récipient conçu pour et destiné à empêcher la pénétration de micro-organismes;

29. «peaux», tous les tissus cutanés et sous-cutanés;

30. «usine d'incinération de grande capacité», une usine d'incinération autre qu'une usine d'incinération de faible capacité;

31. «protéines hydrolysées», les polypeptides, peptides et acides aminés ainsi que leurs mélanges, obtenus par hydrolyse de sous-produits animaux;

32. «usine d'incinération», un site d'élimination des déchets au sens de l'article 3, paragraphe 4, de la directive 2000/76/CE;

33. «incinération», l'élimination de sous-produits animaux ou de produits qui en sont dérivés dans une usine d'incinération;

34. «réactif de laboratoire», un produit conditionné, prêt à être utilisé par l'utilisateur final, contenant un produit sanguin et destiné à être utilisé en laboratoire comme réactif ou produit réactif, soit seul, soit en combinaison;

35. «décharge», un site d'élimination des déchets au sens de la directive 1999/31/CE;

36. «usine d'incinération de faible capacité», une usine d'incinération ayant un débit inférieur à 50 kilogrammes de sous-produits animaux par heure;

37. «lisier», tout excrément et/ou urine d'animaux d'élevage, avec ou sans litière, ainsi que le guano;

38. «engrais organiques» et «amendements», les matières d'origine animale utilisées séparément ou ensemble pour assurer ou améliorer la nutrition des plantes et préserver les propriétés physico-chimiques des sols ainsi que leur activité biologique; ces engrais et amendements peuvent comprendre le lisier, le contenu de l'appareil digestif, le compost et les résidus de digestion;

39. «pâturages», les terres couvertes d'herbe ou d'autres plantes fourragères sur lesquelles paissent des animaux d'élevage;

40. «usine de production d'aliments pour animaux familiers», un établissement produisant des aliments pour animaux familiers ou des articles à mastiquer, dont la fabrication fait appel à certains sous-produits animaux;

[1] Directive 96/25/CE du Conseil du 29 avril 1996 concernant la circulation des matières premières pour aliments des animaux, modifiant les directives 70/524/CEE, 74/63/CEE, 82/471/CEE et 93/74/CEE et abrogeant la directive 77/101/CEE (JO L 125 du 23.5.1996, p. 35). Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2001/46/CE (JO L 234 du 1.9.2001, p. 55).

41. «aliments pour animaux familiers», les aliments destinés aux animaux familiers contenant des matières de catégorie 3;

42. «protéines animales transformées», les protéines animales issues entièrement de matières de catégorie 3 traitées conformément au présent règlement de manière à les rendre propres à être utilisées directement en tant que matières premières pour aliments des animaux ou à d'autres fins dans les aliments pour animaux, y compris les aliments pour animaux familiers, ou à être utilisées dans des engrais organiques ou amendements; elles ne comprennent pas les produits sanguins, le lait, les produits à base de lait, le colostrum, la gélatine, les protéines hydrolysées et le phosphate dicalcique;

43. «aliments transformés pour animaux familiers», les aliments pour animaux familiers, autres que les aliments crus pour animaux familiers, qui ont subi un traitement conforme aux exigences de l'annexe VIII;

44. «produits transformés», les sous-produits animaux ayant subi l'une des méthodes de transformation ou un autre traitement prévu par l'annexe VII ou VIII;

45. «méthodes de transformation», les méthodes dont la liste figure à l'annexe V, chapitre III;

46. «usine de transformation», un établissement de transformation de sous-produits animaux;

47. «produit pour diagnostic *in vitro*», un produit conditionné, prêt à être utilisé par l'utilisateur final, contenant un produit sanguin et utilisé en tant que réactif, produit réactif, calibreur, kit ou tout autre système destiné à être employé *in vitro*, seul ou en combinaison, pour des examens d'échantillons d'origine humaine ou animale, à l'exclusion des dons d'organes et de sang, dans le but unique ou principal de diagnostiquer un état physiologique, un état de santé, une maladie ou une anomalie génétique, ou d'en déterminer la sûreté et la compatibilité avec des réactifs;

48. «aliments crus pour animaux familiers», les aliments pour animaux familiers qui n'ont subi aucun processus de conservation, exception faite de la réfrigération, de la congélation ou de la surgélation, destiné à en assurer la conservation;

49. «régions éloignées», les régions dans lesquelles la population animale est tellement faible et où les installations sont tellement éloignées que les dispositions nécessaires pour la collecte et le transport seraient excessivement lourdes comparées à l'élimination sur place;

50. «graisses fondues», les matières grasses issues du traitement de matières des catégories 2 ou 3;

51. «établissement d'entreposage», un établissement autre que les établissements et intermédiaires visés par la directive 95/69/CE [1], assurant l'entreposage temporaire de produits transformés en vue d'une utilisation ou d'une élimination finale;

52. «tannage», le raffermissement des peaux à l'aide d'agents de tannage végétaux, de sels de chrome ou d'autres substances telles que les sels d'aluminium, les sels ferriques, les sels siliciques, les aldéhydes et les quinones, ou d'autres agents synthétiques;

53. «usine de produits techniques», une usine dans laquelle les sous-produits animaux sont utilisés dans la production de produits techniques;

54. «produits techniques», les produits directement dérivés de certains sous-produits animaux et destinés à des utilisations autres que la consommation humaine ou animale. Il s'agit notamment des peaux tannées et traitées, des trophées de chasse, de la laine traitée, des poils, des soies, des plumes ou parties de plumes, du sérum d'équidés, des produits sanguins, des produits pharmaceutiques, des dispositifs médicaux, des produits cosmétiques, des produits à base d'os pour la fabrication de porcelaine, de gélatines et de colles, des engrais organiques, des amendements, des graisses fondues, des dérivés lipidiques, du lisier traité et du lait et des produits à base de lait;

55. «plumes et parties de plumes non transformées», les plumes et parties de plumes qui n'ont pas été traitées par jet de vapeur ou toute autre méthode destinée à empêcher la propagation de pathogènes;

56. «laine non transformée», la laine de mouton qui n'a pas subi de lavage en usine et ne provient pas des opérations de tannage;

57. «poils non transformés», les poils de ruminants qui n'ont pas subi de lavage en usine et ne proviennent pas des opérations de tannage;

58. «soies de porc non transformées», les soies de porc qui n'ont pas subi de lavage en usine et ne proviennent pas des opérations de tannage.

---

[1] Directive 95/69/CE du Conseil du 22 décembre 1995 établissant les conditions et modalités applicables à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale et modifiant les directives 70/524/CEE, 74/63/CEE, 79/373/CEE et 82/471/CEE (JO L 332 du 30.12.1995, p. 15). Directive modifiée en dernier lieu par la directive 1999/29/CE (JO L 115 du 4.5.1999, p. 32).

ANNEXE II

EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE APPLICABLES À LA COLLECTE ET AU TRANSPORT DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DES PRODUITS TRANSFORMÉS

CHAPITRE I

Identification

1. Toutes les mesures nécessaires doivent être prises pour veiller à ce que:

   a) les matières des catégories 1, 2 et 3 soient identifiées et séparées et le demeurent tout au long des opérations de collecte et de transport, et que

   b) les produits transformés soient identifiés et séparés et le demeurent tout au long des opérations de transport.

2. Pendant le transport, une étiquette apposée sur le véhicule, le conteneur, la caisse ou autre emballage doit indiquer clairement:

   a) la catégorie de sous-produits animaux ou, dans le cas de produits transformés, la catégorie de sous-produits animaux dont les produits transformés sont dérivés, et

   b) i) dans le cas de matières de catégorie 3, doit comporter les termes «impropre à la consommation humaine»,

      ii) dans le cas de matières de catégorie 2, autres que les lisiers et les contenus de l'appareil digestif et les produits transformés qui en sont dérivés, les termes «impropre à la consommation animale», ou

      iii) dans le cas de matières de catégorie 1 et de produits transformés qui en sont dérivés, les termes «exclusivement pour élimination».

CHAPITRE II

Véhicules et conteneurs

1. Pour la collecte et le transport des sous-produits animaux et des produits transformés, il y a lieu d'utiliser des emballages neufs hermétiquement clos ou des conteneurs ou véhicules étanches couverts.

2. Les véhicules et les conteneurs réutilisables ainsi que tous les équipements ou appareils qui ont été en contact avec les sous-produits animaux ou les produits transformés doivent être:

   a) nettoyés, lavés et désinfectés après chaque utilisation;

   b) maintenus dans un bon état de propreté, et

   c) être propres et secs avant leur utilisation.

3. Les conteneurs réutilisables doivent être consacrés exclusivement au transport d'un produit particulier dans la mesure nécessaire pour prévenir le risque de contamination croisée.

CHAPITRE III

Documents commerciaux et certificats sanitaires

1. Pendant le transport, un document commercial ou, lorsque le présent règlement le prévoit, un certificat sanitaire accompagne les sous-produits animaux et les produits transformés.

2. Les document commerciaux doivent préciser:

   a) la date d'enlèvement des produits;

   b) la description des produits, notamment les informations visées au chapitre I, l'espèce animale pour ce qui est des matières de catégorie 3 et des produits transformés qui en sont dérivés et qui sont destinés à être utilisés comme matières premières pour aliments des animaux et, le cas échéant, le numéro de la marque auriculaire;

   c) la quantité de produit;

   d) le lieu d'origine des produits;

   e) les nom et adresse du transporteur;

   f) les nom et adresse du destinataire et, le cas échéant, son numéro d'agrément, et

g) le cas échéant:

i) le numéro d'agrément de l'établissement d'origine, et

ii) la nature et le mode des traitements.

3. Le document commercial doit être fourni au moins en triple exemplaire (un original et deux copies). L'original doit accompagner l'envoi jusqu'à sa destination finale. Le destinataire doit le conserver. Le producteur et le transporteur doivent en garder une copie.

4. En ce qui concerne le document commercial, un modèle peut être établi selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

5. Les certificats sanitaires doivent être délivrés et signés par l'autorité compétente.

CHAPITRE IV

Relevés

Les relevés visés à l'article 9 doivent contenir les informations mentionnées au chapitre III, point 2, qui figurent ci-après. Ils doivent comporter:

a) les informations visées aux points b) et c), et

b) dans le cas d'un relevé établi par toute personne expédiant des sous-produits animaux, les informations visées aux points a) et e) et, si elles sont connues, au point f), ou

c) dans le cas d'un relevé établi par toute personne transportant des sous-produits animaux, les informations visées aux points a), d) et f), ou

d) dans le cas d'un relevé établi par toute personne réceptionnant des sous-produits animaux, la date de réception et les informations visées aux points d) et e).

CHAPITRE V

Conservation des documents

Le document commercial et le certificat sanitaire visés au chapitre III et les relevés visés au chapitre IV doivent être conservés deux ans au minimum pour présentation à l'autorité compétente.

CHAPITRE VI

Conditions de température

1. Le transport de sous-produits animaux doit s'effectuer dans des conditions de température appropriées afin d'éviter tout risque pour la santé animale ou la santé publique.

2. Les matières de catégorie 3 non transformées, destinées à la production de matières premières pour aliments des animaux ou d'aliments pour animaux familiers, doivent être transportées réfrigérées ou congelées, à moins d'être transformées dans les 24 heures à compter du départ.

3. Les véhicules destinés au transport réfrigéré doivent être conçus de manière à pouvoir maintenir la température requise pendant toute la durée du transport.

CHAPITRE VII

Dispositions spécifiques relatives au transit

Le transport en transit de sous-produits animaux ou de produits transformés doit satisfaire aux exigences prévues aux chapitres I, II, III et VI.

CHAPITRE VIII

Mesures de contrôle

L'autorité compétente doit prendre les mesures nécessaires pour contrôler la collecte, le transport, l'utilisation et l'élimination des sous-produits animaux et des produits transformés, notamment en vérifiant l'établissement des relevés et documents requis et, lorsque le présent règlement le prévoit ou lorsque l'autorité compétente le juge nécessaire, en apposant des scellés.

Lorsque l'autorité compétente appose des scellés sur un envoi de sous-produits animaux ou de produits transformés, elle doit en avertir l'autorité compétente du lieu de destination.

ANNEXE III

EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS INTERMÉDIAIRES ET D'ENTREPOSAGE

CHAPITRE I

Exigences régissant l'agrément des établissements intermédiaires

1. Les locaux et les équipements doivent satisfaire au moins aux exigences suivantes:

   a) les locaux doivent être convenablement séparés de la voie publique et d'autres locaux tels que des abattoirs. L'aménagement des usines doit garantir la séparation totale entre les matières des catégories 1 et 2 et les matières de catégorie 3 de la réception jusqu'à l'expédition;

   b) l'établissement doit disposer d'une aire couverte pour la réception des sous-produits animaux;

   c) l'établissement doit être construit de manière à pouvoir être aisément nettoyé et désinfecté. Les sols doivent être conçus de manière à faciliter l'écoulement des liquides;

   d) l'établissement doit disposer de toilettes, de vestiaires et de lavabos appropriés à l'intention du personnel;

   e) l'établissement doit être doté de dispositifs appropriés de protection contre les animaux nuisibles, tels que les insectes, les rongeurs et les oiseaux;

   f) l'établissement doit être doté d'un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires satisfaisant aux exigences en matière d'hygiène;

   g) lorsque c'est nécessaire aux fins de réaliser les objectifs du présent règlement, les établissements doivent disposer d'installations adéquates d'entreposage à température contrôlée dotées d'une capacité suffisante pour maintenir les sous-produits animaux aux températures appropriées et conçues pour permettre la surveillance et l'enregistrement de ces températures.

2. L'établissement doit disposer d'équipements adéquats pour nettoyer et désinfecter les conteneurs ou récipients dans lesquels les sous-produits animaux sont réceptionnés, ainsi que les véhicules — autres que les navires — dans lesquels ils sont transportés. Des équipements appropriés doivent être prévus pour désinfecter les roues des véhicules.

CHAPITRE II

Exigences générales en matière d'hygiène

A. *Établissements intermédiaires de catégorie 3*

1. Les établissements ne doivent pas avoir d'activités autres que l'importation, la collecte, le tri, la découpe, la réfrigération, la congélation sous forme de blocs, l'entreposage temporaire et l'expédition de matières de catégorie 3.

2. Le tri des matières de catégorie 3 doit être effectué de manière à éviter tout risque de propagation de maladies animales.

3. Tout au long des opérations de tri ou d'entreposage, les matières de catégorie 3 doivent être manipulées et entreposées séparément des marchandises autres que des matières de catégorie 3, en prenant soin d'éviter toute propagation d'agents pathogènes et de manière à assurer le respect des dispositions de l'article 22.

4. Les matières de catégorie 3 doivent être convenablement entreposées et, le cas échéant, réfrigérées ou congelées avant leur réexpédition.

5. Les emballages doivent être incinérés ou détruits d'une autre manière, conformément aux instructions de l'autorité compétente.

B. *Établissements intermédiaires des catégories 1 ou 2*

6. Les établissements ne doivent pas avoir d'activités autres que la collecte, la manipulation, l'entreposage temporaire et l'expédition de matières des catégories 1 ou 2.

7. Le tri des matières des catégories 1 ou 2 doit être effectué de manière à éviter tout risque de propagation de maladies animales.

8. Tout au long des opérations de tri ou d'entreposage, les matières des catégories 1 ou 2 doivent être manipulées et entreposées séparément des autres marchandises et en prenant soin d'éviter toute propagation d'agents pathogènes.

9. Les matières des catégories 1 ou 2 doivent être convenablement entreposées, notamment dans des conditions de température appropriées, avant leur réexpédition.

10. Les emballages doivent être incinérés ou détruits d'une autre manière, conformément aux instructions de l'autorité compétente.

11. Les eaux résiduaires doivent être traitées de manière à s'assurer, autant que raisonnablement possible, qu'aucun agent pathogène ne subsiste. Les exigences spécifiques en matière de traitement des eaux résiduaires provenant des établissements intermédiaires des catégories 1 et 2 peuvent être fixées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

CHAPITRE III

Exigences régissant l'agrément des établissements d'entreposage

Les locaux et les équipements doivent satisfaire au moins aux exigences suivantes.

1. Les locaux servant à l'entreposage de produits transformés dérivés de matières de catégorie 3 ne peuvent pas se trouver sur le même site que ceux servant à l'entreposage de produits transformés dérivés de matières des catégories 1 ou 2, si ce n'est dans un bâtiment complètement séparé.

2. L'établissement doit:

   a) disposer d'une aire couverte pour la réception des produits;

   b) être construit de manière à pouvoir être aisément nettoyé et désinfecté. Les sols doivent être conçus de manière à faciliter l'écoulement des liquides;

   c) disposer de toilettes, de vestiaires et de lavabos appropriés à l'intention du personnel, et

   d) être doté de dispositifs appropriés de protection contre les animaux nuisibles, tels que les insectes, les rongeurs et les oiseaux.

3. L'établissement doit disposer d'équipements adéquats pour nettoyer et désinfecter les conteneurs ou récipients dans lesquels les produits sont réceptionnés, ainsi que les véhicules — autres que les navires — dans lesquels ils sont transportés. Des équipements appropriés doivent être prévus pour désinfecter les roues des véhicules.

4. Les produits doivent être convenablement entreposés jusqu'à leur réexpédition.

ANNEXE IV

EXIGENCES APPLICABLES AUX USINES D'INCINÉRATION ET DE COÏNCINÉRATION AUXQUELLES NE S'APPLIQUE PAS LA DIRECTIVE 2000/76/CE

CHAPITRE I

Conditions générales

1. L'usine d'incinération ou de coïncinération doit être conçue, équipée et exploitée de manière à satisfaire aux exigences du présent règlement.

2. L'exploitant d'une usine d'incinération ou de coïncinération doit prendre toutes les précautions nécessaires concernant la réception des sous-produits animaux afin de prévenir ou de limiter, autant que faire se peut, les risques directs pour la santé humaine ou animale.

CHAPITRE II

Conditions d'exploitation

3. Toute usine d'incinération ou de coïncinération doit être conçue, équipée, construite et exploitée de manière à ce que les émanations gazeuses produites par l'incinération soient portées, d'une manière contrôlée et homogène, et même dans les conditions les plus défavorables, à une température de 850 °C à mesurer, pendant deux secondes, près de la paroi intérieure ou en tout autre point représentatif de la chambre de combustion autorisé par l'autorité compétente.

4. Chaque chaîne d'une usine d'incinération de grande capacité doit être équipée d'au moins un brûleur auxiliaire. Ce dernier doit être allumé automatiquement lorsque la température des gaz de combustion descend sous le niveau de 850 °C après la dernière injection d'air. Il doit également être mis en action lors des opérations de démarrage et d'arrêt pour faire en sorte que la température de 850 °C soit maintenue à tout instant pendant celles-ci et aussi longtemps que du matériel non brûlé se trouve dans la chambre de combustion.

5. Les usines d'incinération ou de coïncinération de grande capacité doivent être dotées d'un dispositif automatique destiné à prévenir l'introduction de sous-produits animaux et l'utiliser:

   a) pendant la phase de démarrage, tant que la température de 850 °C n'a pas été atteinte, et

   b) dès que la température de 850 °C n'est pas maintenue.

6. Les sous-produits animaux doivent, si possible, être introduits directement dans le foyer, sans manipulation directe.

CHAPITRE III

Rejet des eaux

7. Les implantations des usines d'incinération ou de coïncinération, y compris les aires d'entreposage des sous-produits animaux, doivent être conçues de manière à éviter le rejet non autorisé et accidentel de substances polluantes dans le sol, dans les eaux de surface et souterraines, conformément aux dispositions prévues par la législation communautaire pertinente. En outre, il convient de prévoir un bassin collecteur destiné à recueillir les eaux de pluie contaminées provenant des installations d'incinération ou les eaux contaminées provenant de fuites ou d'opérations de lutte contre l'incendie.

8. Ce bassin collecteur doit être conçu de manière à ce que les eaux puissent êtres analysées et, le cas échéant, traitées avant d'être rejetées.

CHAPITRE IV

Résidus

9. Aux fins du présent chapitre, on entend par «résidus», toute matière liquide ou solide issue du processus d'incinération ou de coïncinération, du traitement des eaux résiduaires ou d'autres processus effectués dans l'usine d'incinération ou de coïncinération. Ils comprennent les cendres et les mâchefers, les cendres volantes et les poussières de chaudière.

10. Les résidus produits par l'exploitation de l'usine d'incinération ou de coïncinération doivent être réduits au maximum en termes de volume et de nocivité. Ils doivent être recyclés, le cas échéant sur place dans l'usine ou à l'extérieur, conformément à la législation communautaire pertinente.

11. Le transport et l'entreposage temporaire des résidus secs sous la forme de poussières doivent se faire de manière à éviter toute dispersion dans l'environnement (par exemple, dans des conteneurs fermés).

CHAPITRE V

Mesure de la température

12. Des techniques doivent être utilisées pour surveiller les paramètres et les conditions applicables au processus d'incinération ou de coïncinération. Les usines d'incinération et de coïncinération de grande capacité doivent être dotées d'appareils de mesure de la température et les utiliser.

13. L'agrément délivré par l'autorité compétente ou les conditions qui y sont liées doivent fixer les exigences concernant les opérations de mesure de la température.

14. La conformité de l'installation et du fonctionnement de tout appareil de surveillance automatisée doit faire l'objet d'un contrôle et d'un test de surveillance annuel. Au moins tous les trois ans, un étalonnage doit être effectué au moyen de mesures parallèles par les méthodes de référence.

15. Les résultats des opérations de mesure de la température doivent être enregistrés et présentés de manière appropriée permettant à l'autorité compétente de s'assurer que l'usine d'incinération ou de coïncinération respecte les conditions d'exploitation autorisées, telles que fixées dans le présent règlement, conformément aux procédures que cette autorité aura établies.

CHAPITRE VI

Fonctionnement anormal

16. En cas de panne ou de conditions de fonctionnement anormales, l'exploitant doit ralentir ou arrêter, dès que possible, le processus jusqu'à ce que le fonctionnement puisse reprendre dans des conditions normales.

ANNEXE V

EXIGENCES GÉNÉRALES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE APPLICABLES À LA TRANSFORMATION DE MATIÈRES DES CATÉGORIES 1, 2 ET 3

CHAPITRE I

Exigences générales régissant l'agrément des usines de transformation des catégories 1, 2 et 3

1. Les locaux et les équipements doivent satisfaire au moins aux exigences suivantes:

   a) les locaux destinés à la transformation de sous-produits animaux ne doivent pas se trouver sur le même site qu'un abattoir, sauf s'ils sont situés dans un bâtiment totalement séparé. Aucun accès à l'usine ne doit être possible pour les personnes non autorisées ou les animaux;

   b) l'usine de transformation doit posséder un secteur «propre» et un secteur «souillé» convenablement séparés. Le secteur souillé doit disposer d'une aire couverte pour la réception des sous-produits animaux et être construit de façon à pouvoir être aisément nettoyé et désinfecté. Les sols doivent être conçus de manière à faciliter l'écoulement des liquides. L'usine doit disposer de toilettes, de vestiaires et de lavabos appropriés à l'intention du personnel;

   c) l'usine de transformation doit disposer d'une capacité de production d'eau chaude et de vapeur suffisante pour assurer la transformation des sous-produits animaux;

   d) le secteur souillé doit être doté, le cas échéant, des équipements permettant de réduire le volume des déchets animaux ainsi que des équipements nécessaires pour acheminer les sous-produits animaux broyés jusqu'à l'unité de transformation;

   e) toutes les installations utilisées pour la transformation de sous-produits animaux doivent fonctionner conformément aux exigences énoncées au chapitre II. Lorsqu'un traitement thermique est requis, toutes les installations doivent être dotées des équipements suivants:

      i) un équipement de mesurage pour contrôler la température et, si nécessaire, la pression aux points critiques,

      ii) des enregistreurs permettant d'enregistrer en permanence les résultats des mesures, et

      iii) un système de sécurité adéquat pour éviter tout problème de température insuffisante;

   f) en vue d'empêcher toute recontamination du produit fini par des sous-produits animaux entrant dans l'usine, le secteur réservé au déchargement des matières destinées à la transformation doit être nettement séparé des secteurs réservés aux opérations de transformation du produit ainsi qu'à l'entreposage du produit transformé.

2. L'usine de transformation doit disposer d'équipements adéquats pour nettoyer et désinfecter les conteneurs ou récipients dans lesquels sont réceptionnés les sous-produits animaux, ainsi que les véhicules — autres que les navires — dans lesquels ils sont transportés.

3. Des équipements appropriés doivent être prévus pour désinfecter les roues des véhicules quittant le secteur souillé de l'usine de transformation.

4. Toute usine de transformation doit comporter un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires satisfaisant aux exigences fixées par l'autorité compétente.

5. L'usine de transformation doit avoir son propre laboratoire ou faire appel aux services d'un laboratoire externe. Le laboratoire doit être équipé pour effectuer les analyses nécessaires et doit être agréé par l'autorité compétente.

CHAPITRE II

Exigences générales en matière d'hygiène

1. Les sous-produits animaux doivent être transformés le plus rapidement possible après leur arrivée. Ils doivent être convenablement entreposés jusqu'à leur transformation.

2. Les conteneurs, récipients et véhicules utilisés pour le transport des matières non traitées doivent être nettoyés dans un secteur réservé. La localisation et l'aménagement de ce secteur doivent être pensés de manière à empêcher tout risque de contamination des produits transformés.

3. Les personnes travaillant dans le secteur souillé ne peuvent pas accéder au secteur propre sans changer de vêtements de travail et de chaussures ou sans désinfecter ces dernières. Les équipements et les ustensiles ne peuvent pas être transférés du secteur souillé au secteur propre sans nettoyage ou désinfection préalable. Des procédures de déplacement du personnel doivent être établies pour contrôler les mouvements du personnel entre les secteurs et imposer une utilisation appropriée de pédiluves et de dispositifs de désinfection des roues.

4. Les eaux résiduaires venant du secteur souillé doivent être traitées de manière à s'assurer, autant que raisonnablement possible, qu'aucun agent pathogène ne subsiste. Les exigences spécifiques en matière de traitement des eaux résiduaires provenant des usines de transformation peuvent être fixées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

5. Des mesures préventives doivent être prises systématiquement contre les oiseaux, les rongeurs, les insectes et autres nuisibles. Il faut mettre en œuvre à cet effet un programme détaillé de lutte contre les nuisibles.

6. Des procédures de nettoyage doivent être établies et consignées pour toutes les parties des locaux. Les équipements et produits d'entretien appropriés doivent être fournis aux fins du nettoyage des locaux.

7. Le contrôle de l'hygiène doit comprendre des inspections régulières de l'environnement et des équipements. Le calendrier des inspections et les résultats doivent être consignés et conservés pendant au moins deux ans.

8. Les installations et les équipements doivent être bien entretenus et les équipements de mesure étalonnés à intervalles réguliers.

9. Les produits transformés doivent être manipulés et entreposés dans l'usine de transformation de manière à prévenir toute recontamination.

CHAPITRE III

Méthode de transformation

Méthode n° 1

Réduction

1. Si la taille des particules des sous-produits animaux à transformer excède 50 millimètres, les produits en question doivent être fragmentés à l'aide des équipements appropriés, de manière à réduire la taille des particules à un maximum de 50 millimètres. Le bon fonctionnement des équipements doit faire l'objet d'une vérification et d'un relevé quotidiens. Si les contrôles révèlent la présence de particules excédant 50 millimètres, le processus doit être arrêté et des réparations effectuées avant sa reprise.

Durée, température et pression

2. Après réduction, les sous-produits animaux doivent être portés à une température à cœur supérieure à 133 °C pendant au moins 20 minutes, sans interruption et à une pression (absolue) d'au moins 3 bars produite par de la vapeur saturée ([1]). Ce procédé peut être appliqué en tant que traitement unique ou en tant que phase de stérilisation antérieure ou postérieure au traitement.

3. La transformation peut être effectuée dans un système discontinu ou continu.

Méthode n° 2

Réduction

1. Si la taille des particules des sous-produits animaux à transformer excède 150 millimètres, les produits en question doivent être fragmentés à l'aide des équipements appropriés, de manière à réduire la taille des particules à un maximum de 150 millimètres. Le bon fonctionnement des équipements doit faire l'objet d'une vérification et d'un relevé quotidiens. Si les contrôles révèlent la présence de particules excédant 150 millimètres, le processus doit être arrêté et des réparations effectuées avant sa reprise.

Durée, température et pression

2. Après réduction, les sous-produits animaux doivent être portés à une température à cœur supérieure à 100 °C pendant au moins 125 minutes, à une température à cœur supérieure à 110 °C pendant au moins 120 minutes, et à une température à cœur supérieure à 120 °C pendant au moins 50 minutes.

3. La transformation doit être effectuée dans un système discontinu.

4. La cuisson des sous-produits animaux doit être organisée de manière à satisfaire simultanément aux exigences en matière de température et de durée.

([1]) La «vapeur saturée» implique que l'air soit entièrement évacué et remplacé par la vapeur dans toute la chambre de stérilisation.

Méthode nº 3

Réduction

1. Si la taille des particules des sous-produits animaux à transformer excède 30 millimètres, les produits en question doivent être fragmentés à l'aide des équipements appropriés, de manière à réduire la taille des particules à un maximum de 30 millimètres. Le bon fonctionnement des équipements doit faire l'objet d'une vérification et d'un relevé quotidiens. Si les contrôles révèlent la présence de particules excédant 30 millimètres, le processus doit être arrêté et des réparations effectuées avant sa reprise.

Durée, température et pression

2. Après réduction, les sous-produits animaux doivent être portés à une température à cœur supérieure à 100 °C pendant au moins 95 minutes, à une température à cœur supérieure à 110 °C pendant au moins 55 minutes, et à une température à cœur supérieure à 120 °C pendant au moins 13 minutes.

3. La transformation peut être effectuée dans un système discontinu ou continu.

4. Il est possible d'organiser la cuisson des sous-produits animaux de manière à satisfaire simultanément aux exigences en matière de température et de durée.

Méthode nº 4

Réduction

1. Si la taille des particules des sous-produits animaux à transformer excède 30 millimètres, les produits en question doivent être fragmentés à l'aide des équipements appropriés, de manière à réduire la taille des particules à un maximum de 30 millimètres. Le bon fonctionnement des équipements doit faire l'objet d'une vérification et d'un relevé quotidiens. Si les contrôles révèlent la présence de particules excédant 30 millimètres, le processus doit être arrêté et des réparations effectuées avant sa reprise.

Durée, température et pression

2. Après réduction, les produits d'origine animale doivent être placés dans une cuve contenant des graisses ajoutées et portés à une température à cœur supérieure à 100 °C pendant au moins 16 minutes, à une température à cœur supérieure à 110 °C pendant au moins 13 minutes, à une température à cœur supérieure à 120 °C pendant au moins 8 minutes, et à une température à cœur supérieure à 130 °C pendant au moins 3 minutes.

3. La transformation peut être effectuée dans un système discontinu ou continu.

4. Il est possible d'organiser la cuisson des sous-produits animaux de manière à satisfaire simultanément aux exigences en matière de température et de durée.

Méthode nº 5

Réduction

1. Si la taille des particules des sous-produits animaux à transformer excède 20 millimètres, les produits en question doivent être fragmentés à l'aide des équipements appropriés, de manière à réduire la taille des particules à un maximum de 20 millimètres. Le bon fonctionnement des équipements doit faire l'objet d'une vérification et d'un relevé quotidiens. Si les contrôles révèlent la présence de particules excédant 20 millimètres, le processus doit être arrêté et des réparations effectuées avant sa reprise.

Durée, température et pression

2. Après réduction, les produits d'origine animale doivent être chauffés jusqu'à la coagulation, puis pressés de manière à extraire l'eau et les graisses des matières protéiniques. Celles-ci doivent ensuite être portées à une température à cœur supérieure à 80 °C pendant au moins 120 minutes et à une température à cœur supérieure à 100 °C pendant au moins 60 minutes.

3. La transformation peut être effectuée dans un système discontinu ou continu.

4. Il est possible d'organiser la cuisson des sous-produits animaux de manière à satisfaire simultanément aux exigences en matière de température et de durée.

Méthode nº 6

(exclusivement réservée aux sous-produits animaux issus de poissons)

Réduction

1. Les sous-produits animaux doivent être réduits à des particules de . . . millimètres. Ils doivent ensuite être mélangés à de l'acide formique pour abaisser leur pH à . . . On doit laisser reposer le mélange pendant . . . heures avant d'entamer la phase de traitement suivante.

2. Le mélange doit ensuite être versé dans un convertisseur thermique et porté à une température à cœur de ... °C pendant au moins ... minutes. La progression du produit dans le convertisseur thermique doit être contrôlée au moyen de commandes mécaniques qui en règlent le mouvement de manière à ce qu'en fin de traitement thermique, il ait subi un cycle suffisant en termes de durée et de température.

3. Au terme du traitement thermique, le produit doit être séparé en liquides, graisses et cretons par des moyens mécaniques. L'obtention de concentré protéinique animal transformé doit s'effectuer par pompage de la phase liquide dans deux échangeurs de chaleur chauffés à la vapeur et équipés de chambres à vide, de manière à en expulser l'humidité sous forme de vapeur d'eau. Les cretons doivent être réincorporés au concentré protéinique avant entreposage.

Méthode n° 7

1. Toute méthode de transformation approuvée par l'autorité compétente, pourvu qu'il ait été démontré à l'autorité compétente que l'échantillonnage du produit fini a été effectué sur une base quotidienne pendant un mois conformément aux normes microbiologiques ci-après.

   a) Échantillons prélevés directement après traitement thermique:

      Absence de *clostridium perfringens* dans 1 g de produit.

   b) Échantillons prélevés au cours ou au terme du déstockage dans l'usine de transformation:

      Salmonelles: absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

      Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 dans 1 g

      avec

      n = nombre d'échantillons à tester;

      m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

      M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M, et

      c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

2. Les données détaillées concernant les paramètres de contrôle critiques permettant d'établir que chaque usine de transformation respecte les normes microbiologiques de manière satisfaisante doivent être consignées et conservées de manière à ce que le propriétaire, l'exploitant ou leur représentant et l'autorité compétente puissent contrôler le fonctionnement de l'usine concernée. Parmi les informations à consigner et à contrôler doivent figurer la taille des particules, la température critique et, le cas échéant, la durée absolue du traitement, la pression, le taux d'alimentation en matières premières et le taux de recyclage des graisses.

3. Ces informations doivent être mises à la disposition de la Commission sur demande.

CHAPITRE IV

Surveillance de la production

1. L'autorité compétente doit exercer une surveillance sur les usines de transformation pour s'assurer du respect des exigences du présent règlement, et en particulier:

   a) contrôler:

      i) les conditions générales d'hygiène des locaux, des équipements et du personnel;

      ii) l'efficacité des autocontrôles effectués dans l'usine, conformément à l'article 25, notamment par l'examen des résultats et le prélèvement d'échantillons;

      iii) les normes auxquelles répondent les produits après transformation. Les analyses et les tests doivent être effectués selon des méthodes reconnues scientifiquement (notamment celles fixées par la réglementation communautaire ou, à défaut, par des normes internationales reconnues ou, en leur absence, les normes nationales), et

      iv) les conditions d'entreposage;

b) effectuer tout prélèvement nécessaire aux examens de laboratoire, et

c) procéder à tout autre contrôle qu'elle estime nécessaire pour assurer le respect des prescriptions du présent règlement.

2. Pour lui permettre d'exercer ses responsabilités au titre du paragraphe 1, l'autorité compétente doit avoir libre accès, à tout moment, à toutes les parties de l'usine de transformation, ainsi qu'aux relevés, documents commerciaux et certificats sanitaires.

CHAPITRE V

Procédures de validation

1. L'autorité compétente doit valider l'usine de transformation conformément aux procédures et indicateurs suivants:

a) la description du processus (au moyen d'un organigramme des opérations);

b) l'identification des points de contrôle critiques (PCC) et taux de transformation de la matière pour le système en continu;

c) la conformité aux exigences spécifiques fixées par le présent règlement pour le processus en cause, et

d) le respect des exigences suivantes:

i) la dimension des particules pour le traitement continu et le traitement discontinu sous pression, définie par la taille de l'ouverture du hachoir ou des interstices, et

ii) la température, la pression, le temps de transformation et le taux de transformation de la matière (pour le système en continu uniquement) indiqués aux points 2 et 3.

2. Dans le cas d'un système de traitement discontinu sous pression:

a) la température doit être surveillée au moyen d'un thermocouple permanent et relevée en temps réel;

b) la phase de mise sous pression doit être contrôlée au moyen d'un manomètre permanent, et la pression doit être relevée en temps réel;

c) la durée du traitement doit être indiquée au moyen des diagrammes temps/température et temps/pression.

Au moins une fois par an, le thermocouple et le manomètre doivent être calibrés.

3. Dans le cas d'un système de traitement continu sous pression:

a) la température et la pression doivent être surveillées au moyen de thermocouples ou d'un pistolet à infrarouge ainsi que d'un manomètre, utilisés en des points précis du système, de manière à ce que la température et la pression soient conformes aux conditions requises dans l'ensemble ou dans une section du système de traitement en continu. La température et la pression doivent être relevées en temps réel;

b) la mesure du temps minimal de transit dans toute la partie concernée du système de traitement en continu où la température et la pression sont conformes aux conditions requises doit être fournie à l'autorité compétente au moyen de traceurs insolubles (par exemple, du dioxyde de manganèse) ou selon une méthode offrant des garanties équivalentes. Une mesure précise et un contrôle rigoureux du taux de transformation de la matière sont essentiels; la mesure doit être effectuée durant le test de validation, en fonction d'un PCC pouvant être surveillé continuellement, comme par exemple:

i) le nombre de révolutions par minute (rév/mn) de la vis d'alimentation,

ii) la puissance électrique (nombre d'ampères à un certain voltage),

iii) le taux d'évaporation/de condensation, ou

iv) le nombre de coups de pompe par unité de temps.

Tous les instruments de mesure et de surveillance doivent être calibrés au moins une fois par an.

4. L'autorité compétente doit répéter périodiquement les procédures de validation, lorsqu'elle le juge nécessaire et, dans tous les cas, chaque fois que le processus subit un changement important (par exemple, modification des machines ou changement de matières premières).

5. Les procédures de validation fondées sur la méthode des tests peuvent être définies selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

ANNEXE VI

EXIGENCES SPÉCIFIQUES APPLICABLES À LA TRANSFORMATION DES MATIÈRES DES CATÉGORIES 1 ET 2 AINSI QU'AUX USINES DE PRODUCTION DE BIOGAZ ET AUX USINES DE COMPOSTAGE

CHAPITRE I

Exigences spécifiques applicables à la transformation des matières des catégories 1 et 2

Outre les exigences générales prévues à l'annexe V, les exigences ci-après s'appliquent.

A. *Locaux*

1. L'aménagement des usines de transformation des catégories 1 et 2 doit garantir la séparation totale entre les matières de catégorie 1 et les matières de catégorie 2 de la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits transformés.

2. Toutefois, l'autorité compétente peut autoriser l'utilisation temporaire d'une usine de transformation de catégorie 2 pour la transformation de matières de catégorie 1 si la capacité de l'usine de catégorie 1 se trouve dépassée à la suite de l'apparition d'une épizootie de grande ampleur ou d'autres circonstances extraordinaires et imprévisibles.

   L'autorité compétente doit accorder, conformément à l'article 13, un nouvel agrément à l'usine de transformation de catégorie 2 avant qu'elle ne procède de nouveau à la transformation de matières de catégorie 2.

B. *Normes de transformation*

3. Pour chacune des méthodes de transformation indiquées à l'annexe V, chapitre III, il y a lieu d'identifier les points critiques déterminant l'intensité des traitements thermiques appliqués lors de la transformation. Ces points critiques peuvent comprendre:

   a) la taille des particules de matière première;

   b) la température atteinte lors du processus de traitement thermique;

   c) la pression appliquée à la matière première, et

   d) la durée du processus de traitement thermique ou le taux d'alimentation du système en continu.

   Les normes minimales de traitement doivent être précisées pour chaque point critique applicable.

4. Les relevés démontrant le respect des valeurs minimales de traitement pour chaque point critique doivent être conservés pendant au moins deux ans.

5. Des dispositifs de mesure et d'enregistrement correctement calibrés doivent être utilisés pour surveiller en permanence les conditions de transformation. Les documents prouvant les dates de calibrage des dispositifs de mesure et d'enregistrement doivent être conservés.

6. Les matières n'ayant pas subi le traitement thermique requis (chutes en début de processus ou fuites échappées du cuiseur, par exemple) doivent être réintroduites au départ du circuit de traitement thermique ou collectées et soumises à une nouvelle transformation.

7. Les sous-produits animaux doivent être transformés selon les normes de transformation suivantes:

   a) la méthode de transformation n° 1 doit être appliquée:

      i) aux matières de catégorie 2, autres que le lisier et le contenu du tube digestif de mammifères, destinées à une usine de production de biogaz ou à une usine de compostage ou à être utilisées comme engrais organiques ou amendements, et

      ii) aux matières des catégories 1 et 2 destinées à une mise en décharge;

b) l'une quelconque des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 doit être appliquée:

i) aux matières de catégorie 2 dont la protéine obtenue est destinée à l'incinération ou à la coïncinération,

ii) aux matières de catégorie 2 dont les graisses fondues sont destinées à une usine oléochimique de catégorie 2, et

iii) aux matières des catégories 1 ou 2 destinées à l'incinération ou à la coïncinération.

L'autorité compétente peut néanmoins exiger l'application de la méthode de transformation nº 1 aux matières de catégorie 1 destinées à l'incinération ou à la coïncinération.

C. *Produits transformés*

8. Les produits transformés dérivés des matières des catégories 1 ou 2, à l'exception des produits liquides destinés à une usine de production de biogaz ou à une usine de compostage, doivent être marqués de façon permanente, par une odeur lorsque c'est techniquement possible, à l'aide d'un système approuvé par l'autorité compétente. Les modalités détaillées du système de marquage peuvent être fixées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

9. Les échantillons de produits transformés destinés à une usine de production de biogaz, à une usine de compostage ou à une décharge prélevés directement après le traitement thermique, doivent être exempts de spores de bactéries pathogènes thermorésistantes (absence de *clostridium perfringens* dans 1 g de produit).

CHAPITRE II

Exigences spécifiques régissant l'agrément des usines de production de biogaz et des usines de compostage

A. *Locaux*

1. Toute usine de production de biogaz doit être équipée:

a) d'une unité incontournable de pasteurisation/d'hygiénisation dotée:

i) d'installations de contrôle de la température en temps réel,

ii) d'enregistreurs permettant d'enregistrer en permanence les résultats des mesures, et

iii) d'un système adéquat de sécurité pour éviter tout problème de température insuffisante, et

b) d'équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des véhicules et des conteneurs à la sortie de l'usine de production de biogaz.

Toutefois, les usines de production de biogaz transformant uniquement des sous-produits animaux ayant été soumis à la méthode de transformation nº 1 ne doivent pas obligatoirement être dotées d'une unité de pasteurisation/d'hygiénisation.

2. Toute usine de compostage doit être équipée:

a) d'un réacteur de compostage fermé incontournable doté:

i) d'installations de contrôle de la température en temps réel,

ii) d'enregistreurs permettant d'enregistrer en permanence les résultats des mesures, et

iii) d'un système de sécurité adéquat pour éviter tout problème de température insuffisante, et

b) d'équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des véhicules et des conteneurs utilisés pour le transport de sous-produits animaux non traités.

3. Chaque usine de production de biogaz ou de compostage doit avoir son propre laboratoire ou faire appel à un laboratoire externe. Le laboratoire doit être équipé pour effectuer les analyses nécessaires et doit être agréé par l'autorité compétente.

B. *Exigences en matière d'hygiène*

4. Seuls les sous-produits animaux ci-après peuvent être transformés dans une usine de production de biogaz ou de compostage:

   a) les matières de catégorie 2 ayant été soumises à la méthode de transformation n° 1 dans une usine de transformation de catégorie 2;

   b) le lisier et le contenu du tube digestif, et

   c) les matières de catégorie 3.

5. Les sous-produits animaux visés au paragraphe 4 doivent être transformés le plus rapidement possible après leur arrivée. Ils doivent être convenablement entreposés jusqu'à leur traitement.

6. Les conteneurs, récipients et véhicules utilisés pour le transport des matières non traitées doivent être nettoyés dans un secteur réservé. La localisation et l'aménagement de ce secteur doivent être pensés de manière à empêcher tout risque de contamination des produits traités.

7. Des mesures préventives doivent être prises systématiquement contre les oiseaux, les rongeurs, les insectes et autres nuisibles. Il faut mettre en œuvre à cet effet un programme détaillé de lutte contre les nuisibles.

8. Des procédures de nettoyage doivent être établies et consignées pour toutes les parties des locaux. Les équipements et les produits d'entretien appropriés doivent être fournis aux fins du nettoyage des locaux.

9. Le contrôle de l'hygiène doit comprendre des inspections régulières de l'environnement et des équipements. Le calendrier des inspections et les résultats doivent être consignés.

10. Les installations et les équipements doivent être bien entretenus et les équipements de mesure étalonnés à intervalles réguliers.

11. Les résidus de digestion doivent être manipulés et entreposés dans l'usine de transformation de manière à prévenir toute recontamination.

C. *Normes de transformation*

12. Les matières de catégorie 3 utilisées comme matières premières dans une usine de production de biogaz dotée d'une unité de pasteurisation/d'hygiénisation doivent être soumises aux exigences minimales suivantes:

   a) taille maximale des particules à l'entrée de l'unité: 12 mm;

   b) température minimale de toutes les matières dans l'unité: 70 °C;

   c) durée minimale de séjour dans l'unité, sans interruption: 60 minutes.

13. Les matières de catégorie 3 utilisées comme matières premières dans une usine de compostage doivent être soumises aux exigences minimales suivantes:

   a) taille maximale des particules à l'entrée du réacteur de compostage: 12 mm;

   b) température minimale de toutes les matières dans le réacteur: 70 °C;

   c) durée minimale du séjour dans le réacteur à 70 °C (toutes matières): 60 minutes.

14. Cependant, dans l'attente de l'adoption de règles conformément à l'article 6, paragraphe 2, point g), lorsque les déchets de cuisine et de table constituent le seul sous-produit animal utilisé comme matière première dans une usine de production de biogaz ou une usine de compostage, l'autorité compétente peut autoriser l'application de normes de transformation autres que celles prévues aux points 12 et 13, pour autant qu'elles garantissent un effet équivalent quant à la réduction des agents pathogènes.

D. *Résidus de digestion et compost*

15. Les échantillons de résidus de digestion ou de compost prélevés au cours ou au terme du déstockage dans l'usine de production de biogaz ou de compostage doivent satisfaire aux normes suivantes:

Salmonelles: absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 dans 1 g

avec:

n = le nombre d'échantillons à tester;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M, et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

CHAPITRE III

Normes de traitement applicables à la transformation ultérieure des graisses fondues

Les procédés ci-après peuvent être utilisés pour produire des dérivés lipidiques provenant de graisses fondues dérivées de matières de catégorie 2:

1. transestérification ou hydrolyse à une température d'au moins 200 °C et à une pression correspondante appropriée, pendant 20 minutes (glycérol, acides gras et esters), ou

2. Saponification au NaOH 12M (glycérol et savon):

a) dans un système discontinu à 95 °C pendant trois heures, ou

b) dans un système continu à 140 °C et à 2 bars (2 000 hPa) pendant huit minutes, ou dans des conditions équivalentes définies selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

ANNEXE VII

EXIGENCES SPÉCIFIQUES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE APPLICABLES À LA TRANSFORMATION ET À LA MISE SUR LE MARCHÉ DE PROTÉINES ANIMALES TRANSFORMÉES ET D'AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE UTILISÉS COMME MATIÈRES PREMIÈRES POUR ALIMENTS DES ANIMAUX

CHAPITRE I

Exigences spécifiques régissant l'agrément des usines de transformation de catégorie 3

Outre les exigences générales prévues à l'annexe V, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Locaux*

1. Les locaux destinés à la transformation des matières de catégorie 3 ne doivent pas se trouver sur le même site que des locaux destinés à la transformation de matières des catégories 1 ou 2, sauf s'ils sont situés dans un bâtiment totalement séparé.

2. Toutefois, l'autorité compétente peut autoriser l'utilisation temporaire d'une usine de transformation de catégorie 3 pour la transformation de matières des catégories 1 ou 2 si la capacité de l'usine des catégories 1 ou 2 se trouve dépassée à la suite de l'apparition d'une épizootie de grande ampleur ou d'autres circonstances extraordinaires et imprévisibles.

   L'autorité compétente doit accorder, conformément à l'article 17, un nouvel agrément à l'usine de transformation de catégorie 3 avant qu'elle ne procède de nouveau à la transformation de matières de catégorie 3.

3. Les usines de transformation de catégorie 3 doivent être dotées:

   a) d'une installation permettant de détecter la présence de corps étrangers tels que matériaux d'emballage, pièces métalliques, etc. dans les sous-produits animaux, et

   b) si la quantité de produits traités en nécessite la présence régulière ou permanente, d'un local convenablement aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service d'inspection.

B. *Matières premières*

4. Seules les matières de catégorie 3 indiquées à l'article 6, paragraphe 1, points a) à j), qui ont été manipulées, entreposées et transportées conformément aux dispositions de l'article 22, peuvent être utilisées pour la production de protéines animales transformées et d'autres matières premières pour aliments des animaux.

5. Avant transformation, les sous-produits animaux doivent subir un contrôle en vue de détecter la présence de corps étrangers. Le cas échéant, ils doivent en être débarrassés immédiatement.

C. *Normes de transformation*

6. Pour chacune des méthodes de transformation indiquées à l'annexe V, chapitre III, il y a lieu d'identifier les points critiques déterminant l'intensité des traitements thermiques appliqués lors de la transformation. Ces points critiques comprennent au moins:

   — la taille des particules de matière première,

   — la température atteinte lors du processus de traitement thermique,

   — la pression appliquée à la matière première le cas échéant, et

   — la durée du processus de traitement thermique ou le taux d'alimentation du système en continu.

   Les normes minimales de traitement doivent être précisées pour chaque point critique applicable.

7. Les relevés démontrant le respect des valeurs minimales de traitement pour chaque point critique doivent être conservés pendant au moins deux ans.

8. Des dispositifs de mesure et d'enregistrement correctement calibrés doivent être utilisés pour surveiller en permanence les conditions de transformation. Les documents prouvant les dates de calibrage des dispositifs de mesure et d'enregistrement doivent être conservés pendant au moins deux ans.

9. Les matières n'ayant pas subi le traitement thermique requis (chutes en début de processus ou fuites échappées du cuiseur, par exemple) doivent être réintroduites au départ du circuit de traitement thermique ou collectées et soumises à une nouvelle transformation.

D. *Produits transformés*

10. Les échantillons de produit fini prélevés au cours ou au terme du déstockage dans l'usine de transformation doivent satisfaire aux normes suivantes:

Salmonelles: absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 dans 1 g

avec:

n = le nombre d'échantillons à tester;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M, et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

CHAPITRE II

Exigences spécifiques applicables aux protéines animales transformées

Outre les exigences générales prévues au chapitre I, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Normes de transformation*

1. Les protéines transformées issues de mammifères doivent avoir été traitées selon la méthode de transformation n° 1.

2. Les protéines animales transformées ne provenant pas de mammifères, à l'exclusion des farines de poisson, doivent avoir été traitées selon l'une des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou 7.

3. Les farines de poisson doivent avoir été traitées selon:

a) l'une quelconque des méthodes de transformation, ou

b) une méthode et des paramètres garantissant la conformité du produit avec les normes microbiologiques prévues au chapitre I, point 10.

B. *Entreposage*

4. Les protéines animales transformées doivent être emballées et entreposées dans des sacs neufs ou stérilisés, ou dans des silos convenablement aménagés.

5. Des mesures suffisantes doivent être prises pour minimiser la condensation à l'intérieur des silos, des transporteurs et des élévateurs.

6. Dans les transporteurs, les élévateurs et les silos, les produits doivent être protégés de toute contamination accidentelle.

7. Les équipements pour la manipulation des protéines animales transformées doivent être maintenus propres et secs; des points d'inspection appropriés doivent être définis pour permettre d'en vérifier l'état de propreté. Tous les équipements d'entreposage doivent être vidés et nettoyés régulièrement, en fonction des besoins de production.

8. Les protéines animales transformées doivent être protégées de l'humidité. Toute fuite d'eau ou condensation dans les zones d'entreposage doit en conséquence être évitée.

C. *Importation*

9. Les États membres doivent autoriser l'importation des protéines animales transformées si elles:

   a) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie II, ou, dans le cas des farines de poissons, sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie III;

   b) proviennent d'usines de transformation figurant sur la liste visée à l'article 29, paragraphe 4;

   c) ont été produites conformément au présent règlement, et

   d) sont accompagnées d'un certificat sanitaire comme prévu à l'article 29, paragraphe 6.

10. Avant la mise en libre circulation des envois sur le territoire de la Communauté, l'autorité compétente doit soumettre les protéines animales transformées importées à des sondages au poste de contrôle frontalier en vue de garantir le respect des exigences du chapitre I, point 10. L'autorité compétente doit effectuer:

    a) des sondages portant sur chaque envoi de produits transportés en vrac, et

    b) des sondages aléatoires portant sur les envois de produits conditionnés dans l'usine de fabrication.

11. Toutefois, lorsque six tests consécutifs portant sur des envois en vrac provenant d'un pays tiers se sont révélés négatifs, l'autorité compétente peut pratiquer un contrôle par sondage aléatoire sur les envois suivants en provenance de ce pays tiers. Si l'un de ces sondages aléatoires produit un résultat positif, l'autorité compétente effectuant le contrôle par sondage doit en informer l'autorité compétente du pays d'origine afin qu'elle puisse prendre les mesures appropriées pour remédier au problème. L'autorité compétente du pays d'origine doit porter ces mesures à la connaissance de l'autorité compétente effectuant le contrôle par sondage. En cas de nouveau résultat positif sur un envoi de la même provenance, l'autorité compétente doit procéder à un contrôle par sondage de tous les envois de cette origine jusqu'à ce que six tests consécutifs s'avèrent à nouveau négatifs.

12. L'autorité compétente doit conserver pendant au moins deux ans un relevé des résultats des contrôles effectués sur tous les envois qui ont fait l'objet de contrôle par sondage.

13. Lorsque le résultat des tests de recherche des salmonelles effectués sur un envoi est positif, celui-ci doit être:

    a) traité conformément à la procédure prévue à l'article 17, paragraphe 2, point a), de la directive 97/78/CE [1] ou

    b) retraité dans une usine de transformation agréée conformément au présent règlement ou décontaminé au moyen d'un traitement autorisé par l'autorité compétente. Une liste des traitements autorisés peut être établie selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2. L'envoi ne peut pas être remis en circulation avant d'avoir été traité et soumis à un test de recherche de salmonelle par l'autorité compétente, conformément au chapitre I, point 10, jusqu'à l'obtention d'un résultat négatif.

CHAPITRE III

Exigences spécifiques applicables aux produits sanguins

Outre les exigences générales prévues au chapitre I, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Matières premières*

1. Seul le sang relevant de l'article 6, paragraphe 1, points a) et b), peut être utilisé pour la production des produits sanguins.

B. *Normes de transformation*

2. Les produits sanguins doivent avoir été traités selon:

   a) l'une quelconque des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou 7, ou

   b) une méthode et des paramètres garantissant la conformité du produit avec les normes microbiologiques prévues au chapitre I, point 10.

[1] Directive 97/78/CE du Conseil du 18 décembre 1997 fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté (JO L 24 du 30.1.1998, p. 9).

C. *Importation*

3. Les États membres ne doivent pas autoriser l'importation des produits sanguins s'ils:

a) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie V;

b) proviennent d'usines de transformation figurant sur la liste visée à l'article 29, paragraphe 4;

c) ont été produits conformément au présent règlement, et

d) sont accompagnés d'un certificat sanitaire comme prévu à l'article 29, paragraphe 6.

CHAPITRE IV

Exigences spécifiques applicables aux graisses fondues et huiles de poisson

Outre les exigences générales prévues au chapitre I, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Normes de transformation*

1. Les graisses fondues issues de ruminants doivent être purifiées de manière à ce que les niveaux maximaux des quantités totales d'impuretés non solubles n'excèdent pas 0,15 % du poids.

B. *Importation de graisses fondues*

2. Les États membres doivent autoriser l'importation des graisses fondues si elles:

a) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie IV;

b) proviennent d'usines de transformation figurant sur la liste visée à l'article 29, paragraphe 4;

c) ont été produites conformément au présent règlement,

d) et:

i) sont issues, en partie ou en totalité, de matières premières d'origine porcine et proviennent d'un pays ou d'une partie du territoire d'un pays exempt de fièvre aphteuse depuis vingt-quatre mois et exempt de peste porcine classique et de peste porcine africaine depuis douze mois, ou

ii) sont issues, en partie ou en totalité, de matières premières de volailles et proviennent d'un pays ou d'une partie du territoire d'un pays exempt de maladie de Newcastle et d'influenza aviaire depuis six mois, ou

iii) sont issues, en partie ou en totalité, de matières premières de ruminants et proviennent d'un pays ou d'une partie du territoire d'un pays exempt de fièvre aphteuse depuis vingt-quatre mois et de peste bovine depuis douze mois, ou

iv) en cas d'apparition d'un foyer d'une des maladies susmentionnées au cours des périodes de référence citées, ont été soumises à l'un des processus de traitement thermique suivants:

— chauffage à une température minimale de 70 °C pendant au moins 30 minutes,

— chauffage à une température minimale de 90 °C pendant au moins 15 minutes,

les données détaillées concernant les points de contrôle critiques étant consignées et conservées de manière à ce que le propriétaire, l'exploitant ou leur représentant et, le cas échéant, l'autorité compétente, puissent contrôler le fonctionnement de l'établissement. Parmi les informations doivent figurer la taille des particules, la température critique et, le cas échéant, la durée absolue du traitement, la pression, le taux d'alimentation en matières premières et le taux de recyclage des graisses, et

e) sont accompagnées d'un certificat sanitaire comme prévu à l'article 29, paragraphe 6.

C. *Importation d'huiles de poisson*

3. Les États membres doivent autoriser l'importation des huiles de poisson si elles:

a) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie III;

b) proviennent d'usines de transformation figurant sur la liste visée à l'article 29, paragraphe 4;

c) ont été produites conformément au présent règlement, et

d) sont accompagnées d'un certificat sanitaire comme prévu à l'article 29, paragraphe 6.

D. *Exigences en matière d'hygiène*

4. Lorsque les graisses fondues ou les huiles de poissons sont conditionnées, les conteneurs utilisés doivent être neufs ou avoir été préalablement nettoyés, avec toutes les précautions nécessaires pour éviter leur recontamination. Lorsqu'il est prévu de transporter les produits en vrac, les tuyaux, pompes, citernes et tout autre conteneur en vrac ou camion citerne utilisés pour transporter les produits de l'établissement de production soit directement vers le navire ou des citernes de stockage à terre, soit directement vers des établissements, doivent avoir été inspectés et jugés propres avant d'être utilisés.

CHAPITRE V

Exigences spécifiques applicables au lait, aux produits à base de lait et au colostrum

Outre les exigences générales prévues au chapitre I, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Normes de transformation*

1. Les conditions de production du lait cru et du colostrum doivent offrir des garanties de police sanitaire satisfaisantes. Ces conditions peuvent être établies selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

2. Le lait ou les produits à base de lait traités ou transformés doivent être soumis à un traitement thermique à une température minimale de 72 °C pendant au moins 15 secondes, ou à toute combinaison de température et de durée ayant un effet de chauffage au moins équivalent et entraînant une réaction négative au test de la phosphatase, suivi par:

a) dans le cas du lait en poudre ou de produits en poudre à base de lait, un procédé de dessiccation, ou

b) dans le cas de produits acidifiés à base de lait, un procédé par lequel le pH a été abaissé et maintenu pendant au moins une heure à un niveau inférieur à 6.

3. Outre les exigences prévues au paragraphe 2, le lait en poudre et les produits en poudre à base de lait doivent satisfaire aux exigences suivantes:

a) après la dessiccation, toutes les précautions doivent être prises pour éviter la contamination des produits, et

b) le produit final doit:

i) être conditionné dans des emballages neufs, ou

ii) en cas de transport en vrac, être transporté dans un véhicule ou un conteneur qui a été désinfecté au moyen d'un produit agréé par l'autorité compétente avant que le lait, les produits à base de lait ou le colostrum ne soient chargés dans ledit véhicule ou conteneur.

B. *Importation*

4. Les États membres doivent autoriser l'importation du lait et des produits à base de lait s'ils:

a) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie I;

b) dans le cas de lait ou de produits à base de lait provenant de pays tiers ou de régions de pays tiers figurant dans la colonne B de l'annexe de la décision 95/340/CE [1], ont subi un traitement de pasteurisation suffisant pour produire une réaction négative au test de la phosphatase et sont accompagnés d'un certificat sanitaire conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 2 A;

c) dans le cas de lait ou de produits à base de lait dont le pH a été abaissé à moins de 6 et provenant de pays tiers ou de régions de pays tiers figurant dans la colonne C de l'annexe de la décision 95/340/CE, ont subi un traitement de pasteurisation suffisant pour produire une réaction négative au test de la phosphatase et sont accompagnés d'un certificat sanitaire conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 2 B;

d) dans le cas de lait ou de produits à base de lait provenant de pays tiers ou de régions de pays tiers figurant dans la colonne C de l'annexe de la décision 95/340/CE, ont subi un traitement de stérilisation ou un double traitement thermique suffisants pour produire une réaction négative au test de la phosphatase et sont accompagnés d'un certificat sanitaire conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 2 C, et

e) proviennent d'usines de transformation figurant sur la liste visée à l'article 29, paragraphe 4.

5. Le lait et les produits à base de lait provenant de pays tiers ou de régions de pays tiers figurant dans la colonne C de l'annexe de la décision 95/340/CE dans lesquels un foyer de fièvre aphteuse est apparu au cours des douze mois écoulés, ou dans lesquels des vaccinations contre la fièvre aphteuse ont été pratiquées au cours des douze mois écoulés doivent avoir subi, avant d'être introduits sur le territoire de la Communauté:

a) un procédé de stérilisation ayant permis d'atteindre une valeur F_c supérieure ou égale à 3, ou

b) un traitement thermique initial ayant un effet de chauffage au moins équivalent à celui obtenu par pasteurisation à une température minimale de 72 °C pendant au moins 15 secondes et suffisant pour entraîner une réaction négative au test de la phosphatase, suivi par:

i) un second traitement thermique ayant un effet de chauffage au moins équivalent à celui du premier, et qui serait suffisant pour produire une réaction négative au test de la phosphatase, suivi, dans le cas du lait en poudre ou des produits en poudre à base de lait, par un processus de dessiccation, ou

ii) un procédé d'acidification par lequel le pH est abaissé à moins de 6 et maintenu à ce niveau pendant au moins une heure.

6. En cas d'identification d'un risque d'introduction d'une maladie exotique ou de tout autre risque de police sanitaire, des conditions supplémentaires visant à protéger la santé animale peuvent être définies selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

CHAPITRE VI

Exigences spécifiques applicables à la gélatine et aux protéines hydrolysées

Outre les exigences générales prévues au chapitre I, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Normes de transformation pour la gélatine*

1. a) La gélatine doit être produite selon un procédé garantissant que les matières de catégorie 3 non transformées sont soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou plusieurs rinçages. Le pH doit ensuite être rectifié. La gélatine doit être extraite par une ou plusieurs opérations de chauffage successives, suivies d'une purification par filtrage et stérilisation;

b) au terme des opérations visées au point a), la gélatine peut être soumise à un processus de dessiccation suivi, le cas échéant, d'un processus de pulvérisation ou de laminage;

c) l'emploi d'agents de conservation autres que le dioxyde de soufre et le peroxyde d'hydrogène est interdit.

2. La gélatine doit être emballée, conditionnée, entreposée et transportée dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. En particulier:

a) un local doit être prévu pour l'entreposage des matériaux d'emballage et de conditionnement;

b) l'emballage et le conditionnement doivent avoir lieu dans un local ou en un endroit prévu à cet effet, et

c) les emballages et conditionnements contenant de la gélatine doivent porter la mention «Gélatine propre à la consommation animale».

---

[1] Décision 95/340/CE de la Commission du 27 juillet 1995 établissant la liste provisoire des pays tiers en provenance desquels les États membres autorisent les importations de lait et de produits à base de lait et abrogeant la décision 94/70/CE (JO L 200 du 24.8.1995, p. 38). Décision modifiée en dernier lieu par la décision 96/584/CE (JO L 255 du 9.10.1996, p. 20).

B. *Normes de transformation pour les protéines hydrolysées*

3. Le processus de production des protéines hydrolysées doit comprendre des mesures destinées à réduire au minimum les risques de contamination des matières premières de catégorie 3. La préparation des matières premières de catégorie 3 par un saumurage, un chaulage et un lavage intensif doit être suivie:

   a) d'une exposition des matières concernées à un pH supérieur à 11 pendant plus de 3 heures à une température supérieure à 80 °C, puis d'un traitement thermique à une température supérieure à 140 °C pendant 30 minutes et à une pression supérieure à 3,6 bars;

   b) d'une exposition des matières concernées à un pH de 1 ou 2, puis à un pH supérieur à 11, et ensuite d'un traitement thermique à 140 °C pendant 30 minutes et à une pression de 3 bars, ou

   c) d'un procédé de production équivalent approuvé selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

C. *Importation*

4. Les États membres doivent autoriser l'importation de la gélatine et des protéines hydrolysées si elles:

   a) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe X, partie XI;

   b) proviennent d'usines de transformation figurant sur la liste visée à l'article 29, paragraphe 4;

   c) ont été produites conformément au présent règlement, et

   d) sont accompagnées d'un certificat sanitaire comme prévu à l'article 29, paragraphe 6.

CHAPITRE VII

Exigences spécifiques applicables au phosphate dicalcique

Outre les exigences générales prévues au chapitre I, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Normes de transformation*

1. Le phosphate dicalcique doit être produit selon un procédé garantissant que:

   a) toutes les matières osseuses de catégorie 3 sont finement broyées, dégraissées à l'eau chaude et traitées à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration maximale de 4 % et à un pH inférieur à 1,5) pendant une période d'au moins 2 jours,

   b) la liqueur d'acide phosphorique ainsi obtenue est ensuite traitée à la chaux pour obtenir un précipité de phosphate dicalcique dont le pH est compris entre 4 et 7, et

   c) ce précipité est enfin séché à l'air pendant 15 minutes à une température d'entrée de 270 °C à 325 °C et à une température de sortie de 60 °C à 65 °C,

   ou selon un procédé de production équivalent approuvé conformément à la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

B. *Importation*

2. Les États membres doivent autoriser l'importation du phosphate dicalcique s'il:

   a) provient de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe X, partie XI;

   b) provient d'usines de transformation figurant sur la liste visée à l'article 29, paragraphe 4;

   c) a été produit conformément au présent règlement, et

   d) est accompagné d'un certificat sanitaire comme prévu à l'article 29, paragraphe 6.

ANNEXE VIII

EXIGENCES APPLICABLES À LA MISE SUR LE MARCHÉ D'ALIMENTS POUR ANIMAUX FAMILIERS, D'ARTICLES À MASTIQUER ET DE PRODUITS TECHNIQUES

CHAPITRE I

Exigences régissant l'agrément des usines de production d'aliments pour animaux familiers et des usines de produits techniques

Les usines produisant des aliments pour animaux familiers, des articles à mastiquer et des produits techniques autres que des engrais organiques, amendements et dérivés lipidiques provenant de matières de catégorie 2 doivent:

1) disposer d'équipements appropriés pour entreposer et traiter les matières entrantes en toute sécurité, et

2) disposer d'équipements appropriés pour éliminer, conformément au présent règlement, les sous-produits animaux qui n'ont pas été utilisés pour la fabrication des produits, ou ces matières doivent être expédiées vers une usine de transformation, une usine d'incinération ou de coïncinération, conformément aux prescriptions du présent règlement.

CHAPITRE II

Exigences applicables aux aliments pour animaux familiers et articles à mastiquer

A. *Matières premières*

1. Seuls les sous-produits animaux visés à l'article 6, paragraphe 1, points a) à j), peuvent être utilisés dans la production d'aliments pour animaux familiers et d'articles à mastiquer. Les aliments crus pour animaux familiers ne peuvent toutefois être préparés qu'à partir des sous-produits animaux énumérés à l'article 6, paragraphe 1, point a).

B. *Normes de transformation*

2. Les aliments en conserves pour animaux familiers doivent être soumis à un traitement thermique caractérisé par une valeur Fc d'au moins 3.

3. Les aliments transformés pour animaux familiers autres que les aliments en conserve doivent être soumis à un traitement thermique atteignant une température à cœur d'au moins 90 °C. Après transformation, toutes les précautions nécessaires doivent être prises pour éviter la contamination. Le produit doit être conditionné dans des emballages neufs.

4. Les articles à mastiquer doivent être soumis, en cours de transformation, à un traitement thermique suffisant pour détruire les organismes pathogènes (y compris les salmonelles). Après transformation, toutes les précautions nécessaires doivent être prises pour éviter la contamination. Le produit doit être conditionné dans des emballages neufs.

5. Les aliments crus pour animaux familiers doivent être conditionnés dans un emballage neuf à l'épreuve des fuites. Des mesures efficaces doivent être prises pour garantir que le produit est protégé de toute contamination à chaque étape de la chaîne de production et jusqu'au point de vente. La mention «Aliments pour animaux familiers uniquement» doit figurer visiblement et lisiblement sur l'emballage.

6. Les produits doivent être examinés sur la base de sondages aléatoires en cours de production et/ou d'entreposage (avant expédition) en vue de vérifier la conformité avec la norme suivante:

   Salmonelles: absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

   avec:

   n = le nombre d'échantillons à tester;

   m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

   M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M, et

   c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

C. *Importation*

7. Les États membres doivent autoriser l'importation des aliments pour animaux familiers et articles à mastiquer s'ils:

a) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie X;

b) proviennent d'usines de production d'aliments pour animaux familiers agréées par l'autorité compétente du pays tiers conformément aux prescriptions spécifiques du présent règlement;

c) ont été produits conformément au présent règlement;

d) sont accompagnés:

i) dans le cas des aliments en conserve pour animaux familiers, d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 3 A;

ii) dans le cas des aliments transformés pour animaux familiers autres que les aliments en conserve, d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 3 B;

iii) dans le cas des articles à mastiquer, d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 3 C;

iv) dans le cas des aliments crus pour animaux familiers, d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 3 D.

CHAPITRE III

Exigences applicables au lisier, au lisier transformé et aux produits transformés à base de lisier

I. *Lisier non transformé*

A. Échanges

1. a) Les échanges de lisier non transformé issu d'espèces autres que la volaille ou les équidés sont interdits, sauf en ce qui concerne le lisier:

i) provenant d'une zone exempte de restrictions au titre d'une maladie transmissible grave, et

ii) destiné à être utilisé, sous le contrôle de l'autorité compétente, sur les terres d'une même exploitation située de part et d'autre de la frontière de deux États membres.

b) Toutefois, l'autorité compétente peut autoriser par un agrément spécifique l'introduction sur son territoire:

i) de lisier destiné à la transformation dans une usine de produits techniques, une usine de production de biogaz ou une usine de compostage agréée par l'autorité compétente conformément au présent règlement en vue de la fabrication de produits visés au point II. L'autorité compétente doit tenir compte de l'origine du lisier pour la délivrance de l'agrément, ou

ii) de lisier destiné à être utilisé sur les terres d'une exploitation. Ce type d'échanges ne peut intervenir qu'après accord des autorités compétentes de l'État membre d'origine et de celui de destination. Pour la délivrance de l'accord, l'autorité compétente doit notamment tenir compte de l'origine du lisier, de sa destination et de considérations relatives à la protection et à la santé des animaux.

Dans ces cas, le lisier doit être accompagné d'un certificat sanitaire conforme au modèle fixé selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

2. Les échanges de lisier non transformé issu de volailles sont soumis aux conditions suivantes:

a) le lisier doit provenir d'une zone exempte de restrictions au titre de la maladie de Newcastle ou de l'influenza aviaire;

b) en outre, le lisier non transformé provenant de troupeaux de volailles vaccinés contre la maladie de Newcastle ne doit pas être expédié vers une région qui a obtenu le statut de zone «ne vaccinant pas contre la maladie de Newcastle» conformément à l'article 15, paragraphe 2, de la directive 90/539/CEE ([1]), et

c) le lisier doit être accompagné d'un certificat sanitaire conforme au modèle fixé selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

3. Les échanges de lisier non transformé issu d'équidés ne sont soumis à aucune condition de police sanitaire.

B. Importation

4. Les États membres doivent autoriser l'importation du lisier non transformé s'il:

a) provient de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie IX;

b) répond, selon l'espèce concernée, aux conditions prévues au point 1 a);

c) est accompagné d'un certificat sanitaire comme prévu à l'article 29, paragraphe 6.

II. *Lisier transformé et produits transformés à base de lisier*

A. Mise sur le marché

5. La mise sur le marché du lisier transformé et des produits transformés à base de lisier est soumise aux conditions suivantes:

a) ils doivent provenir d'une usine de produits techniques, d'une usine de production de biogaz ou d'une usine de compostage agréée par l'autorité compétente conformément au présent règlement;

b) ils doivent avoir subi un traitement thermique à une température d'au moins 70 °C pendant au moins 60 minutes ou un traitement équivalent conformément à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2;

c) ils doivent:

i) être exempts de salmonelles (absence de salmonelles dans 25 g de produit traité),

ii) être exempts d'*enterobacteriaceae* (selon la mesure de la teneur en germes aérobies: < 1 000 unités formant colonies par gramme de produit traité), et

iii) avoir été soumis à un traitement de réduction des bactéries génératrices de spores et de la formation de substances toxiques, et

d) ils doivent être entreposés de manière à éviter, après traitement, toute contamination, infection secondaire ou formation d'humidité. Ils doivent être donc entreposés dans:

i) des silos correctement fermés et isolés, ou

ii) des emballages correctement fermés (sachets en plastique ou «grands sacs»).

B. Importation

6. Les États membres doivent autoriser l'importation du lisier transformé et des produits transformés à base de lisier s'ils:

a) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie IX;

b) proviennent d'une usine agréée par l'autorité compétente du pays tiers répondant aux conditions spécifiques fixées par le présent règlement;

c) satisfont aux exigences prévues au point 5, et

d) sont accompagnés d'un certificat sanitaire comme prévu à l'article 29, paragraphe 6.

([1]) Directive 90/539/CEE du Conseil du 15 octobre 1990 relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de volailles et d'œufs à couver (JO L 303 du 31.10.1990, p. 6). Directive modifiée en dernier lieu par la décision 2000/505/CE (JO L 201 du 9.8.2000, p. 8).

III. *Guano*

7. La mise sur le marché du guano n'est soumise à aucune condition de police sanitaire.

CHAPITRE IV

Exigences applicables aux sang et produits sanguins utilisés à des fins techniques ou pharmaceutiques, de diagnostic *in vitro* ou en tant que produits de laboratoire, à l'exclusion du sérum d'équidés

A. *Mise sur le marché*

1. La mise sur le marché des produits sanguins visés au présent chapitre est soumise aux exigences prévues à l'article 20.

B. *Importation*

2. Les importations de sang sont soumises aux exigences prévues au chapitre XI.

3. Les États membres doivent autoriser l'importation des produits sanguins s'ils:

a) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie VI;

b) proviennent d'une usine agréée par l'autorité compétente du pays tiers répondant aux conditions spécifiques fixées par le présent règlement, et

c) sont accompagnés d'un certificat sanitaire comme prévu à l'article 29, paragraphe 6, et

d) proviennent d'un pays tiers dans lequel, pour les espèces sensibles, aucun cas de fièvre aphteuse n'a été constaté depuis au moins 24 mois et aucun cas de stomatite vésiculeuse, de maladie vésiculeuse des porcs, de peste bovine, de peste des petits ruminants, de Rift Valley Fever, de fièvre catarrhale des ovins (*bluetongue*), de peste équine, de peste porcine classique, de peste porcine africaine, de maladie de Newcastle et d'influenza aviaire n'a été constaté depuis 12 mois et dans lequel la vaccination contre lesdites maladies n'est pas pratiquée depuis au moins 12 mois. Le certificat sanitaire peut être établi en fonction de l'espèce animale à partir de laquelle les produits sanguins sont dérivés, ou

e) dans le cas de produits sanguins dérivés de bovins,

i) proviennent d'une région de pays tiers répondant aux conditions du point d), à partir duquel, conformément à la législation communautaire, les importations de bovins, de leur viande fraîche ou de leur sperme sont autorisées. Dans ce cas, le sang à partir duquel les produits ont été fabriqués doit provenir de bovins originaires de cette région de pays tiers et avoir été recueilli:

— dans des abattoirs agréés conformément à la législation communautaire, ou

— dans des abattoirs agréés et supervisés à cet effet par l'autorité compétente du pays tiers. L'adresse et le numéro d'agrément de ces abattoirs doivent être communiqués à la Commission et aux États membres ou figurer sur le certificat,

ii) ont subi l'un des traitements ci-après visant à garantir l'absence des agents pathogènes des maladies bovines énumérées au point d):

— traitement thermique à une température de 65 °C durant au moins 3 heures, suivi d'un test d'efficacité,

— irradiation à 2,5 mégarads ou par des radiations gamma, suivie d'un test d'efficacité,

— modification du pH en pH 5 pendant 2 heures, suivie d'un test d'efficacité,

— traitement thermique à cœur à une température d'au moins 90 °C, suivi d'un test d'efficacité, ou

— tout autre traitement prévu selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, ou

iii) répondent aux exigences prévues au chapitre X. Dans ce cas, les emballages ne doivent pas être ouverts en cours d'entreposage et l'usine de produits techniques doit appliquer l'un des traitements visés au point ii).

4. Des conditions spécifiques relatives aux importations de produits utilisés à des fins de diagnostic *in vitro* et en tant que réactifs de laboratoire peuvent être établies, si nécessaire, selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

CHAPITRE V

Exigences applicables au sérum d'équidés

A. *Matières premières*

1. Le sérum doit:

a) provenir d'équidés ne présentant aucun symptôme des maladies transmissibles graves visées par la directive 90/426/CEE [1], ni d'aucune autre maladie transmissible grave à laquelle sont sensibles les équidés, et

b) avoir été obtenu dans des organismes ou des centres non soumis à des restrictions sanitaires en application de ladite directive.

B. *Importation*

2. Les États membres doivent autoriser l'importation du sérum d'équidés s'il:

a) provient d'équidés nés et élevés dans un pays tiers en provenance duquel l'importation de chevaux pour l'abattage est autorisée;

b) a été obtenu, transformé et distribué conformément aux conditions suivantes:

i) provenir d'un pays où les maladies suivantes sont à déclaration obligatoire: peste équine, dourine, morve, encéphalomyélite équine (sous toutes ses formes, y compris la VEE), anémie infectieuse, stomatite vésiculeuse, rage, charbon bactéridien;

ii) avoir été obtenu, sous la supervision d'un vétérinaire, à partir d'équidés qui étaient, au moment de la collecte, indemnes de manifestations cliniques d'une maladie infectieuse;

iii) avoir été obtenu à partir d'équidés qui sont restés depuis leur naissance sur le territoire ou, en cas de régionalisation officielle au sens de la législation communautaire, sur des parties du territoire d'un pays tiers dans lesquels:

— aucun cas d'encéphalomyélite équine vénézuélienne n'a été constaté au cours des 2 dernières années,

— aucun cas de dourine n'a été constaté au cours des 6 derniers mois, et

— aucun cas de morve n'a été constaté au cours des 6 derniers mois;

iv) avoir été obtenu à partir d'équidés qui n'ont jamais séjourné dans une exploitation ayant fait l'objet d'une interdiction pour des motifs de police sanitaire ou:

— dans le cas de l'encéphalomyélite équine, lorsque la date à laquelle tous les équidés atteints par la maladie ont été abattus remonte à au moins 6 mois avant la date de la collecte,

— dans le cas de l'anémie infectieuse, lorsque tous les équidés atteints ont été éliminés et que les animaux restants ont réagi négativement à deux tests de Coggins effectués à un intervalle de 3 mois,

— dans le cas de la stomatite vésiculeuse, lorsque l'interdiction a été levée au moins 6 mois avant la date de la collecte,

— dans le cas de la rage, lorsque le dernier cas constaté s'est produit au moins un mois avant la date de la collecte,

— dans le cas du charbon bactéridien, lorsque le dernier cas constaté s'est produit au moins 15 jours avant la date de la collecte, ou

[1] Directive 90/426/CEE du Conseil du 26 juin 1990 relative aux conditions de police sanitaire régissant les mouvements d'équidés en provenance des pays tiers (JO L 224 du 18.8.1990, p. 42). Directive modifiée en dernier lieu par la décision 2001/298/CE de la Commission (JO L 102 du 12.4.2001, p. 63).

— lorsque tous les animaux de l'espèce sensible à la maladie présents sur l'exploitation ont été abattus et les locaux désinfectés, au moins 30 jours avant la date de la collecte (ou, dans le cas du charbon bactéridien, au moins 15 jours avant);

v) avoir fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une contamination par des agents pathogènes pendant la production, la manipulation et l'emballage;

vi) avoir été emballé dans des récipients hermétiquement clos portant clairement la mention «sérum provenant d'équidés» et le numéro d'agrément de l'établissement de collecte;

c) provient d'une usine agréée par l'autorité compétente du pays tiers répondant aux conditions spécifiques fixées par le présent règlement, et

d) est accompagné d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 4.

CHAPITRE VI

Exigences applicables aux peaux d'ongulés

A. *Champ d'application*

1. Les dispositions du présent chapitre ne s'appliquent pas:

a) aux peaux d'ongulés satisfaisant aux exigences de la directive 64/433/CEE du Conseil du 26 juin 1964 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches ([1]),

b) aux peaux d'ongulés ayant subi un processus complet de tannage,

c) aux peaux à l'état «wet blue»,

d) aux peaux à l'état «pickled pelts», et

e) aux peaux chaulées (traitées à la chaux et en saumure à un pH de 12 à 13 pendant au moins 8 heures).

2. Dans le cadre du champ d'application défini au point 1, les dispositions du présent chapitre s'appliquent aux peaux fraîches, réfrigérées ou traitées. Aux fins du présent chapitre, on entend par «peaux traitées», les peaux qui ont été:

a) séchées,

b) salées à sec ou en saumure pendant au moins 14 jours avant expédition,

c) soumises pendant 7 jours à un salage au sel de mer additionné de 2 % de carbonate de soude,

d) séchées pendant 42 jours à une température d'au moins 20 °C, ou

e) conservées par un procédé autre que le tannage, spécifié selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

B. *Échanges*

3. Les échanges de peaux fraîches ou réfrigérées sont soumis aux mêmes conditions sanitaires que celles applicables aux viandes fraîches conformément à la directive 72/461/CEE du Conseil du 12 décembre 1972 relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches ([2]).

4. Les échanges de peaux traitées sont autorisés pourvu que chaque envoi soit accompagné du document commercial prévu à l'annexe II et qui certifie que:

a) les peaux ont été traitées conformément au point 2, et que

b) l'envoi n'a pas été en contact avec d'autres produits animaux ou avec des animaux vivants présentant un risque de propagation d'une maladie transmissible grave.

([1]) JO 121 du 29.7.1964, p. 2012. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 95/23/CE (JO L 243 du 11.10.1995, p. 7).
([2]) JO L 302 du 31.12.1972, p. 24. Directive modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 1994.

C. *Importation*

5. Les États membres doivent autoriser l'importation des peaux fraîches ou réfrigérées si elles:

a) proviennent d'animaux visés à l'article 6, paragraphe 1, point b) ou c);

b) proviennent d'un pays tiers ou, en cas de régionalisation officielle au sens de la législation communautaire, d'une région d'un pays tiers en provenance desquels les importations de toutes les catégories de viandes fraîches des espèces correspondantes sont autorisées et qui:

i) sont exempts, depuis au moins 12 mois au moment de l'expédition, des maladies suivantes:

— la peste porcine classique,

— la peste porcine africaine, et

— la peste bovine, et

ii) qui sont exempts de fièvre aphteuse depuis au moins 24 mois au moment de l'expédition et dans lesquels aucune vaccination contre la fièvre aphteuse n'a été pratiquée au cours des 12 mois précédant l'expédition;

c) ont été obtenues à partir:

i) d'animaux qui sont restés sur le territoire du pays d'origine au moins pendant les 3 mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance dans le cas des animaux âgés de moins de 3 mois,

ii) en ce qui concerne les peaux de biongulés, d'animaux provenant d'exploitations dans lesquelles aucun cas de fièvre aphteuse ne s'est déclaré au cours des 30 jours précédant leur départ et autour desquelles aucun cas de fièvre aphteuse n'a été constaté depuis 30 jours, dans un rayon de 10 kilomètres,

iii) en ce qui concerne les peaux de porcs, d'animaux provenant d'exploitations n'ayant présenté aucun cas de maladie vésiculeuse du porc au cours des 30 jours précédents, ni de peste porcine classique ou africaine au cours des 40 jours précédents, et autour desquelles aucun cas de ces maladies n'a été constaté depuis 30 jours dans un rayon de 10 kilomètres, ou

iv) d'animaux qui ont subi une inspection sanitaire *ante mortem* à l'abattoir dans les 24 heures précédant leur mise à mort et n'ont montré aucun signe de fièvre aphteuse, de peste bovine, de peste porcine classique, de peste porcine africaine ou de maladie vésiculaire du porc;

d) ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une recontamination par des agents pathogènes, et

e) sont accompagnés d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 5 A.

6. Les États membres doivent autoriser l'importation des peaux traitées si elles:

a) proviennent d'animaux visés à l'article 6, paragraphe 1, points b), c) ou k);

b) sont accompagnées d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 5 B;

c) proviennent:

i) d'animaux originaires d'une région d'un pays tiers ou d'un pays tiers non soumis, conformément à la réglementation communautaire, à des restrictions liées à l'apparition d'une maladie transmissible grave à laquelle les animaux de l'espèce concernée sont sensibles, et si elles ont été traitées conformément au point 2, ou

ii) d'animaux originaires d'autres régions d'un pays tiers ou d'autres pays tiers et si elles ont été traitées conformément au point 2 c) ou d), ou

iii) de ruminants et si elles ont été traitées conformément au point 2 et entreposées séparément pendant 21 jours, ou ont été transportées pendant une période ininterrompue de 21 jours. Dans ce cas, le certificat visé au point b), est remplacé par une déclaration établie conformément au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 5 C, pour garantir le respect de ces exigences;

d) dans le cas de peaux salées transportées par mer, ont subi avant importation un salage correspondant à la durée mentionnée dans le certificat accompagnant l'envoi, et

e) ont été protégées de tout contact avec d'autres produits animaux ou avec des animaux vivants présentant un risque de propagation d'une maladie transmissible grave.

7. L'importation des peaux d'ongulés fraîches, réfrigérées ou traitées doit être effectuée dans des conteneurs, des véhicules routiers, des wagons de chemin de fer ou des balles scellés par l'autorité compétente du pays tiers expéditeur.

CHAPITRE VII

Exigences applicables aux trophées de chasse

A. *Matières premières*

1. Sans préjudice des dispositions arrêtées dans le cadre du règlement (CE) nº 338/97 du Conseil du 9 décembre 1996 relatif à la protection des espèces de faune et de flore sauvages par le contrôle de leur commerce ([1]), les trophées de chasse:

a) d'ongulés et d'oiseaux ayant subi un traitement complet de taxidermie leur assurant une conservation à température ambiante, et

b) d'espèces autres que les ongulés et les oiseaux,

ne sont soumis à aucune interdiction ou restriction pour des motifs de police sanitaire.

2. Sans préjudice des dispositions arrêtées dans le cadre du règlement (CE) nº 338/97, les trophées de chasse d'ongulés et d'oiseaux n'ayant pas subi le traitement visé au point 1 a) doivent:

a) provenir d'animaux originaires d'une région non soumise à des restrictions liées à l'apparition d'une maladie transmissible grave à laquelle les animaux des espèces concernées sont sensibles, ou

b) satisfaire aux conditions énoncées aux points 3 et 4, s'ils proviennent d'animaux originaires d'une région soumise à des restrictions liées à l'apparition d'une maladie grave à laquelle les animaux des espèces concernées sont sensibles.

3. Les trophées de chasse constitués uniquement d'os, de cornes, d'onglons, de griffes, de bois ou de dents doivent:

a) avoir été trempés dans l'eau bouillante pendant une durée appropriée, de manière à en éliminer toute matière autre que les os, les cornes, les onglons, les griffes, les bois et les dents;

b) avoir été désinfectés avec un produit autorisé par l'autorité compétente, et notamment avec de l'eau oxygénée en ce qui concerne les parties constituées d'os;

c) avoir été emballés, immédiatement après traitement, sans entrer en contact avec d'autres produits d'origine animale susceptibles de les contaminer, dans des conditionnements individuels, transparents et clos, dans le but d'éviter toute contamination ultérieure, et

d) être accompagnés d'un document ou d'un certificat attestant le respect des conditions énoncées ci-dessus.

4. Les trophées de chasse constitués uniquement de peaux doivent:

a) avoir été:

i) séchés, ou

ii) salés à sec ou en saumure pendant au moins 14 jours avant leur expédition, ou

iii) conservés par un procédé autre que le tannage, approuvé selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2;

([1]) JO L 61 du 3.3.1997, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1579/2001 de la Commission (JO L 209 du 2.8.2001, p. 14).

b) avoir été emballés, immédiatement après traitement, sans entrer en contact avec d'autres produits d'origine animale susceptibles de les contaminer, dans des conditionnements individuels, transparents et clos, dans le but d'éviter toute contamination ultérieure, et

c) être accompagnés d'un document ou d'un certificat attestant le respect des conditions énoncées ci-dessus.

B. *Importation*

5. Les États membres doivent autoriser l'importation des trophées de chasse traités d'oiseaux et d'ongulés constitués uniquement d'os, de cornes, d'onglons, de griffes, de bois, de dents, de peaux, en provenance de pays tiers, s'ils:

a) sont accompagnés d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 6 A, et

b) satisfont aux exigences des points 3 et 4. Toutefois, dans le cas des peaux salées à sec ou en saumure et transportées par bateau, il n'est pas nécessaire de procéder à un salage de 14 jours avant l'expédition, sous réserve d'effectuer un salage de 14 jours avant l'importation.

6. Conformément aux exigences du point 7, les États membres doivent autoriser l'importation des trophées de chasse d'oiseaux et d'ongulés constitués de parties anatomiques entières n'ayant subi aucun traitement, en provenance de pays tiers:

a) qui figurent sur une des listes de l'annexe de la décision 94/86/CE de la Commission du 16 février 1994 établissant la liste provisoire des pays tiers en provenance desquels les États membres autorisent les importations de viandes de gibier sauvage ([1]), et

b) à partir desquels l'importation de toutes les catégories de viandes fraîches des espèces concernées est autorisée.

7. Les États membres doivent autoriser l'importation des trophées de chasse visés au point 6 s'ils:

a) proviennent d'animaux originaires d'une région non soumise à des restrictions liées à l'apparition d'une maladie transmissible grave à laquelle les animaux des espèces concernées sont sensibles;

b) ont été emballés, immédiatement après traitement, sans entrer en contact avec d'autres produits d'origine animale susceptibles de les contaminer, dans des conditionnements individuels, transparents et clos, dans le but d'éviter toute contamination ultérieure, et

c) sont accompagnés d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 6 B.

CHAPITRE VIII

Exigences applicables à la laine, aux poils, soies de porc, plumes et parties de plumes non transformés

A. *Matières premières*

1. La laine non transformée, les poils non transformés, les soies de porc non transformées et les plumes et parties de plumes non transformées doivent provenir d'animaux visés à l'article 6, paragraphe 1, point c) ou k). Ils doivent être soigneusement emballés à l'état sec. Toutefois, les mouvements de soies de porc provenant de régions où la peste porcine africaine est endémique sont interdits, sauf en ce qui concerne les soies qui:

a) ont été ébouillantées, teintées ou blanchies, ou

b) ont subi un autre traitement de nature à éliminer de façon certaine les agents pathogènes, à condition cependant qu'elles soient accompagnées d'un certificat établi par le vétérinaire responsable du lieu d'origine aux fins d'attester l'application du traitement. Le lavage réalisé en usine peut ne pas être considéré comme un traitement acceptable aux fins de la présente disposition.

2. Les dispositions du point 1 ne s'appliquent pas aux plumes décoratives, ni aux plumes:

a) transportées par les voyageurs pour leur utilisation personnelle, ou

b) présentées sous forme d'envois en lots destinés à des particuliers à des fins non commerciales.

([1]) JO L 44 du 17.2.1994, p. 33.

B. *Importation*

3. Les États membres doivent autoriser l'importation des soies de porc en provenance de pays tiers ou, en cas de régionalisation au sens de la législation communautaire, de régions de pays tiers, si elles:

   a) ont été obtenues à partir d'animaux provenant du pays d'origine et mis à mort dans un abattoir de ce pays, et

   b) sont accompagnées:

      i) soit d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 7 A, lorsqu'aucun cas de peste porcine africaine n'a été constaté au cours des 12 mois précédents,

      ii) soit d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 7 B, lorsqu'un ou plusieurs cas de peste porcine africaine ont été constatés au cours des 12 mois précédents.

4. Les États membres doivent autoriser l'importation de la laine, des poils, des plumes et parties de plumes non transformés s'ils:

   a) sont conditionnés à l'état sec dans des emballages hermétiques, et

   b) sont expédiés directement à l'usine de produits techniques ou à un établissement intermédiaire dans des conditions permettant d'éviter toute propagation d'agents pathogènes.

CHAPITRE IX

Exigences applicables aux produits apicoles

A. *Matières premières*

1. Les produits apicoles destinés à être utilisés exclusivement en apiculture:

   a) ne doivent pas provenir d'une zone faisant l'objet d'une interdiction liée à l'apparition de loque américaine ou d'acariose si, dans le cas de cette dernière maladie, la région de destination a obtenu des garanties complémentaires conformément à l'article 14, paragraphe 2, de la directive 92/65/CEE [1], et

   b) doivent satisfaire aux exigences imposées par l'article 8, point a), de la directive 92/65/CEE.

   Toute dérogation doit être établie, le cas échéant, selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

B. *Importation*

2. Les États membres doivent autoriser l'importation de produits apicoles destinés exclusivement à être utilisés en apiculture si:

   a) le document commercial accompagnant l'envoi contient les informations suivantes:

      i) le pays d'origine,

      ii) le nom de l'établissement de production,

      iii) le numéro d'enregistrement de l'établissement de production,

      iv) la nature des produits, et

      v) la mention: «Produits apicoles destinés exclusivement à être utilisés en apiculture, provenant d'une exploitation non soumise à des restrictions du fait de la présence de maladies des abeilles et collectés au centre d'une région de 3 kilomètres de rayon non soumise à des restrictions du fait de la présence de la loque américaine, qui est une maladie à déclaration obligatoire, depuis au moins 30 jours», et si

[1] Directive 92/65/CEE du Conseil du 13 juillet 1992 définissant les conditions de police sanitaire régissant les échanges et les importations dans la Communautés d'animaux, de spermes, d'ovules et d'embryons non soumis, en ce qui concerne les conditions de police sanitaire, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A, section I, de la directive 90/425/CEE (JO L 268 du 14.9.1992, p. 54). Directive modifiée en dernier lieu par la décision 2001/298/CE de la Commission (JO L 102 du 12.4.2001, p. 63).

b) l'autorité compétente chargée de la surveillance de l'établissement de production enregistré a apposé son cachet sur le document commercial.

CHAPITRE X

Exigences applicables aux os et produits à base d'os (à l'exclusion de la farine d'os), cornes et produits à base de corne (à l'exclusion de la farine de corne), onglons et produits à base d'onglons (à l'exclusion de la farine d'onglons), destinés à d'autres fins que des matières premières pour aliments des animaux, des engrais organiques ou des amendements

1. Les États membres ne doivent autoriser l'importation des os et des produits à base d'os (à l'exclusion de la farine d'os), des cornes et des produits à base de corne (à l'exclusion de la farine de corne), des onglons et des produits à base d'onglons (à l'exclusion de la farine d'onglons) destinés à produire des produits techniques si:

a) ils sont séchés avant l'exportation et ne sont pas réfrigérés ou congelés;

b) ils sont transportés, exclusivement par voie terrestre ou maritime, du pays d'origine directement vers un poste d'inspection frontalier de la Communauté, sans transbordement dans un port ou dans un lieu situé en dehors de la Communauté;

c) au terme du contrôle des documents prévu par la directive 97/78/CE, ils sont acheminés directement vers l'usine de produits techniques.

2. Chaque envoi doit être accompagné:

a) d'un document commercial estampillé par l'autorité compétente surveillant l'établissement d'origine et comportant les informations suivantes:

i) le pays d'origine,

ii) le nom de l'établissement de production,

iii) la nature du produit (os séchés/produits à base d'os séché/cornes séchées/produits à base de corne séchée/onglons séchés/produits à base d'onglons séchés), et

iv) le fait que le produit:

— provient d'animaux sains mis à mort dans un abattoir, ou

— a été séché pendant 42 jours à une température moyenne d'au moins 20 °C, ou

— a été chauffé pendant une heure avant séchage, à une température à cœur d'au moins 80 °C, ou

— a été minéralisé pendant une heure avant séchage, à une température à cœur d'au moins 80 °C, ou

— a subi avant séchage un traitement d'acidification par lequel le pH à cœur a été abaissé à moins de 6, et maintenu à ce niveau pendant au moins une heure, et

ne sera détourné, à aucun moment, en vue de quelque utilisation que ce soit liée à l'alimentation, aux matières premières pour aliments des animaux, aux engrais organiques ou aux amendements, et

b) de la déclaration rédigée par l'importateur selon le modèle visé ci-après dans au moins une langue officielle de l'État membre où l'envoi pénètre dans la Communauté ainsi que dans au moins une langue officielle de l'État membre de destination.

«MODÈLE DE DÉCLARATION

Je soussigné, déclare que les produits suivants: os et produits à base d'os (à l'exclusion de la farine d'os), cornes et produits à base de corne (à l'exclusion de la farine de corne), onglons et produits à base d'onglons (à l'exclusion de la farine d'onglons) sont destinés à être importés par moi dans la Communauté. Je déclare en outre que ces produits ne seront à aucun moment détournés en vue de quelque utilisation que ce soit liée à l'alimentation, aux matières premières pour aliments des animaux, aux engrais organiques ou aux amendements et seront transportés directement vers l'établissement de transformation suivant:

Nom ..... Adresse .....

L'importateur

Nom ..... Adresse .....

Fait à ....
(lieu) (date)

Signature .....

Numéro d'ordre figurant sur le certificat prévu à l'annexe B de la décision 93/13/CEE de la Commission:

.....

Cachet officiel du poste d'inspection frontalier d'entrée dans la Communauté européenne

Signature .....
(signature du vétérinaire officiel du poste d'inspection frontalier)

..... »
(nom en majuscules)

3. Lors de l'expédition vers le territoire de la Communauté, le produit doit être enfermé dans des conteneurs ou des véhicules scellés officiellement, ou chargé en vrac sur un navire. En cas de transport en conteneurs, les conteneurs et, dans tous les cas, les documents d'accompagnement, doivent porter le nom et l'adresse de l'usine de produits techniques.

4. À l'issue du contrôle au poste frontalier prévu par la directive 97/78/CE, et dans le respect des dispositions de l'article 9, paragraphe 4, de cette directive, les produits doivent être transportés directement vers l'usine de produits techniques.

5. Lors de la fabrication, la nature et la quantité du produit doivent être consignées dans un registre, de manière à s'assurer que le produit a été effectivement réservé à l'usage prévu.

CHAPITRE XI

Sous-produits animaux destinés à la fabrication d'aliments pour animaux familiers, de produits pharmaceutiques et d'autres produits techniques

Les États membres doivent autoriser l'importation des sous-produits animaux destinés à la fabrication d'aliments pour animaux familiers, de produits pharmaceutiques et d'autres produits techniques s'ils:

1) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie VII;

2) consistent exclusivement en sous-produits animaux visés à l'article 6, paragraphe 1, point a);

3) ont été surgelés dans l'usine d'origine;

4) ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une nouvelle recontamination par des agents pathogènes;

5) ont été conditionnés dans un emballage neuf à l'épreuve des fuites;

6) sont accompagnés d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 8, et

7) sont transportés, à l'issue du contrôle au poste frontalier prévu par la directive 97/78/CE et dans le respect des dispositions de l'article 9, paragraphe 4, de cette directive:

   a) soit directement vers une usine de fabrication d'aliments pour animaux familiers ou une usine de produits techniques s'étant engagée à ce que les sous-produits animaux soient utilisés exclusivement aux fins autorisées et ne quittent pas l'usine sans avoir été transformés;

   b) soit vers un établissement intermédiaire.

CHAPITRE XII

Graisses fondues destinées à un usage oléochimique

Les États membres doivent autoriser l'importation de graisses fondues destinées à être transformées selon une méthode répondant au moins aux normes d'un des processus décrits à l'annexe VI, chapitre III, si:

1) les produits sont transportés directement, exclusivement par voie terrestre ou maritime, du pays d'origine vers un poste d'inspection frontalier de la Communauté;

2) à l'issue du contrôle des documents prévu par la directive 97/78/CE et dans le respect des dispositions de l'article 9, paragraphe 4, de cette directive, les produits sont transportés vers l'usine oléochimique pour y être transformés;

3) une déclaration de l'importateur accompagne chaque envoi. Cette déclaration doit établir que les produits importés conformément au présent chapitre ne seront pas détournés à d'autres fins que la transformation ultérieure selon une méthode répondant au moins aux normes d'un des processus décrits à l'annexe VI, chapitre III. Cette déclaration doit être présentée à l'autorité compétente au poste d'inspection frontalier du point d'entrée de la marchandise sur le territoire de la Communauté pour y être visée par ladite autorité, et doit accompagner l'envoi jusqu'à l'usine oléochimique.

ANNEXE IX

DISPOSITIONS APPLICABLES À L'UTILISATION DE CERTAINES MATIÈRES DE CATÉGORIES 2 ET 3 DESTINÉES À L'ALIMENTATION DE CERTAINS ANIMAUX CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 23, PARAGRAPHE 2

1. La présente annexe s'applique uniquement aux utilisateurs et aux centres de collecte autorisés et enregistrés conformément à l'article 23, paragraphe 2, points c) iv), vi et vii). Aux fins de la présente annexe, on entend par «matières concernées» les sous-produits animaux visés à l'article 23, paragraphe 2, point b), et les produits qui en sont dérivés.

2. Les matières concernées doivent être transportées à destination des utilisateurs ou des centres de collecte conformément aux dispositions de l'annexe II.

3. Les centres de collecte doivent:

   a) satisfaire au minimum aux exigences de l'annexe V qui figurent au:

      i) chapitre I, points 1 a), b), c), d) et f), et points 2, 3 et 4, et au

      ii) chapitre II, points 1, 2, 4, 5 et 9, et

   b) être dotés d'équipements appropriés pour la destruction des matières concernées non utilisées et non transformées. À défaut, celles-ci doivent être expédiées à une usine d'incinération ou de coïncinération conformément au présent règlement.

   Les États membres peuvent autoriser l'utilisation d'une usine de transformation de catégorie 2 en tant que centre de collecte.

4. Outre les relevés requis au titre de l'annexe II, les données visées ci-après, relatives aux matières concernées, doivent être consignées et conservées:

   a) dans le cas des utilisateurs finals: les quantités utilisées et la date d'utilisation, et

   b) dans le cas des centres de collecte:

      i) les quantités traitées conformément au point 5;

      ii) les nom et adresse de chaque utilisateur final achetant les matières;

      iii) les installations dans lesquelles les matières sont destinées à être utilisées;

      iv) les quantités expédiées, ainsi que

      v) la date d'expédition des matières.

5. Les exploitants des centres de collecte fournissant des matières concernées autres que des abats de poissons aux utilisateurs finals doivent veiller à ce qu'elles:

   a) subissent l'un des traitements suivants (soit au centre de collecte, soit dans un abattoir agréé par l'autorité compétente conformément à la législation communautaire):

      i) dénaturation au moyen d'une solution d'agent colorant approuvée par l'autorité compétente. Cette solution doit être d'une concentration suffisante pour produire sur les matières une coloration nettement visible. Toutes les parties des matières doivent être couvertes de la solution ainsi définie, sur toute leur surface, par immersion, aspersion ou toute autre mode d'application;

      ii) stérilisation, c'est-à-dire cuisson sous pression à l'eau ou à la vapeur jusqu'à ce que toutes les parties des matières soient cuites de part en part, ou

      iii) tout autre traitement approuvé par l'autorité compétente, et

   b) soient emballées après traitement et avant distribution dans des conditionnements portant clairement et lisiblement les nom et adresse du centre de collecte ainsi que la mention: «Impropre à la consommation humaine».

ANNEXE X

MODÈLES DE CERTIFICATS SANITAIRES POUR CERTAINS SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET PRODUITS DÉRIVÉS DE TELS PRODUITS IMPORTÉS DE PAYS TIERS

CHAPITRE 1

Certificat sanitaire

pour les protéines animales transformées qui ne sont pas destinées à la consommation humaine et sont destinées à être expédiées vers la Communauté européenne y compris les mélanges et les produits autres que les aliments pour animaux familiers contenant de telles protéines

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

Numéro de référence du présent certificat sanitaire: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification des protéines animales transformées ou des produits

Nature des protéines animales transformées ou des produits: .....

Protéines animales transformées de: .....
(espèce)

Nature de l'emballage: .....

Nombre d'unités d'emballage: .....

Poids net: .....

Numéro de référence du lot à la production: .....

II. Origine des protéines animales transformées ou des produits

Adresse et numéro d'agrément de l'établissement agréé: .....

.....

III. Destination des protéines animales transformées ou des produits

Les protéines animales transformées ou des produits sont expédiés:

de: .....
(lieu de chargement)

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

par le moyen de transport suivant: .....

Numéro du scellé (le cas échéant): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

IV. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° .../... et certifie que:

1) les protéines animales transformées ou les produits décrits ci-dessus sont constitués en tout ou en partie de protéines animales transformées non destinées à la consommation humaine qui:

a) ont été préparées et entreposées dans une usine de transformation agréée, validée et surveillée par l'autorité compétente conformément à l'article 17 du règlement (CE) n° .../...;

b) ont été préparées exclusivement à partir des sous-produits animaux suivants:

i) les parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales;

ii) les parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire;

iii) les peaux, les sabots et les cornes, les soies de porcs et les plumes issus d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection *ante mortem*, propres à être abattus conformément à la législation communautaire;

iv) le sang issu d'animaux autres que des ruminants mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection *ante mortem*, propres à être abattus conformément à la législation communautaire;

v) les sous-produits animaux dérivés de la fabrication des produits destinés à la consommation humaine, y compris les os dégraissés et les cretons;

vi) les anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table, qui ne sont plus destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts n'entraînant aucun risque pour la santé humaine ou animale;

vii) les poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines;

viii) les sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine;

ix) les coquilles, les produits d'écloserie et les produits dérivés d'œufs fêlés issus d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits, et

c) ont été soumises à la norme de transformation suivante:

— chauffage à une température à cœur supérieure à 133 °C pendant au moins 20 minutes, sans interruption et à une pression (absolue) d'au moins 3 bars produite par de la vapeur saturée, sous la forme de particules d'une taille avant transformation inférieure à 50 millimètres [1], ou

— dans le cas de protéines transformées ne provenant pas de mammifères, à l'exclusion des farines de poisson, méthode de transformation ... visée à l'annexe V, chapitre III, du règlement (CE) n° .../... [1], ou

— dans le cas des farines de poisson, méthode de transformation ... visée à l'annexe V, chapitre III, du règlement (CE) n° .../... [1] ou chauffage à une température à cœur d'au moins 80 °C [1];

[1] Biffer la mention inutile.

2) l'autorité compétente a examiné un échantillon aléatoire du produit final immédiatement avant son expédition et l'a jugé conforme aux normes suivantes (1)

Salmonelles: absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 dans 1 g;

3) le produit final:

— a été conditionné dans des sacs neufs ou stérilisés (2), ou

— a été transporté en vrac dans des conteneurs ou tout autre moyen de transport ayant été complètement nettoyés et désinfectés avant usage à l'aide d'un désinfectant agréé par l'autorité compétente (2).

4) le produit final a été entreposé dans des entrepôts fermés;

5) le produit a fait l'objet de toutes les précautions nécessaires pour éviter une recontamination par des agents pathogènes après traitement.

Fait à: ..... le: .....
(lieu) (date)

Cachet (3)

.....
(signature du vétérinaire officiel) (3)

.....
(nom, qualification et titre, en majuscules)

(1) Avec
n = le nombre d'échantillons à tester;
m = la valeur seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;
M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M, et
c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

(2) Biffer la mention inutile.

(3) La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle du texte imprimé.

CHAPITRE 2 A

Certificat sanitaire

pour le lait et les produits à base de lait qui ont subi un traitement thermique unique, ne sont pas destinés à la consommation humaine et sont destinés à être expédiés vers la Communauté européenne

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

Numéro de référence du présent certificat sanitaire: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification du lait/des produits à base de lait

Lait de: .....
(espèce)

Description du lait/des produits à base de lait: .....

Nature de l'emballage: .....

Nombre d'unités d'emballage: .....

Poids net: .....

Numéro de référence du lot à la production: .....

II. Origine

Adresse et numéro d'enregistrement de l'établissement de traitement ou de transformation [1]: .....

.....

III. Destination du lait/des produits à base de lait

Le lait/les produits à base de lait sont expédiés:

de: .....
(lieu de chargement)

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

par le moyen de transport suivant [2]: .....

Numéro du scellé (le cas échéant): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

---

[1] Biffer la mention inutile.

[2] Pour les véhicules de transport de marchandises, indiquer le numéro d'immatriculation. Pour les conteneurs de vrac, indiquer le numéro du conteneur et celui du scellé (le cas échéant).

IV. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que:

1) ... (pays exportateur), ... (région) [1], était exempt(e) de la fièvre aphteuse et de la peste bovine au cours des 12 mois précédant immédiatement l'exportation et n'a pas pratiqué la vaccination contre la fièvre aphteuse ou la peste bovine au cours des 12 mois précédant immédiatement l'exportation;

2) le lait/les produits à base de lait visés dans ce certificat:

a) ont été obtenus à partir de lait cru provenant d'animaux:

i) ne présentant aucun signe clinique d'une maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le lait, et

ii) appartenant à des exploitations qui ne sont pas soumises à des restrictions officielles pour cause de fièvre aphteuse ou de peste bovine, et

b) ont subi un traitement thermique à une température de ... (température) pendant ... (durée) ayant induit une réaction négative au test de la phosphatase, suivi, dans le cas du lait en poudre ou des produits en poudre à base de lait, par un processus de dessiccation;

3) toutes les précautions ont été prises pour éviter la contamination du lait/des produits à base de lait après transformation;

4) le lait/les produits à base de lait ont été conditionnés:

— dans de nouveaux conteneurs [2], ou

— dans des véhicules ou des conteneurs de vrac qui ont été désinfectés avant le chargement à l'aide d'un produit approuvé par l'autorité compétente [2];

et la nature du lait/des produits à base de lait est indiquée sur les conteneurs.

Fait à: ..... (lieu) le: ..... (date)

Cachet [3]

.....
(signature du vétérinaire officiel) [3]

.....
(nom, qualification et titre, en majuscules)

[1] À compléter si l'autorisation d'importer vers la Communauté est limitée à certaines régions du pays tiers concerné.

[2] Biffer la mention inutile.

[3] La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle du texte imprimé.

CHAPITRE 2 B

Certificat sanitaire

pour les produits à base de lait qui ont subi un traitement thermique et un abaissement du pH à moins de 6, ne sont pas destinés à la consommation humaine et sont destinés à être expédiés vers la Communauté européenne

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

Numéro de référence du présent certificat sanitaire: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification des produits à base de lait

Lait de: .....
(espèce)

Description des produits à base de lait: .....

Nature de l'emballage: .....

Nombre d'unités d'emballage: .....

Poids net: .....

Numéro de référence du lot à la production: .....

II. Origine

Adresse et numéro d'enregistrement de l'établissement de traitement ou de transformation [1]: .....

.....

III. Destination des produits à base de lait

Les produits à base de lait sont expédiés:

de: .....
(lieu de chargement)

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

par le moyen de transport suivant [2]: .....

Numéro du scellé (le cas échéant): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

---

[1] Biffer la mention inutile.

[2] Pour les véhicules de transport de marchandises, indiquer le numéro d'immatriculation. Pour les conteneurs de vrac, indiquer le numéro du conteneur et celui du scellé (le cas échéant).

IV. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que:

1) les produits à base de lait visés dans ce certificat:

a) ont été obtenus à partir de lait cru provenant d'animaux:

i) ne présentant aucun signe clinique d'une maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le lait, et

ii) appartenant à des exploitations qui ne sont pas soumises à des restrictions officielles pour cause de fièvre aphteuse ou de peste bovine, et

b) ont subi un traitement thermique à une température de . . . (température) pendant . . . (durée) ayant induit une réaction négative au test de la phosphatase, suivi, dans le cas du lait en poudre ou des produits en poudre à base de lait, par un processus de dessiccation; et

c) ont subi un traitement d'acidification par lequel le pH est abaissé à moins de 6 et maintenu à ce niveau pendant au moins une heure;

2) toutes les précautions ont été prises pour éviter la contamination des produits à base de lait après transformation;

3) les produits à base de lait ont été conditionnés:

— dans de nouveaux conteneurs [1], ou

— dans des véhicules ou des conteneurs de vrac qui ont été désinfectés avant le chargement à l'aide d'un produit approuvé par l'autorité compétente [1];

et la nature des produits à base de lait est indiquée sur les conteneurs.

Fait à: ..... le: .....

(lieu) (date)

Cachet [2]

.....

(signature du vétérinaire officiel) [2]

.....

(nom, qualification et titre, en majuscules)

[1] Biffer la mention inutile.

[2] La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle du texte imprimé.

CHAPITRE 2 C

Certificat sanitaire

pour le lait et les produits à base de lait qui ont subi une stérilisation ou un double traitement thermique, ne sont pas destinés à la consommation humaine et sont destinés à être expédiés vers la Communauté européenne

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

Numéro de référence du présent certificat sanitaire: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification du lait/des produits à base de lait

Lait de: .....
(espèce)

Description du lait/des produits à base de lait: .....

Nature de l'emballage: .....

Nombre d'unités d'emballage: .....

Poids net: .....

Numéro de référence du lot à la production: .....

II. Origine

Adresse et numéro d'enregistrement de l'établissement de traitement ou de transformation [1]: .....

.....

III. Destination du lait/des produits à base de lait

Le lait/les produits à base de lait sont expédiés:

de: .....
(lieu de chargement)

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

par le moyen de transport suivant [2]: .....

Numéro du scellé (le cas échéant): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

---

[1] Biffer la mention inutile.

[2] Pour les véhicules de transport de marchandises, indiquer le numéro d'immatriculation. Pour les conteneurs de vrac, indiquer le numéro du conteneur et celui du scellé (le cas échéant).

IV. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que:

1) le lait/les produits à base de lait visés dans ce certificat:

a) ont été obtenus à partir de lait cru provenant d'animaux:

i) ne présentant aucun signe clinique d'une maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le lait, et

ii) appartenant à des exploitations qui ne sont pas soumises à des restrictions officielles pour cause de fièvre aphteuse ou de peste bovine, et

b) ont subi:

i) un traitement de stérilisation ayant permis d'atteindre une valeur F_c supérieure ou égale à 3, ou

ii) un traitement thermique initial à une température de ... (température) pendant ... (durée) ayant induit une réaction négative au test de la phosphatase, puis un second traitement thermique à une température de ... (température) pendant ... (durée) ayant induit une réaction négative au test de la phosphatase, suivi, dans le cas du lait en poudre ou des produits en poudre à base de lait, par un processus de dessiccation;

2) toutes les précautions ont été prises pour éviter la contamination du lait/des produits à base de lait après transformation;

3) le lait/les produits à base de lait ont été conditionnés:

— dans de nouveaux conteneurs 1 [1], ou

— dans des véhicules ou des conteneurs de vrac qui ont été désinfectés avant le chargement à l'aide d'un produit approuvé par l'autorité compétente [1];

et la nature du lait/des produits à base de lait est indiquée sur les conteneurs.

Fait à: ..... le: .....

(lieu) (date)

Cachet [2]

.....

(signature du vétérinaire officiel) [2]

.....

(nom, qualification et titre, en majuscules)

[1] Biffer la mention inutile.

[2] La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle du texte imprimé.

CHAPITRE 3 A

Certificat sanitaire

pour les aliments en conserve pour animaux familiers destinés à être expédiés vers la Communauté européenne

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

Numéro de référence du présent certificat sanitaire: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification des aliments pour animaux familiers

Les aliments pour animaux familiers ont été fabriqués à partir de matières premières issues des espèces suivantes:

Nature de l'emballage: .....

Nombre d'unités d'emballage: .....

Poids net: .....

Numéro de référence du lot à la production: .....

II. Origine des aliments pour animaux familiers

Adresse et numéro d'enregistrement de l'établissement agréé: .....

.....

III. Destination des aliments pour animaux familiers

Les aliments pour animaux familiers sont expédiés:

de: .....
(lieu de chargement)

à .....
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant: .....

Numéro du scellé (le cas échéant): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

IV. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° . . ./. . . et certifie que les aliments pour animaux familiers décrits ci-dessus:

1) ont été préparés et entreposés dans une usine de transformation agréée et surveillée par l'autorité compétente conformément à l'article 18 du règlement (CE) n° . . ./. . .;

2) ont été préparés exclusivement à partir des sous-produits animaux suivants:

a) les parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales;

b) les parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire;

c) les peaux, les sabots et les cornes, les soies de porcs et les plumes issus d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection *ante mortem*, propres à être abattus conformément à la législation communautaire;

d) le sang issu d'animaux autres que des ruminants mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection *ante mortem*, propres à être abattus conformément à la législation communautaire;

e) les sous-produits animaux dérivés de la fabrication des produits destinés à la consommation humaine, y compris les os dégraissés et les cretons;

f) les anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table, qui ne sont plus destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts n'entraînant aucun risque pour la santé humaine ou animale;

g) le lait cru provenant d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ce produit;

h) les poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines;

i) les sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine;

j) les coquilles, les produits d'écloserie et les produits dérivés d'œufs fêlés issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits;

3) ont été soumis à un traitement thermique ayant permis d'atteindre une valeur F_c supérieure ou égale à 3 dans des récipients hermétiquement clos;

4) ont été analysés, sur la base d'échantillons provenant d'au moins 5 récipients prélevés au hasard dans chaque lot transformé, par des méthodes de diagnostic en laboratoire destinées à vérifier que l'ensemble de l'envoi a subi un traitement thermique approprié comme prévu au point 1, et

5) ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires pour éviter une recontamination par des agents pathogènes après traitement.

Fait à: ..... le: .....

(lieu) (date)

Cachet ([1])

.....

(signature du vétérinaire officiel) ([1])

.....

(nom, qualification et titre, en majuscules)

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

CHAPITRE 3 B

Certificat sanitaire

pour les aliments pour animaux familiers, autres qu'en conserve, destinés à être expédiés vers la Communauté européenne

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

Numéro de référence du présent certificat sanitaire: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification des aliments pour animaux familiers

Les aliments pour animaux familiers ont été fabriqués à partir de matières premières issues des espèces suivantes:

.....

Nature de l'emballage: .....

Nombre d'unités d'emballage: .....

Poids net: .....

Numéro de référence du lot à la production: .....

II. Origine des aliments pour animaux familiers

Adresse et numéro d'enregistrement de l'établissement agréé: .....

.....

III. Destination des aliments pour animaux familiers

Les aliments pour animaux familiers sont expédiés:

de: .....
(lieu de chargement)

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

par le moyen de transport suivant: .....

Numéro du scellé (le cas échéant): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

IV. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° . . ./. . ., et certifie que les aliments pour animaux familiers décrits ci-dessus:

1) ont été préparés et entreposés dans une usine de transformation agréée et surveillée par l'autorité compétente conformément à l'article 18 du règlement (CE) n° . . ./. . .;

2) ont été préparés exclusivement à partir des sous-produits animaux suivants:

a) les parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales;

b) les parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses déclarées propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire;

c) les peaux, les sabots et les cornes, les soies de porcs et les plumes issus d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection *ante mortem*, propres à être abattus conformément à la législation communautaire;

d) le sang issu d'animaux autres que des ruminants mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection *ante mortem*, propres à être abattus conformément à la législation communautaire;

e) les sous-produits animaux dérivés de la fabrication des produits destinés à la consommation humaine, y compris les os dégraissés et les cretons;

f) les anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table, qui ne sont plus destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts n'entraînant aucun risque pour la santé humaine ou animale;

g) le lait cru provenant d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ce produit;

h) les poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines;

i) les sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine;

j) les coquilles, produits d'écloserie et produits dérivés d'œufs fêlés issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits;.

3) ont été soumis à un traitement thermique atteignant une température à cœur d'au moins 90 °C;

4) ont été analysés, sur la base d'au moins 5 échantillons pour chaque lot transformé, prélevés au hasard au cours ou au terme de l'entreposage dans l'usine de transformation et répondent aux normes suivantes [1]:

Salmonelles: absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 dans 1 g;

---

[1] Avec:
n = le nombre d'échantillons à tester;
m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;
M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M, et
c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

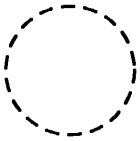
5) ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires pour éviter une recontamination par des agents pathogènes après traitement, et

6) ont été conditionnés dans des emballages neufs.

Fait à: ..... le: .....

(lieu) (date)

Cachet [1]



.....

(signature du vétérinaire officiel) [1]

.....

(nom, qualification et titre, en majuscules)

[1] La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle du texte imprimé.

CHAPITRE 3 C

Certificat sanitaire

pour les articles à mastiquer destinés à être expédiés vers la Communauté européenne

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

Numéro de référence du présent certificat sanitaire: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification des articles à mastiquer

Les articles à mastiquer ont été fabriqués à partir de matières premières issues des espèces suivantes: .....

.....

Nature de l'emballage: .....

Nombre d'unités d'emballage: .....

Poids net: .....

II. Origine des articles à mastiquer

Adresse et numéro d'enregistrement de l'établissement agréé: .....

.....

III. Destination des articles à mastiquer

Les articles à mastiquer sont expédiés:

de: .....
(lieu de chargement)

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

par le moyen de transport suivant: .....

Numéro du scellé (le cas échéant): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

IV. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° . . ./. . . et certifie que les articles à mastiquer décrits ci-dessus:

1) ont été préparés et entreposés dans une usine de transformation agréée et surveillée par l'autorité compétente conformément à l'article 18 du règlement (CE) n° . . ./. . .;

2) ont été préparés exclusivement à partir des sous-produits animaux suivants:

a) les parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales;

b) les parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses déclarées propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire;

c) les peaux provenant d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection *ante mortem*, propres à être abattus conformément à la législation communautaire;

d) les sous-produits animaux dérivés de la fabrication des produits destinés à la consommation humaine, y compris les os dégraissés et les cretons, et

e) les sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine;

3) ont été soumis:

— dans le cas des articles à mastiquer fabriqués à partir de peaux d'ongulés, à un traitement thermique suffisant pour détruire les organismes pathogènes, y compris les salmonelles [1],

— dans le cas des articles à mastiquer fabriqués à partir de sous-produits animaux autres que les peaux d'ongulés, à un traitement thermique atteignant une température à cœur d'au moins 90 °C [1];

4) ont été analysés, sur la base d'au moins 5 échantillons pour chaque lot transformé, prélevés au hasard au cours ou au terme de l'entreposage dans l'usine de transformation et répondent aux normes suivantes [1]:

Salmonelles: absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 dans 1 g;

5) ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires pour éviter une recontamination par des agents pathogènes après traitement, et

6) ont été conditionnés dans des emballages neufs.

Fait à: ..... le: .....

(lieu) (date)

Cachet [2]

.....

(signature du vétérinaire officiel) [2]

.....

(nom, qualification et titre, en majuscules)

---

[1] Avec:
n = le nombre d'échantillons à tester;
m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;
M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M; et
c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

[2] La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle du texte imprimé.

CHAPITRE 3 D

Certificat sanitaire

pour les aliments crus pour animaux familiers qui sont destinés à être expédiés vers la Communauté européenne

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

Numéro de référence du présent certificat sanitaire: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification des aliments crus pour animaux familiers

Les aliments crus pour animaux familiers ont été fabriqués à partir de sous-produits animaux dérivés des espèces suivantes: .....

.....

Nature de l'emballage: .....

Nombre d'unités d'emballage: .....

Poids net: .....

Numéro de référence du lot à la production: .....

II. Origine des aliments crus pour animaux familiers

Adresse et numéro d'enregistrement de l'établissement agréé: .....

.....

III. Destination des aliments crus pour animaux familiers

Les aliments crus pour animaux familiers sont expédiés:

de: .....
(lieu de chargement)

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

par le moyen de transport suivant: .....

Numéro du scellé (le cas échéant): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

IV. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° .../... et certifie que les aliments crus pour animaux familiers décrits ci-dessus:

1) sont constitués de sous-produits animaux provenant des espèces visées ci-dessus au point I et satisfont aux conditions de police sanitaire pertinentes fixées par la/les décision(s) .../.../... [1] de la Commission;

2) sont exclusivement constitués de parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales;

3) ont été préparés et entreposés dans une usine de transformation agréée et surveillée par l'autorité compétente conformément à l'article 18 du règlement (CE) n° .../...;

4) ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une contamination par des agents pathogènes, et

5) ont été conditionnés dans des emballages neufs et de manière à éviter toute fuite.

Fait à: ..... le: .....

(lieu) (date)

Cachet [2]

.....

(signature du vétérinaire officiel) [2]

.....

(nom, qualification et titre, en majuscules)

[1] Mentionner le numéro de la/des décision(s) pertinente(s) en vigueur pour les viandes fraîches des espèces domestiques concernées.

[2] La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle du texte imprimé.

CHAPITRE 4

Certificat sanitaire

pour l'importation de sérum d'équidés destiné à être expédié vers la Communauté européenne en provenance de pays tiers ou de parties de pays tiers à partir desquels l'importation d'équidés vivants pour l'abattage est autorisée

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

Numéro de référence du présent certificat sanitaire: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification du sérum

Sérum de: .....
(espèce)

Nature de l'emballage: .....

Nombre d'unités d'emballage: .....

Poids net: .....

II. Origine du sérum

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement de collecte enregistré: .....

.....

III. Destination du sérum

Le sérum est expédié:

de: .....
(lieu de chargement)

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

par le moyen de transport suivant: .....

Numéro du scellé (le cas échéant): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

IV. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que le sérum d'équidés décrit ci-dessus:

1) provient d'un pays dans lequel les maladies suivantes sont à déclaration obligatoire: peste équine, dourine, morve, encéphalomyélite équine (sous toutes ses formes, y compris la VEE), anémie infectieuse, stomatite vésiculeuse, rage, charbon bactéridien;

2) a été obtenu, sous la supervision d'un vétérinaire, à partir d'équidés qui étaient, au moment de la collecte, indemnes de manifestations cliniques d'une maladie infectieuse;

3) a été obtenu à partir d'équidés qui sont restés depuis leur naissance sur le territoire ou, en cas de régionalisation officielle au sens de la législation communautaire, sur des parties du territoire d'un pays tiers dans lesquels:

   i) aucun cas d'encéphalomyélite équine vénézuélienne n'a été constaté au cours des 2 dernières années;

   ii) aucun cas de dourine n'a été constaté au cours des 6 derniers mois, et

   iii) aucun cas de morve n'a été constaté au cours des 6 derniers mois;

4) a été obtenu à partir d'équidés qui n'ont jamais séjourné dans une exploitation ayant fait l'objet d'une interdiction pour des motifs de police sanitaire ou:

   i) dans le cas de l'encéphalomyélite équine, lorsque la date à laquelle tous les équidés atteints par la maladie ont été abattus remonte à au moins 6 mois avant la date de la collecte;

   ii) dans le cas de l'anémie infectieuse, lorsque tous les équidés atteints ont été éliminés et que les animaux restants ont réagi négativement à deux tests de Coggins effectués à un intervalle de 3 mois;

   iii) dans le cas de la stomatite vésiculeuse, lorsque l'interdiction a été levée au moins 6 mois avant le moment de la collecte;

   iv) dans le cas de la rage, lorsque le dernier cas constaté s'est produit au moins un mois avant le moment de la collecte;

   v) dans le cas du charbon bactéridien, lorsque le dernier cas constaté s'est produit au moins 15 jours avant le moment de la collecte, ou

   vi) lorsque tous les animaux de l'espèce sensible à la maladie présents sur l'exploitation ont été abattus et les locaux désinfectés, au moins 30 jours avant le moment de la collecte (ou, dans le cas du charbon bactéridien, au moins 15 jours avant);

5) a fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une contamination par des agents pathogènes pendant la production, la manipulation et l'emballage; et

6) a été emballé dans des récipients hermétiquement clos portant clairement la mention «sérum provenant d'équidés» et le numéro d'agrément de l'établissement de collecte.

Fait à: ..... (lieu) le: ..... (date)

Cachet [1]

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

.....
(nom, qualification et titre, en majuscules)

[1] La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle du texte imprimé.

CHAPITRE 5 A

Certificat sanitaire

pour les peaux d'ongulés, fraîches ou réfrigérées, destinées à être expédiées vers la Communauté européenne

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

Numéro de référence du présent certificat sanitaire: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification des peaux

Peaux de: .....
(espèce)

Nature de l'emballage: .....

Nombre d'unités d'emballage: .....

Poids net: .....

Numéro(s) du/des scellé(s) apposé(s) sur le/les conteneur(s), le/les véhicule(s) routier(s), le/les wagon(s) de chemin de fer ou la/les balle(s): .....

.....

II. Origine des peaux

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement enregistré et surveillé: .....

.....

III. Destination des peaux

Les peaux sont expédiées:

de: .....
(lieu de chargement)

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

par le moyen de transport suivant: .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

IV. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les peaux décrites ci-dessus:

1) proviennent d'animaux qui:

   a) ont été mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection *ante mortem*, propres à être abattus conformément à la législation communautaire;

   b) étaient exempts de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux, et

   c) n'ont pas été abattus en vue d'éradiquer une épizootie;

2) proviennent d'un pays tiers, ou, en cas de régionalisation officielle au sens de la législation communautaire, de régions d'un pays tiers à partir desquels les importations de toutes les catégories de viandes fraîches des espèces correspondantes sont autorisées et qui:

   a) sont exempts, depuis au moins 12 mois au moment de l'expédition, des maladies suivantes:

      — la peste porcine classique (1),

      — la peste porcine africaine (1), et

      — la peste bovine (1), et

   b) qui sont exempts de fièvre aphteuse depuis au moins 24 mois au moment de l'expédition et dans lesquels aucune vaccination contre la fièvre aphteuse n'a été pratiquée au cours des 12 mois précédant l'expédition (1);

3) ont été obtenues à partir:

   a) d'animaux qui sont restés sur le territoire du pays d'origine au moins pendant les 3 mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance dans le cas des animaux âgés de moins de 3 mois;

   b) en ce qui concerne les peaux de biongulés, d'animaux provenant d'exploitations dans lesquelles aucun cas de fièvre aphteuse ne s'est déclaré au cours des 30 jours précédant leur départ et autour desquelles aucun cas de fièvre aphteuse n'a été constaté depuis 30 jours dans un rayon de 10 kilomètres;

   c) en ce qui concerne les peaux de porcs, d'animaux provenant d'exploitations n'ayant présenté aucun cas de maladie vésiculeuse du porc au cours des 30 jours précédents, ni de peste porcine classique ou africaine au cours des 40 jours précédents, et autour desquelles aucun cas de ces maladies n'a été constaté depuis 30 jours dans un rayon de 10 kilomètres, ou

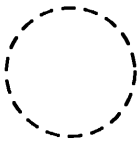
   d) d'animaux qui ont subi une inspection sanitaire *ante mortem* à l'abattoir dans les 24 heures précédant leur mise à mort et n'ont montré aucun signe de fièvre aphteuse (1), de peste bovine (1), de peste porcine classique (1), de peste porcine africaine (1) ou de maladie vésiculaire du porc (1);

4) ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une recontamination par des agents pathogènes.

Fait à: ..... le: .....

(lieu) (date)

Cachet (2)



.....

(signature du vétérinaire officiel) (2)

.....

(nom, qualification et titre, en majuscules)

(1) Biffer les maladies non applicables aux espèces concernées.
(2) La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle du texte imprimé.

CHAPITRE 5 B

Certificat sanitaire

pour les peaux d'ongulés traitées, destinées à être expédiées vers la Communauté européenne

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

Numéro de référence du présent certificat sanitaire: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification des peaux

Peaux de: .....
(espèce)

Nature de l'emballage: .....

Nombre d'unités d'emballage: .....

Poids net: .....

Numéro(s) du/des scellé(s) apposé(s) sur le/les conteneur(s), le/les véhicule(s) routier(s), le/les wagon(s) de chemin de fer ou la/les balle(s): .....

.....

II. Origine des peaux

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement enregistré et surveillé: .....

.....

III. Destination des peaux

Les peaux sont expédiées:

de: .....
(lieu de chargement)

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

par le moyen de transport suivant: .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

IV. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les peaux décrites ci-dessus:

1) proviennent d'animaux qui:

a) ne présentaient aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux; et

b) n'ont pas été abattus en vue d'éradiquer une épizootie;

2) et [1]:

a) sont issues d'animaux originaires d'un pays ou d'une région d'un pays non soumis, conformément à la réglementation communautaire, à des restrictions liées à l'apparition d'une maladie transmissible grave à laquelle les animaux de l'espèce concernée sont sensibles, et ont été:

i) séchées [2];

ii) salées à sec ou en saumure pendant au moins 14 jours avant expédition [2];

iii) soumises pendant 7 jours à un salage au sel de mer additionné de 2 % de carbonate de soude, ou

iv) séchées pendant 42 jours à une température d'au moins 20 °C, ou

b) ont été:

i) salées à sec ou en saumure pendant au moins 14 jours avant expédition [2], ou

ii) soumises pendant 7 jours à un salage au sel de mer additionné de 2 % de carbonate de soude, ou

c) ont été salées le ... (date), avant d'être transportées par bateau; et

3) ont été protégées de tout contact avec d'autres produits animaux ou avec des animaux vivants présentant un risque de propagation d'une maladie transmissible grave.

Fait à: ..... le: .....

(lieu) (date)

Cachet [3]

.....

(signature du vétérinaire officiel) [3]

.....

(nom, qualification et titre, en majuscules)

[1] Biffer la mention inutile.
[2] Biffer les maladies non applicables aux espèces concernées.
[3] La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle du texte imprimé.

CHAPITRE 5 C

Déclaration officielle

pour les peaux traitées issues de ruminants, qui sont destinées à être expédiées vers la Communauté européenne et qui ont été isolées pendant 21 jours sans interruption ou qui seront transportées pendant 21 jours sans interruption avant l'importation

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

Numéro de référence de la présente déclaration officielle: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification des peaux

Peaux de: .....
(espèce)

Nature de l'emballage: .....

Nombre d'unités d'emballage: .....

Poids net: .....

Numéro(s) du/des scellés apposés(s) sur le/les conteneurs(s), le/les véhicules(s) routiers(s), le/les wagon(s) de chemin de fer ou la/les balles(s): .....

.....

II. Origine des peaux

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement: .....

.....

III. Destination des peaux

Les peaux sont expédiées:

de: .....
(lieu de chargement)

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

par le moyen de transport suivant: .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

IV. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les peaux décrites ci-dessus:

1) proviennent d'animaux qui:

   a) ne présentaient aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux, et

   b) n'ont pas été abattus en vue d'éradiquer une épizootie;

2) ont été:

   a) séchées (1);

   b) salées à sec ou en saumure pendant au moins 14 jours avant expédition (1);

   c) soumises pendant 7 jours à un salage au sel de mer additionné de 2 % de carbonate de soude (1), ou

   d) séchées pendant 42 jours à une température d'au moins 20 °C (1);

3) ont été protégées de tout contact avec d'autres produits animaux ou avec des animaux vivants présentant un risque de propagation d'une maladie transmissible grave, et

4) a) ont été isolées, immédiatement avant leur expédition et sous contrôle officiel, pendant les 21 jours suivant le traitement décrit au point 1 (1), ou

   b) sur la foi de la déclaration du transporteur, seront soumises à un transport dont la durée prévue est au minimum de 21 jours (1).

Fait à: ..... le: .....

(lieu) (date)

Cachet (2)

.....

(signature du vétérinaire officiel) (2)

.....

(nom, qualification et titre, en majuscules)

(1) Biffer la mention inutile.

(2) La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle du texte imprimé.

CHAPITRE 6 A

Certificat sanitaire

pour les trophées de chasse traités d'oiseaux et d'ongulés constitués uniquement d'os, de cornes, d'onglons, de griffes, de bois, de dents, de peaux, et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne

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

Numéro de référence du présent certificat sanitaire: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification des trophées de chasse

Trophées de chasse issus de: .....
(espèce)

Nature des trophées de chasse:

a) constitués uniquement d'os, de cornes, d'onglons, de griffes, de bois ou de dents [1]: .....

b) constitués uniquement de peaux [1]: .....

Nature de l'emballage: .....

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage: .....

Numéro de référence du certificat CITES [1]: .....

II. Destination des trophées de chasse

Les trophées de chasse sont expédiés:

de: .....
(lieu de chargement)

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

par le moyen de transport suivant: .....

Numéro du scellé (le cas échéant): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

III. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les trophées de chasse décrits ci-dessus:

1) ont été emballés, immédiatement après traitement, sans entrer en contact avec d'autres produits d'origine animale susceptibles de les contaminer, dans des conditionnements individuels, transparents et clos, dans le but d'éviter toute contamination ultérieure; et

[1] Biffer la mention inutile.

2) dans le cas des trophées de chasse constitués uniquement de peaux (1):

   a) ont été séchés (1):

   b) ont été salés à sec ou en saumure pendant au moins 14 jours avant leur expédition (1), ou

   c) ont été salés à sec ou en saumure le ... (date) et, sur la foi de la déclaration du transporteur, feront l'objet d'un transport par bateau d'une durée telle qu'ils auront subi un salage d'une durée minimale de 14 jours avant d'atteindre le poste d'inspection frontalier de la CE (1); ou

3) dans le cas des trophées de chasse constitués uniquement d'os, de cornes, d'onglons, de griffes, de bois ou de dents (1):

   a) ont été trempés dans l'eau bouillante pendant une durée appropriée, de manière à en éliminer toute matière autre que les os, les cornes, les onglons, les griffes, les bois et les dents; et

   b) ont été désinfectés avec un produit autorisé par l'autorité compétente, et notamment avec de l'eau oxygénée en ce qui concerne les parties constituées d'os.

Fait à: ..... le: .....

(lieu) (date)

Cachet (2)

.....

(signature du vétérinaire officiel) (2)

.....

(nom, qualification et titre, en majuscules)

(1) Biffer la mention inutile.

(2) La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle du texte imprimé.

CHAPITRE 6 B

Certificat sanitaire

pour les trophées de chasse traités d'oiseaux et d'ongulés constitués de parties entières n'ayant pas subi de traitement et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne

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

Numéro de référence du présent certificat sanitaire: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification des trophées de chasse

Trophées de chasse issus de: .....
(espèce)

Nature de l'emballage: .....

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage: .....

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

II. Destination des trophées de chasse

Les trophées de chasse sont expédiés:

de: .....
(lieu de chargement)

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

par le moyen de transport suivant: .....

Numéro du scellé (le cas échéant): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

III. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

1) pour ce qui est des trophées de chasse issus de biongulés, à l'exclusion des porcins (1):

a) que ... (région) est exempt(e) de la fièvre aphteuse et de la peste bovine depuis 12 mois et qu'aucune vaccination n'a été pratiquée contre ces maladies au cours de la même période; et

(1) Biffer la mention inutile.

b) que les trophées de chasse décrits ci-dessus:

i) ont été obtenus à partir d'animaux abattus sur le territoire de cette région, à partir duquel les exportations de viandes fraîches des espèces domestiques sensibles correspondantes sont autorisées et qui n'a connu aucune restriction de police sanitaire au cours des 60 derniers jours en raison de l'apparition de foyers de maladies auxquelles le gibier sauvage est sensible; et

ii) proviennent d'animaux abattus à une distance d'au moins 20 km des frontières d'un autre pays tiers ou d'une région de pays tiers à partir desquels les exportations vers la Communauté de trophées de chasse non traités issus de biongulés autres que les porcins ne sont pas autorisées;

2) pour ce qui est des trophées de chasse issus de porcins sauvages (1):

a) que ... (région) est, depuis 12 mois, exempt(e) de peste porcine classique, de peste porcine africaine, de maladie vésiculeuse du porc, de fièvre aphteuse et d'encéphalomyélite entérovirale du porc (maladie de Teschen), et qu'aucune vaccination n'a été pratiquée contre l'une de ces maladies durant les 12 derniers mois; et

b) que les trophées de chasse décrits ci-dessus:

i) ont été obtenus à partir d'animaux abattus sur ce territoire, à partir duquel les exportations de viandes fraîches des espèces domestiques sensibles correspondantes sont autorisées et qui n'a connu aucune restriction de police sanitaire au cours des 60 derniers jours en raison de l'apparition de foyers de maladies auxquelles les porcins sauvages sont sensibles; et

ii) proviennent d'animaux abattus à une distance d'au moins 20 km des frontières d'un autre pays tiers ou d'une région de pays tiers à partir desquels les exportations vers la Communauté de trophées de chasse non traités issus de porcins sauvages ne sont pas autorisées;

3) pour ce qui est des trophées de chasse issus de solipèdes, que les trophées de chasse décrits ci-dessus ont été obtenus à partir de solipèdes sauvages abattus sur le territoire du pays exportateur mentionné ci-dessus (1);

4) pour ce qui est des trophées de chasse issus de gibier à plumes (1):

a) que ... (région) est exempt(e) de l'influenza aviaire et de la maladie de Newcastle;

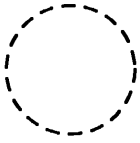
b) que les trophées de chasse décrits ci-dessus ont été obtenus à partir de gibier à plumes sauvage abattu dans cette région, qui n'a connu aucune restriction de police sanitaire au cours des 30 derniers jours en raison de l'apparition de foyers de maladies auxquelles les oiseaux sauvages sont sensibles;

5) que les trophées de chasse décrits ci-dessus ont été emballés sans entrer en contact avec d'autres produits d'origine animale susceptibles de les contaminer, dans des conditionnements individuels, transparents et clos, dans le but d'éviter toute contamination ultérieure.

Fait à: ..... le: .....

(lieu) (date)

Cachet (2)



.....

(signature du vétérinaire officiel) (2)

.....

(nom, qualification et titre, en majuscules)

(1) Biffer la mention inutile.

(2) La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle du texte imprimé.

CHAPITRE 7 A

Certificat sanitaire

pour les soies de porc en provenance de pays tiers ou de régions de pays tiers exempts de peste porcine africaine, et destinées à être expédiées vers la Communauté européenne

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

Numéro de référence du présent certificat sanitaire: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification des soies de porc

Nature de l'emballage: .....

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage: .....

Poids net: .....

II. Origine des soies de porc

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement enregistré: .....

.....

III. Destination des soies de porc

Les soies de porc sont expédiées:

de: .....
(lieu de chargement)

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

par le moyen de transport suivant: .....

Numéro du scellé (le cas échéant): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

IV. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que:

1) les soies de porc décrites ci-dessus ont été obtenues à partir de porcs provenant du pays d'origine et mis à mort dans un abattoir de ce pays;

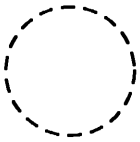
2) les porcs à partir desquels les soies ont été obtenues n'ont montré, lors de l'inspection effectuée au moment de l'abattage, aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux, et n'ont pas été abattus en vue d'éradiquer une épizootie;

3) le pays d'origine ou, en cas de régionalisation au sens de la législation communautaire, la région d'origine, est exempt de fièvre porcine africaine depuis au moins 12 mois;

4) les soies de porc sont sèches et soigneusement emballées.

Fait à: ..... le: .....
(lieu) (date)

Cachet [1]



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

.....
(nom, qualification et titre, en majuscules)

[1] La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle du texte imprimé.

CHAPITRE 7 B

Certificat sanitaire

pour les soies de porc en provenance de pays tiers ou de régions de pays tiers non exempts de peste porcine africaine, et destinées à être expédiées vers la Communauté européenne

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

Numéro de référence du présent certificat sanitaire: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification des soies de porc

Nature de l'emballage: .....

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage: .....

Poids net: .....

II. Origine des soies de porc

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement enregistré: .....

.....

III. Destination des soies de porc

Les soies de porc sont expédiées:

de: .....
(lieu de chargement)

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

par le moyen de transport suivant: .....

Numéro du scellé (le cas échéant): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

IV. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que:

1) les soies de porc décrites ci-dessus ont été obtenues à partir de porcs provenant du pays d'origine et mis à mort dans un abattoir de ce pays;

2) les porcs à partir desquels les soies ont été obtenues n'ont montré, lors de l'inspection effectuée au moment de l'abattage, aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux, et n'ont pas été abattus en vue d'éradiquer une épizootie;

3) les soies de porc mentionnées ci-dessus ont été:

— ébouillantées (1),

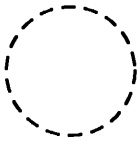
— teintées (1),

— blanchies (1);

4) les soies de porc sont sèches et soigneusement emballées.

Fait à: ..... le: .....
(lieu) (date)

Cachet (2)



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

.....
(nom, qualification et titre, en majuscules)

(1) Biffer la mention inutile.
(2) La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle du texte imprimé.

CHAPITRE 8

Certificat sanitaire

pour les sous-produits animaux destinés à la fabrication d'aliments pour animaux familiers ou de produits techniques, y compris de produits pharmaceutiques, et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne

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

Numéro de référence du présent certificat sanitaire: .....

Pays de destination: .....
(nom de l'État membre de la Communauté européenne)

Pays exportateur: .....

Ministère responsable: .....

Service certificateur: .....

I. Identification des sous-produits animaux

Nature des sous-produits animaux et espèce: .....

Nature de l'emballage: .....

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage: .....

Poids net: .....

Numéro de référence du lot à la production: .....

II. Origine des sous-produits animaux

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement agréé: .....

.....

III. Destination des sous-produits animaux

Les sous-produits animaux sont expédiés:

de: .....
(lieu de chargement)

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

par le moyen de transport suivant: .....

Numéro du scellé (le cas échéant): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

IV. Attestation sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les sous-produits animaux décrits ci-dessus:

1) sont constitués de sous-produits animaux provenant des espèces visées ci-dessus au point I et satisfont aux conditions de police sanitaire pertinentes fixées par la/les décision(s) . . ./. . ./. . . [1] de la Commission;

2) sont constitués exclusivement de parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales;

3) ont été surgelés dans l'usine d'origine;

4) ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires pour éviter une recontamination par des agents pathogènes;

5) ont été conditionnés dans des emballages neufs et de manière à éviter toute fuite.

Fait à: ..... le: .....
(lieu) (date)

Cachet [2]

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

.....
(nom, qualification et titre, en majuscules)

[1] Mentionner le numéro de la (des) décision(s) pertinente(s) en vigueur pour les viandes fraîches des espèces domestiques sensibles concernées.

[2] La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle du texte imprimé.

ANNEXE XI

LISTES DES PAYS TIERS EN PROVENANCE DESQUELS LES ÉTATS MEMBRES PEUVENT AUTORISER LES IMPORTATIONS DE SOUS-PRODUITS ANIMAUX NON DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

L'inclusion d'un pays dans une des listes qui suivent constitue une condition nécessaire mais non suffisante pour l'importation des produits concernés en provenance de ce pays. Les importations doivent également respecter les conditions sanitaires et de police sanitaire pertinentes.

PARTIE I

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de lait et de produits à base de lait

Pays tiers figurant dans les colonnes B ou C de l'annexe de la décision 95/340/CE.

PARTIE II

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de protéines animales transformées (à l'exclusion des farines de poisson)

Pays tiers figurant sur la liste de la partie I de l'annexe de la décision 79/542/CEE.

PARTIE III

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de farines et d'huiles de poisson

Pays tiers figurant sur la liste de l'annexe de la décision 97/296/CE.

PARTIE IV

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de graisses fondues (à l'exclusion des huiles de poisson)

Pays tiers figurant sur la liste de la partie I de l'annexe de la décision 79/542/CEE.

PARTIE V

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de produits sanguins en tant que matières premières pour aliments des animaux

A. Produits sanguins issus d'ongulés

Pays tiers ou régions de pays tiers figurant sur la liste de la partie I de l'annexe de la décision 79/542/CEE en provenance desquels les importations de toutes les catégories de viandes fraîches des espèces correspondantes sont autorisées.

B. Produits sanguins issus d'autres espèces

Pays tiers figurant sur la liste de la partie I de l'annexe de la décision 79/542/CEE.

PARTIE VI

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de produits sanguins (ne provenant pas d'équidés) destinés à des fins techniques et pharmaceutiques

A. Produits sanguins issus d'ongulés

Pays tiers ou régions de pays tiers figurant sur la liste de la partie I de l'annexe de la décision 79/542/CEE en provenance desquels les importations de toutes les catégories de viandes fraîches des espèces correspondantes sont autorisées.

B. Produits sanguins issus d'autres espèces

Pays tiers figurant sur la liste de la partie I de l'annexe de la décision 79/542/CEE.

PARTIE VII

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de matières non transformées destinées à la fabrication d'aliments pour animaux familiers et de produits techniques

A. Matières non transformées issues d'animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine

Pays tiers ou régions de pays tiers figurant sur la liste de la partie I de l'annexe de la décision 79/542/CEE en provenance desquels les importations de toutes les catégories de viandes fraîches des espèces correspondantes sont autorisées.

B. Matières non transformées issues de volailles

Pays tiers en provenance desquels les États membres autorisent les importations de viandes de volailles fraîches.

C. Matières non transformées issues d'autres espèces

Pays tiers figurant sur la liste de la partie I de l'annexe de la décision 79/542/CEE.

PARTIE VIII

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de soies de porc non traitées

Pays tiers figurant sur la liste de la partie I de l'annexe de la décision 79/542/CEE.

PARTIE IX

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de lisier destiné au traitement des sols

A. Produits transformés à base de lisier

Pays tiers figurant sur la liste de la partie I de l'annexe de la décision 79/542/CEE.

B. Lisier transformé issu d'équidés

Pays tiers figurant sur la liste de la partie I de l'annexe de la décision 79/542/CEE pour les équidés vivants.

C. Lisier non transformé issu de volailles

Pays tiers en provenance desquels les États membres autorisent les importations de viandes de volailles fraîches.

PARTIE X

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations d'aliments pour animaux familiers et d'articles à mastiquer

Pays tiers figurant sur la liste de la partie I de l'annexe de la décision 79/542/CEE, auxquels s'ajoutent les pays suivants:

(LK) Sri Lanka [1]

(JP) Japon [2]

(TW) Taïwan [2].

PARTIE XI

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de gélatine, de protéines hydrolysées et de phosphate dicalcique

Pays tiers figurant sur la liste de la partie I de l'annexe de la décision 79/542/CEE, auxquels s'ajoutent les pays suivants:

(KR) République de Corée [3]

(MY) Malaisie [3]

(PK) Pakistan [3]

(TW) Taïwan [3].

---

[1] Uniquement les articles à mastiquer fabriqués à partir de peaux d'ongulés.

[2] Uniquement les aliments transformés destinés aux poissons d'ornement.

[3] Gélatine uniquement.