

Dcrets arr ts circulaires

TEXTES G N RAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

Arr t du 2 juillet 2004 fixant les conditions sanitaires d'importation des produits d'origine animale destin s des expositions

NOR AGRG040165 A

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales,

Vu le règlement (CEE) n° 2913/92 du Conseil du 12 octobre 1992 établissant le code des douanes communautaire ;

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié 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 ;

Vu 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, et notamment son article 16.1, point e ;

Vu la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information, et notamment la notification n° 2004/0027/F ;

Vu la directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu la décision 79/542/CEE du Conseil du 21 décembre 1976 établissant une liste des pays tiers en provenance desquels les Etats membres autorisent l'importation d'animaux des espèces bovine et porcine et de viandes fraîches ;

Vu la décision 94/86/CE de la Commission du 16 février 1994 établissant la liste provisoire des pays tiers en provenance desquels les Etats membres autorisent les importations de viandes de gibier sauvage ;

Vu la décision 94/85/CE de la Commission du 16 février 1994 établissant une liste de pays tiers en provenance desquels les Etats membres autorisent les importations de viandes fraîches de volaille ;

Vu la décision 2003/812/CE de la Commission du 17 novembre 2003 établissant des listes des pays tiers en provenance desquels les Etats membres doivent autoriser l'importation de certains produits destinés à la consommation humaine visés par la directive 92/118/CE du Conseil ;

Vu la décision 97/20/CE de la Commission du 17 décembre 1996 modifiée établissant la liste des pays tiers qui remplissent les conditions d'équivalence pour les conditions de production et de mise sur le marché des mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins ;

Vu la décision 97/296/CE de la Commission du 22 avril 1997 modifiée établissant la liste des pays tiers en provenance desquels l'importation des produits de la pêche est autorisée pour l'alimentation humaine ;

Vu la décision 2000/159/CE de la Commission du 8 février 2000 concernant l'approbation provisoire des plans des pays tiers relatifs aux résidus conformément à la directive 96/23/CE du Conseil ;

Vu la décision 2002/349/CE de la Commission du 26 avril 2002 établissant la liste des produits à examiner aux postes d'inspection frontaliers au titre de la directive 97/78/CE du Conseil ;

Vu la décision 2004/438/CE du 29 avril 2004 arrêtant les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que la certification vétérinaire requises à l'introduction dans la Communauté de lait traité thermiquement, de produits à base de lait et de lait cru destinés à la consommation humaine ;

Vu l'arrêté du 5 mai 2000 modifié fixant les modalités des contrôles vétérinaires à l'importation des produits en provenance des pays tiers ;

Vu l'arrêté du 25 novembre 2003 relatif aux conditions sanitaires d'importation d'animaux vivants, de produits d'origine animale et de denrées animales ou d'origine animale en provenance des pays tiers ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 236-1 à L. 237-3 ;

Vu le code des douanes, et notamment son article 38 ;

Vu les avis de l'AFSSA du 7 mai 2004 et du 13 juillet 2004,

Arrête :

Art 1^{er} Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires d'importation sur le territoire national des produits d'origine animale destinés à des expositions, pour autant qu'ils ne soient pas livrés à la consommation humaine ou animale ou à la commercialisation sous quelque forme que ce soit.

Art 2 Sous réserve qu'ils ne soient pas originaires ou en provenance de pays tiers soumis à une mesure de protection ou de sauvegarde particulière, l'importation des produits visés à l'article 1^{er}, originaires et en provenance de pays tiers ou de parties de pays tiers figurant en annexe I et issus d'un établissement non agréé ou non autorisé, est autorisée sous réserve qu'ils soient accompagnés d'un certificat ou d'un document conforme à l'un des modèles définis à l'annexe II.

Art 3 L'importation des produits visés à l'article 1^{er} qui ne sont pas originaires et qui ne proviennent pas de pays tiers ou de parties de pays tiers figurant en annexe I est autorisée sous réserve qu'ils soient accompagnés d'un document conforme au modèle défini à l'annexe III du présent arrêté.

Art 4 A l'issue de leur présentation à l'exposition, les produits importés sont détruits, conformément aux dispositions de l'article 4, alinéa 2, du règlement 1774/2002/CE susvisé. La preuve effective de la destruction de l'intégralité des produits importés doit être apportée au directeur départemental des services vétérinaires du lieu dans lequel se tient l'exposition.

Les frais induits par les mesures de destruction sont à la charge du déclarant.

Art 5 Le directeur général de l'alimentation est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 27 juillet 2004.

Pour le ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur général
de l'alimentation :
La chef de service,
I. CHMITELIN

ANNEXE I

- 1 Viandes fraîches et produits à base et préparation de viandes issus d'ongulés : tous les pays tiers figurant à l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CE.
- 2 Lait et produits à base de lait : tous les pays tiers figurant à l'annexe I de la décision 2004/438/CE.
- 3 Viandes fraîches, produits à base et préparation de viandes de volaille, œufs et ovoproduits : tous les pays tiers figurant à l'annexe de la décision 94/85/CE.
- 4 Viandes fraîches de gibiers sauvages à plumes : tous les pays tiers visés par la décision 94/85/CE.
- 5 Viandes de ratites d'élevage : tous les pays tiers figurant en annexe II de la décision 94/85/CE.
- 6 Produits de la pêche : tous les pays tiers mentionnés à l'annexe de la décision 97/296/CE.
- 7 Escargots : tous les pays tiers mentionnés à l'annexe de la décision 97/296/CE ainsi que les pays tiers mentionnés à la partie VI de l'annexe de la décision 2003/812/CE.
- 8 Cuisses de grenouille : tous les pays tiers mentionnés à l'annexe de la décision 97/296/CE ainsi que les pays tiers mentionnés à la partie VII de l'annexe de la décision 2003/812/CE.
- 9 Mollusques bivalves, tuniciers, gastéropodes marins : tous les pays tiers mentionnés à l'annexe de la décision 97/20/CE.
- 10 Miel et gelée royale : tous les pays tiers autorisés à la partie IX de l'annexe de la décision 2003/812/CE.

ANNEXE II

Annexe II-1

1 Expéditeur (nom et adresse)	<p style="text-align: center;">CERTIFICAT SANITAIRE pour du lait et des produits laitiers non destinés à la consommation humaine ou animale destination de l'exposition (1)</p> <hr/> <p>N° (2) ORIGINAL</p>
-------------------------------	--

2 Destinataire (nom et adresse)	3 Provenance des produits Pays
	4 Autorité compétente 4.1 Ministère
	4.2 Service

5 Destination des produits 5.1 Etat membre de l'Union européenne France 5.2 Nom adresse de l'exposition	6 Lieu de chargement pour l'exportation
---	---

Moyen de transport du lot et identification (4) 1 Camion train bateau ou avion (5) 2 Immatriculation du véhicule nom du bateau ou numéro de vol		3 Données relatives à l'identification du lot (5)
---	--	---

Identification des produits

1 Produits issus de (espèce animale)

2 Identification individuelle des produits contenus dans le lot

NATURE DES PRODUITS ET ÉTABLISSEMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PRÉSENTS	POIDS NET (kg)
Total		

Attestation sanitaire animale

Je soussigné vétérinaire officiel certifie que les produits décrits ci-dessus ont été obtenus du territoire de (3)

1 Ce territoire à la date de signature de ce certificat est indemne de peste bovine et de fièvre aphteuse depuis douze mois et durant cette même période aucune vaccination contre ces maladies n'a été effectuée soit (5)
ont été soumis à un traitement
ultra haute température (UHT) ou à un traitement minimal 132 °C pendant au moins une seconde ;
ou (5)
de pasteurisation de courte durée si le lait a un pH inférieur ;
ou (5)
une double pasteurisation de courte durée si le lait a un pH égal ou supérieur ;

2 ont été préparés et obtenus sans entrer en contact avec d'autres produits ne répondant pas aux conditions fixées ci-dessus

Cachet officiel et signature

Fait le

Signature du vétérinaire officiel

(Cachet) (nom en lettres capitales qualifications et titre)

(1) Nom de l'exposition internationale
(2) Attribué par l'autorité compétente

(3) Nom du pays exportateur

(4) Immatriculation du véhicule et le nom du bateau doit être donné. S'il est connu, le numéro du vol doit être donné. Dans le cas d'un transport en containers, leur nombre total, leur immatriculation et numéros de scellés si présents doivent être indiqués au point 3.

(5) Supprimer si n cessaie

Annexe II-2

<div>1Exp diteur (nom et adresse compl te)</div>		<div>CERTIFICAT SANITAIRE</div> <div>relatif des viandes fra ches de bovin s domestiques</div> <div>(<i>Bos taurus, Bison bison, Bubalus bubalis</i> et leurs hybrides)</div> <div>non destin es la consommation humaine ou animale</div> <div>destination de l'exposition (1)</div> <div>N° (2)ORIGINAL</div>																																					
<div>2Destinataire (nom et adresse compl te)</div>		<div>3Origine des viandes (3)</div> <div>3 1 Pays</div> <div>3 2 Code du territoire</div> <div>4Autorit comp tente</div> <div>4 1 Minist re</div> <div>4 2 Service</div> <div>4 3 Niveau local r gional</div> <div>6Lieu de chargement pour l'exportation</div>																																					
<div>5Destination des produits</div> <div>5 1 Etat membre de l'Union europ enne France</div> <div>5 2 Nom adresse de l'exposition</div>																																							
<div>Moyen de transport du lot et identification (4)</div> <div>1 Camion train bateau ou avion (5)</div> <div>2 Immatriculation du v hicule nom du bateau ou num ro de vol</div>		<div>3 Donn es relatives l'identification du lot (5)</div>																																					
<div>Modes de transport et identification du lot (4)</div> <div>1 Camion wagon navire ou a ronef (5)</div> <div>2 Num ro(s) d'enregistrement nom du navire ou num ro du vol</div>		<div>3 Donn es relatives l'identification du lot (5)</div>																																					
<div>Identification des viandes</div> <div>1 Viandes de (esp ce animale)</div> <div>2 Conditions de temp rature de conservation des viandes qui composent le lot r frig r es congel es (5)</div> <div>3 Identification individuelle des viandes qui composent le lot</div> <table><thead><tr><th>NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET</th><th>TABLISSEMENT D'ORIGINE</th><th>NOMBRE DE PAQUETS PI CES</th><th>POIDS NET (kg)</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Total</td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>				NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET	TABLISSEMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PI CES	POIDS NET (kg)																													Total			
NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET	TABLISSEMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PI CES	POIDS NET (kg)																																				
Total																																							

Attestation de santé animale

Je soussigné vétérinaire officiel certifie par la présente que les viandes fraîches d'origines ci-dessus

1. ont été obtenues sur le territoire portant le code (3) qui au jour de la délivrance du présent certificat
 - a/ tait indemne de peste bovine depuis douze mois aucune vaccination contre cette maladie n'ayant intervenue durant cette période et (5) soit
 - b/ tait indemne de fièvre aphteuse depuis douze mois aucune vaccination contre cette maladie n'ayant intervenue durant cette période ; (5) soit
 - b/ tait considéré comme indemne de fièvre aphteuse depuis (date) sans que des cas foyers ne soient apparus ultérieurement et tait autorisé exporter ces viandes en vertu de la décision CE de la Commission du (date) ; (5) soit
 - b/ sur lequel des programmes de vaccination des bovins domestiques contre la fièvre aphteuse font l'objet d'une mise en œuvre et d'un contrôle officiels ;
2. proviennent d'animaux qui
 - (5) ou [sont restés sur le territoire d'origine au point 1 depuis leur naissance ou au minimum durant les trois mois qui ont précédé leur abattage
 - (5) et ont [ont été introduits le (date) sur le territoire d'origine au point 1 partir du territoire portant le code (3) qui cette date tait autorisé exporter ces viandes fraîches vers la Communauté européenne ; (5) et ont [ont été introduits le (date) sur le territoire d'origine au point 1 partir de l'étranger ;
3. (6) () () sont issues d'animaux provenant d'exploitations
 - a/ dans lesquelles aucun des animaux présents n'a été vacciné contre la fièvre aphteuse ou la peste bovine (5) soit
 - b/ dans lesquelles tout comme dans les exploitations situées dans un rayon de 10 km aucun cas foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des trente jours précédents (5) soit
 - b/ qui ne font l'objet d'aucune restriction officielle pour des raisons sanitaires et dans lesquelles tout comme dans les exploitations situées dans un rayon de 25 km aucun cas foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des soixante jours précédents et
 - c/ dans lesquelles ils sont restés durant quarante jours minimum avant d'être envoyés directement à l'abattoir (5) soit
 - b/ qui ne font l'objet d'aucune restriction officielle pour des raisons sanitaires et dans lesquelles tout comme dans les exploitations situées dans un rayon de 10 km aucun cas foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des douze mois précédents et
 - c/ dans lesquelles ils sont restés durant quarante jours minimum avant d'être envoyés directement à l'abattoir
4. proviennent d'animaux
 - a/ qui ont été transportés depuis leurs exploitations vers un abattoir agréé dans des véhicules nettoyés et désinfectés avant le chargement sans avoir été en contact avec d'autres animaux ne répondant pas aux conditions susmentionnées
 - b/ qui ont fait l'objet à l'abattoir d'une inspection sanitaire *ante mortem* au cours des vingt quatre heures qui ont précédé l'abattage et en particulier qui ne présentaient aucune trace des maladies mentionnées au point 1 ci-dessus
 - c/ qui ont été abattus le ou entre ; (5) ()
 - d/ ont été agnégativement une intradermotuberculation officielle pratiquée dans les trois mois qui ont précédé l'abattage ;
5. proviennent d'un tablissement dans un rayon de 10 km autour duquel aucun cas foyer des maladies mentionnées au point 1 ci-dessus n'est apparu au cours des trente jours précédents ou si un cas est apparu la préparation des viandes destinées à l'exportation vers la Communauté européenne n'a été autorisée qu'après l'abattage de tous les animaux présents l'enlèvement de toutes les viandes et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous le contrôle d'un vétérinaire officiel ;
6. (6) ()
 - (5) soit [ont été obtenues et préparées sans avoir été en contact avec d'autres viandes ne satisfaisant pas aux conditions susmentionnées (5) soit
 - [contiennent des viandes d'osses et des viandes hachées (5) obtenues uniquement partir de viandes d'osses autres que les abats qui proviennent de carcasses dans lesquelles les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées qui avant le dressage ont été soumises à un processus de maturation à température supérieure +2 °C pendant une période minimale de vingt quatre heures et dans lesquelles le pH des viandes tait inférieur 6,0 lorsqu'il a été mesuré électroniquement au milieu du muscle *longissimus dorsi* après la maturation et avant le dressage ; et ont été strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées tous les stades de la production du dressage et du stockage jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet ; (5) soit
 - [contiennent des viandes d'osses et des viandes hachées (5) obtenues uniquement partir de viandes d'osses autres que les abats qui proviennent de carcasses dans lesquelles les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées qui avant le dressage ont été soumises à un processus de maturation à température supérieure +2 °C pendant une période minimale de vingt quatre heures et ont été strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées tous les stades de la production du dressage et du stockage jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet ; (5) soit
 - a/ ne contiennent que des abats parés qui ont subi un processus de maturation à température ambiante supérieure +2 °C durant une période minimale de trois heures ou dans le cas des muscles massés une période minimale de vingt quatre heures
 - b/ ont été strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées tous les stades de la production du parage et du stockage jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet et
 - c/ ont été emballées dans des boîtes rigides et scellées sur les étiquettes desquels figurent la mention « ABATS DE VIANDES DESTINÉS À UN TRAITEMENT THERMIQUE » le nom et l'adresse de l'établissement de transformation de destination dans l'UE

10 Attestation de bien-être animal Le soussigné vétérinaire officiel certifie par la présente que les viandes fraîches d'origines ci-dessus proviennent d'animaux qui, dans l'abattoir, avant et pendant l'abattage ou la mise à mort, ont été traités conformément aux dispositions pertinentes de la législation de la Communauté européenne.	
Cachet officiel et signature <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> Fait _____ le _____ (Cachet) (nom en lettres capitales, qualifications et titre) </div> <div style="width: 45%; text-align: right;"> <i>Signature du vétérinaire officiel</i> </div> </div>	
(1) Nom de l'exposition internationale (2) Attribué par l'autorité compétente (3) Nom du pays exportateur (4) Immatriculation du véhicule et le nom du bateau doit être donné. S'il est connu, le numéro du vol doit être donné. Dans le cas d'un transport en containers, leur nombre total, leur immatriculation et numéros de scellés si présents doivent être indiqués au point 3. (5) Supprimer si nécessaire. (6) Lorsque la mention « A » figure dans la cinquième colonne (« GS ») de l'annexe II, partie 1, de la directive 542 CEE du Conseil (dernière version modifiée), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les viandes provenant de viandes d'osses ayant subi une maturation. () Lorsque la mention « B » figure dans la cinquième colonne (« GS ») de l'annexe II, partie 1, de la directive 542 CEE du Conseil (dernière version modifiée), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les abats par sécrétés dans la note (6) ci-dessus. () Lorsque la mention « E » figure dans la cinquième colonne (« GS ») de l'annexe II, partie 1, de la directive 542 CEE du Conseil (dernière version modifiée), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les tests de tuberculose. Une intradermotuberculination doit être pratiquée conformément aux dispositions de l'annexe B de la directive 64/432 CEE du Conseil.	

Annexe II-3

1 Expéditeur (nom et adresse complète)	CERTIFICAT SANITAIRE relatif des viandes fraîches d'animaux domestiques des espèces ovine et caprine (5) (<i>Capra hircus</i> et <i>Ovis aries</i>) non destinées à la consommation humaine ou animale destination de l'exposition (1) <hr/> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> N° (2) ORIGINAL </div>
2 Destinataire (nom et adresse complète)	3 Origine des viandes (3) 3.1 Pays 3.2 Code du territoire 4 Autorité compétente 4.1 Ministère 4.2 Service 4.3 Niveau local régional
5 Destination des produits 5.1 État membre de l'Union européenne France 5.2 Nom, adresse de l'exposition	6 Lieu de chargement pour l'exportation
Moyen de transport du lot et identification (4) 1 Camion, train, bateau ou avion (5) 2 Immatriculation du véhicule, nom du bateau ou numéro de vol	3 Données relatives à l'identification du lot (5)
Modes de transport et identification du lot (4) 1 Camion, wagon, navire ou aéronef (5) 2 Numéro(s) d'enregistrement, nom du navire ou numéro de vol	3 Données relatives à l'identification du lot (5)

Identification des viandes

- 1 Viande de (espèce animale)
- 2 Conditions de température de conservation des viandes qui composent le lot réfrigérées (5) congelées (5)
- 3 Identification individuelle des viandes qui composent le lot

NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET TABLISSEMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PI CÉS	POIDS NET (kg)
Total		

Attestation de santé animale

Je soussigné vétérinaire officiel certifie par la présente que les viandes fraîches décrites ci-dessus

- 1 ont été obtenues sur le territoire portant le code (3) qui au jour de la délivrance du présent certificat
a) était indemne de peste bovine depuis douze mois aucune vaccination contre cette maladie n'ayant intervenue durant cette période et
(5) soit
b) était indemne de fièvre aphteuse depuis douze mois aucune vaccination contre cette maladie n'ayant intervenue durant cette période ;
(5) soit
b) était considéré comme indemne de fièvre aphteuse depuis (date) sans que des cas foyers ne soient
apparus ultérieurement et était autorisé exporter ces viandes en vertu de la décision CE de la Commission du (date);
(5) (6) soit
b) sur lequel des programmes de vaccination des bovins domestiques contre la fièvre aphteuse font l'objet d'une mise en œuvre et d'un contrôle officiels ;
- 2 proviennent d'animaux qui
(5)
[sont restés sur le territoire décrit au point 1 depuis leur naissance ou au minimum durant les trois mois qui ont précédé leur abattage ;
(5) et ou
[ont été introduits le (date) sur le territoire décrit au point 1 partir du territoire portant le code (3)
qui cette date était autorisé exporter ces viandes fraîches vers la Communauté européenne ;
(5) et ou
[ont été introduits le (date) sur le territoire décrit au point 1 partir de l'Etat membre ;
- 3 sont issues d'animaux provenant d'exploitations
a) dans lesquelles aucun des animaux présents n'a été vacciné contre la fièvre aphteuse ou la peste bovine ;
b) qui ne font l'objet d'aucune interdiction à la suite de l'apparition dans les six semaines précédentes d'un foyer de brucellose ovine ou caprine et
c) l'intérieur et autour desquelles dans un rayon de 10 km aucun cas foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des trente jours précédents ;
(5) (6) soit
[c) qui ne font l'objet d'aucune restriction officielle pour des raisons sanitaires et l'intérieur et autour desquelles dans un rayon de 50 km aucun cas foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des quatre vingt dix jours précédents et
d) dans lesquelles ils sont restés durant quarante jours minimum avant d'être envoyés directement à l'abattoir ;
- 4 proviennent d'animaux
a) qui ont été transportés depuis leurs exploitations vers un abattoir agréé dans des véhicules nettoyés et désinfectés avant le chargement sans avoir été en contact avec d'autres animaux ne répondant pas aux conditions susmentionnées ;
b) qui ont fait l'objet à l'abattoir d'une inspection sanitaire ante mortem au cours des vingt quatre heures qui ont précédé l'abattage et en particulier qui ne présentaient aucune trace des maladies mentionnées au point 1 ci-dessus ;
c) qui ont été abattus le ou entre ;
- 5 proviennent d'un tablissement dans un rayon de 10 km autour duquel aucun cas foyer des maladies mentionnées au point 1 ci-dessus n'est apparu au cours des trente jours précédents ou si un cas est apparu la préparation des viandes destinées à l'exportation vers la Communauté européenne n'a été autorisée qu'après l'abattage de tous les animaux présents l'enlèvement de toutes les viandes et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous le contrôle d'un vétérinaire officiel ;
- 6
(5) soit
[ont été obtenues et préparées sans avoir été en contact avec d'autres viandes ne satisfaisant pas aux conditions susmentionnées ;
(5) (6) soit
[contiennent [des viandes déossées [et [des viandes hachées (5) obtenues uniquement partir de viandes déossées autres que les abats qui proviennent de carcasses dans lesquelles les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées qui avant le déossage ont été soumises un processus de maturation à une température supérieure + 2 °C pendant une période minimale de vingt quatre heures et dans lesquelles le pH des viandes était inférieur 6,0 lorsqu'il a été mesuré électroniquement au milieu du muscle longissimus dorsi après la maturation et avant le déossage ; et

ont strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées tous les stades de la production du dressage et du stockage jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet ;

(5) () soit

[contiennent] des viandes dressées [et] [des viandes hachées (5) obtenues uniquement] partir de viandes dressées autres que les abats qui proviennent de carcasses dans lesquelles les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées qui avant le dressage ont été soumises à un processus de maturation à température supérieure +2°C pendant une période minimale de vingt quatre heures et

ont strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées tous les stades de la production du dressage et du stockage jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet ;

10 Attestation de bien-être animal

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

Cachet officiel et signature

Fait

le

Signature du vétérinaire officiel

(Cachet) (nom en lettres capitales qualifications et titre)

(1) Nom de l'exposition internationale

(2) Attribué par l'autorité compétente

(3) Nom du pays exportateur

(4) Immatriculation du véhicule et le nom du bateau doit être donné. S'il est connu le numéro du vol doit être donné. Dans le cas d'un transport en containers leur nombre total leur immatriculation et numéros de scellés si présents doivent être indiqués au point 3

(5) Supprimer si nécessaire

(6) Lorsque la mention « A » figure dans la cinquième colonne (« GS ») de l'annexe II partie 1 de la décision 542 CEE du Conseil (dernière version modifiée) il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les viandes provenant de viandes dressées ayant subi une maturation

Les importations dans la Communauté européenne de viandes dressées ayant subi une maturation ne sont pas autorisées durant une période de vingt et un jours compter de la date d'abattage des animaux

() Lorsque la mention « F » figure dans la cinquième colonne (« GS ») de l'annexe II partie 1 de la décision 542 CEE du Conseil (dernière version modifiée) il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les viandes provenant de viandes dressées ayant subi une maturation. Les importations dans la Communauté européenne de viandes dressées ayant subi une maturation ne sont pas autorisées durant une période de vingt et un jours compter de la date d'abattage des animaux

Annexe II-4

1 Expéditeur (nom et adresse complète)	<p align="center">CERTIFICAT SANITAIRE</p> <p align="center">relatif des viandes fraîches d'animaux domestiques de l'espèce porcine (<i>sus domesticus</i>), non destinées à la consommation humaine ou animale destination de l'exposition (1)</p> <hr/> <p>N° (2) ORIGINAL</p>
2 Destinataire (nom et adresse complète)	<p>3 Origine des viandes (3)</p> <p>3.1 Pays</p> <p>3.2 Code du territoire</p>
<p>5 Destination des produits</p> <p>5.1 Etat membre de l'Union européenne France</p> <p>5.2 Nom adresse de l'exposition</p>	<p>4 Autorité compétente</p> <p>4.1 Ministère</p> <p>4.2 Service</p> <p>4.3 Niveau local régional</p> <p>6 Lieu de chargement pour l'exportation</p>

1 Camion train bateau ou avion (5)
2 Immatriculation du v hicule nom du bateau ou num ro de vol

3 Donn es relatives l'identification du lot (5)

1 Viandes de (esp ce animale)
2 Conditions de temp rature de conservation des viandes qui composent le lot r frig r es congel es (5)
3 Identification individuelle des viandes qui composent le lot

NATURE DES PRODUITS	COMPOSITION ET	TABLISSEMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PI CES	POIDS NET (kg)
Total				

Je soussigné, vétérinaire officiel certifié par la présente que les viandes fraîches d'origines ci-dessus

1 ont t obtenues sur le territoire portant le code (3) qui au jour de la d livraison du pr sent certificat
(5) soit
a/ tait indemne depuis douze mois de fi vre aphteuse de peste bovine de peste porcine africaine de peste porcine classique de maladie v siculeuse du porc et
(5) soit
[a/i) tait indemne depuis douze mois de peste bovine de peste porcine africaine [de fi vre aphteuse (5) [de peste porcine classique (5) et [de maladie v siculeuse du porc (5) et
sans que des cas foyers ne soient apparus ult rieurement et tait autoris exporter ces viandes en vertu de la d cision CE (date) et
de la Commission du (date) et
b/ au cours des douze derniers mois aucune vaccination n’a t men e et que les importations dans ce territoire d’animaux domestiques vaccin s contre ces maladies ne sont pas autoris es ;

2 proviennent d’animaux qui
(5)
[sont rest s sur le territoire d crit au point 1 depuis leur naissance ou au minimum durant les trois mois qui ont pr c d leur abattage
(5) et ou
[ont t introduits le (date) sur le territoire d crit au point 1 partir du territoire portant le code (3)
qui cette date tait autoris exporter ces viandes fra ches vers la Communaut europ enne
(5) et ou
[ont t introduits le (date) sur le territoire d crit au point 1 partir de l’Etat membre ;

3 sont issues d’animaux provenant d’exploitations
a/ dans lesquelles aucun des animaux pr sents n’a t vaccin contre les maladies mentionn es au point 1 ;
b/ l’int rieur et autour desquelles dans un rayon de 10 km aucun cas foyer des maladies mentionn es au point 1 n’est apparu au cours des quarante jours pr c dents ;
c/ qui ne font l’objet d’aucune interdiction la suite de l’apparition dans les six semaines pr c dentes d’un foyer de brucellose porcine ;
(5) (6)
[d/ qui ont assur qu’elles n’utilisaient aucun d chet de cuisine et de table pour l’alimentation des porcins qui sont soumises des contr les officiels et qui figurent dans la liste dress e par l’autorit comp tente aux fins de l’exportation de viandes porcines vers la Communaut europ enne ;

4 proviennent d’animaux
a/ qui n’ont pas t en contact avec des biongul s sauvages depuis leur naissance ;
b/ qui ont t transport s depuis leurs exploitations vers un abattoir agr dans des v hicules nettoy s et d sinfect s avant le chargement sans avoir t en contact avec d’autres animaux ne r pondant pas aux conditions susmentionn es ;
c/ qui ont fait l’objet l’abattoir d’une inspection sanitaire *ante mortem* au cours des vingt quatre heures qui ont pr c d l’abattage et en particulier qui ne pr sentaient aucune trace des maladies mentionn es au point 1 ci dessus et
d/ qui ont t abattus le ou entre ;

5 proviennent d’un tablissement dans un rayon de 10 km autour duquel aucun cas foyer des maladies mentionn es au point 1 ci dessus n’est apparu au cours des quarante jours pr c dents ou si un cas est apparu la pr paration des viandes destin es tre export es vers la Communaut europ enne n’a t autoris e qu’apr s l’abattage de tous les animaux pr sents l’enl vement de toutes les viandes et le nettoyage et la d sinfection complets de l’ tablissement sous le contr le d’un v t rinaire officiel ;

<p>6 ont été obtenues et par par es sans avoir été en contact avec d'autres viandes ne satisfaisant pas aux conditions susmentionnées</p>	
<p>10 Attestation de bien-être animal Le soussigné vétérinaire officiel certifie par la présente que les viandes fraîches d'origines ci-dessus proviennent d'animaux qui dans l'abattoir avant et pendant l'abattage ou la mise à mort ont été traités conformément aux dispositions pertinentes de la législation de la Communauté européenne</p>	
<p>Cachet officiel et signature</p> <div><div>Fait</div><div>le</div><div>Signature du vétérinaire officiel</div></div> <p>(Cachet) (nom en lettres capitales qualifications et titre)</p>	
<p>(1) Nom de l'exposition internationale (2) Attribué par l'autorité compétente (3) Nom du pays exportateur (4) L'immatriculation du véhicule et le nom du bateau doivent être donnés. S'il est connu le numéro du vol doit être donné. Dans le cas d'un transport en containers leur nombre total leur immatriculation et numéros de scellés si présents doivent être indiqués au point 3 (5) Supprimer si nécessaire (6) Lorsque la mention «D» figure dans la cinquième colonne («GS») de l'annexe II partie 1 de la décision 542 CEE du Conseil (dernière version modifiée) il convient de fournir des garanties supplémentaires. Par «déchets de cuisine et de table» on entend l'ensemble des restes d'aliments destinés à la consommation humaine provenant de restaurants de cuisines ou d'autres installations dédiées à la préparation de nourriture y compris les cuisines industrielles et les cuisines familiales des agriculteurs ou d'autres personnes pratiquant l'élevage de porcins</p>	

Annexe II-5

<p>1 Expéditeur (nom et adresse complète)</p>		<p>CERTIFICAT SANITAIRE relatif des viandes fraîches de solipèdes domestiques (<i>Equus caballus</i>, <i>Equus asinus</i> et hybrides) non destinées à la consommation humaine ou animale destination de l'exposition (1)</p> <hr/> <p>N° (2) ORIGINAL</p>	
<p>2 Destinataire (nom et adresse complète)</p>		<p>3 Origine des viandes (3) 3.1 Pays 3.2 Code du territoire</p>	
<p>5 Destination des produits 5.1 État membre de l'Union européenne France 5.2 Nom adresse de l'exposition</p>		<p>4 Autorité compétente 4.1 Ministère 4.2 Service</p> <p>4.3 Niveau local régional</p>	
<p>Moyen de transport du lot et identification (4) 1 Camion train bateau ou avion (5) 2 Immatriculation du véhicule nom du bateau ou numéro de vol</p>		<p>6 Lieu de chargement pour l'exportation</p> <p>3 Données relatives à l'identification du lot (5)</p>	
<p>Identification des viandes 1 Viande de (espèce animale) 2 Conditions de température de conservation des viandes qui composent le lot réfrigérées (5) congelées (5) 3 Identification individuelle des viandes qui composent le lot</p>			

NATURE DES PRODUITS	COMPOSITION ET	TABLISSMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PI CES	POIDS NET (kg)
Total				

Attestation de santé animale
Je soussigné vétérinaire officiel certifie par la présente que les viandes fraîches d'origines ci-dessus

1 ont été obtenues sur le territoire portant le code (3) ;

2 proviennent de solipèdes domestiques qui (5)
[sont restés sur le territoire d'origine au point 1 depuis leur naissance ou au minimum durant les trois mois qui ont précédé leur abattage (5) et ou
[ont été introduits le (date) sur le territoire d'origine au point 1 partir du territoire (3) qui, à cette date, était autorisé à exporter ces viandes fraîches vers la Communauté européenne (5) et ou
[ont été introduits le (date) sur le territoire d'origine au point 1 partir de l'État membre ;

3 proviennent d'animaux qui ont été abattus le ou entre dans un abattoir dans un rayon de 10 km autour duquel aucun cas foyer des maladies figurant sur la liste A de l'Office international des épizooties auxquelles les solipèdes sont sensibles n'est apparu au cours des quarante jours précédents ou si un cas est apparu la préparation des viandes destinées à l'exportation vers la Communauté européenne n'a été autorisée qu'après l'abattage de tous les animaux présents, l'enlèvement de toutes les viandes et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous le contrôle d'un vétérinaire officiel ;

4 ont été obtenues et préparées sans avoir été en contact avec d'autres viandes ne satisfaisant pas aux conditions susmentionnées

10 Attestation de bien-être animal
Le soussigné vétérinaire officiel certifie par la présente que les viandes fraîches d'origines ci-dessus proviennent d'animaux qui, dans l'abattoir, avant et pendant l'abattage ou la mise à mort, ont été traités conformément aux dispositions pertinentes de la législation de la Communauté européenne

Cachet officiel et signature

Fait le Signature du vétérinaire officiel

(Cachet) (nom en lettres capitales, qualifications et titre)

(1) Nom de l'exposition internationale
(2) Attribué par l'autorité compétente
(3) Nom du pays exportateur
(4) Immatriculation du véhicule et le nom du bateau doit être donné. S'il est connu, le numéro du vol doit être donné. Dans le cas d'un transport en containers, leur nombre total, leur immatriculation et numéros de scellés, si présents, doivent être indiqués au point 3
(5) Supprimer si nécessaire

Annexe II-6

1 Expéditeur (nom et adresse complète)	<div><p>CERTIFICAT SANITAIRE relatif des viandes fraîches de volailles et de gibiers plume non destinées à la consommation humaine ou animale destination de l'exposition (1)</p><hr/><p>N° (2) ORIGINAL</p></div>
--	---

2 Destinataire (nom et adresse complète)	3 Origine des viandes 3.1 Pays 3.2 Code du territoire
5 Destination des produits 5.1 Etat membre de l'Union européenne France 5.2 Nom adresse de l'exposition	4 Autorité compétente 4.1 Ministère 4.2 Service 4.3 Niveau local régional
	6 Lieu de chargement pour l'exportation

Moyen de transport du lot et identification (4) 1 Camion train bateau ou avion (5) 2 Immatriculation du véhicule nom du bateau ou numéro de vol	3 Données relatives à l'identification du lot (4-5)
--	--

Identification des viandes

1 Viande de (espèce animale)

2 Conditions de température de conservation des viandes qui composent le lot réfrigérées (5) congelées (5)

3 Identification individuelle des viandes qui composent le lot

NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET TABLISSEMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PIÈCES	POIDS NET (kg)
Total		

Attestation de santé animale

Je soussigné vétérinaire officiel certifie que les viandes fraîches décrites ci-dessus ont été obtenues sur le territoire portant le code (3) au jour de la délivrance du présent certificat ; étaient indemnes de l'influenza aviaire et de la maladie de Newcastle et issues d'animaux qui n'ont pas été vaccinés contre la maladie de Newcastle l'aide d'un vaccin vivant au cours de la période de 30 jours qui a précédé l'abattage

10 Attestation de bien-être animal

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

Cachet officiel et signature

Fait le Signature du vétérinaire officiel

(Cachet) (nom en lettres capitales qualifications et titre)

(1) Nom de l'exposition internationale
(2) Attribué par l'autorité compétente
(3) Nom du pays exportateur
(4) Immatriculation du véhicule et le nom du bateau doit être donné. S'il est connu le numéro du vol doit être donné. Dans le cas d'un transport en containers leur nombre total leur immatriculation et numéros de scellés si présents doivent être indiqués au point 3
(5) Supprimer si nécessaire

Annexe II-7

1 Expéditeur (nom et adresse complète)		<div>CERTIFICAT SANITAIRE</div> <div>relatif des viandes fraîches d'animaux d'élevage d'espèces non domestiques autres que les suidés et les solipèdes (appartenant aux taxons <i>Perissodactyla</i> – except les <i>Equidae</i> –, <i>Proboscidea</i> ou <i>Artiodactyla</i> except les <i>Suidae</i>) non destinés à la consommation humaine ou animale destination de l'exposition (1)</div> <div>N° (2) ORIGINAL</div>																									
2 Destinataire (nom et adresse complète)		3 Origine des viandes (3) 3.1 Pays																									
5 Lieu de destination prévu des viandes 5.1 Etat membre de l'Union européenne France 5.2 Nom adresse de l'exposition internationale		4 Autorité compétente 4.1 Ministère 4.2 Service 4.3 Niveau local régional																									
		6 Lieu de chargement pour l'exportation																									
Moyen de transport du lot et identification (4) 1 Camion train bateau ou avion (5) 2 Immatriculation du véhicule nom du bateau ou numéro de vol		3 Données relatives à l'identification du lot (4)																									
<div>Identification des viandes</div> <div>1 Viande de (espèce animale) 2 Conditions de température de conservation des viandes qui composent le lot réfrigérées congelées (5) 3 Identification individuelle des viandes qui composent le lot</div> <table><thead><tr><th>NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET ÉTABLISSEMENT D'ORIGINE</th><th>NOMBRE DE PAQUETS PRÉSENTS</th><th>POIDS NET (kg)</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Total</td><td></td><td></td></tr></tbody></table>				NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET ÉTABLISSEMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PRÉSENTS	POIDS NET (kg)																			Total		
NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET ÉTABLISSEMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PRÉSENTS	POIDS NET (kg)																									
Total																											
<div>Attestation de santé animale</div> <div>Le soussigné vétérinaire officiel certifie par la présente que les viandes fraîches décrites ci-dessus</div> <div>1 ont été obtenues sur le territoire portant le code (3) qui au jour de la délivrance du présent certificat a) était indemne de peste bovine depuis douze mois aucune vaccination contre cette maladie n'y avait intervenue durant cette période et (5) soit b) était indemne de fièvre aphteuse depuis douze mois aucune vaccination contre cette maladie n'y avait intervenue durant cette période ; (5) soit b) était considéré comme indemne de fièvre aphteuse depuis (date) sans que des cas foyers ne soient apparus ultérieurement et était autorisé à exporter ces viandes en vertu de la décision CE de la Commission (date); (5) () soit</div>																											

[b] sur lequel des programmes de vaccination des bovins domestiques contre la fièvre aphteuse font l'objet d'une mise en œuvre et d'un contrôle officiels ;

2 proviennent d'animaux qui

(5)

[sont restés sur le territoire décrit au point 1 depuis leur naissance ou au minimum durant les trois mois qui ont précédé leur abattage

(5) et ou

[ont été introduits le

portant le code

(date) sur le territoire décrit au point 1 partir du territoire (3) qui cette date était autorisé exporter ces viandes fraîches vers la Communauté européenne ;

3 sont issues d'animaux provenant d'exploitations

a/ dans lesquelles aucun des animaux présents n'a été vacciné contre [la fièvre aphteuse ou (10) la peste bovine

b/ dans lesquelles des inspections vétérinaires sont réalisées régulièrement afin de diagnostiquer la présence de maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux et qui ne font l'objet d'aucune interdiction à la suite de l'apparition dans les six semaines précédentes d'un foyer de brucellose et

(5) soit

[c] l'intérieur et autour desquelles dans un rayon de 10 km aucun cas foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des trente jours précédents ;

(5) (6) soit

[c] qui ne font l'objet d'aucune restriction officielle pour des raisons sanitaires et l'intérieur et autour desquelles dans un rayon de 50 km aucun cas foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des 30 jours précédents et

d/ dans lesquelles les animaux sont restés durant quarante jours au minimum avant d'être envoyés directement à l'abattoir

4 proviennent d'animaux

(5) soit

[a] qui ont été transportés depuis leurs exploitations vers un abattoir agréé dans des véhicules nettoyés et désinfectés avant le chargement sans avoir été en contact avec d'autres animaux ne répondant pas aux conditions susmentionnées

b/ qui ont fait l'objet à l'abattoir d'une inspection sanitaire *ante mortem* au cours des vingt quatre heures qui ont précédé l'abattage et en particulier qui ne présentaient aucune trace des maladies mentionnées au point 10.1 ci-dessus et

e/ qui ont été abattus le ou entre

() ;

(5) soit

[a] qui ont été abattus dans l'exploitation d'origine sur autorisation d'un vétérinaire officiel responsable de l'exploitation qui a attesté par écrit que le transport des animaux vers un abattoir aurait selon lui engendré un risque inacceptable pour le bien-être des animaux ou pour les manipulateurs

que l'exploitation a été inspectée et agréée par l'autorité compétente pour l'abattage du gibier

que les animaux ont fait l'objet d'une inspection sanitaire *ante mortem* au cours des vingt quatre heures qui ont précédé l'abattage et en particulier qu'ils ne présentaient aucune trace des maladies mentionnées au point 10.1 ci-dessus

que les animaux ont été abattus entre le et le

()

que la saignée des animaux a été effectuée correctement et

que les animaux abattus ont été visés dans les trois heures qui ont suivi l'abattage et

b/ dont les carcasses ont été transportées vers l'abattoir agréé dans des conditions hygiéniques et si plus d'une heure s'est écoulée après l'abattage une température variant entre 0 et +4°C a été mesurée à l'arrivée du véhicule utilisé pour le transport ;

() 5 proviennent d'animaux qui n'ont pas été en contact avec des biogéologues sauvages depuis leur naissance ;

6 Proviennent d'un établissement dans un rayon de 10 km autour duquel aucun cas foyer des maladies mentionnées au point 10.1 ci-dessus n'est apparu au cours des trente jours précédents ou si un cas est apparu la préparation des viandes destinées à l'exportation vers la Communauté européenne n'a été autorisée qu'après l'abattage de tous les animaux présents l'enlèvement de toutes les viandes et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous le contrôle d'un vétérinaire officiel ;

(5) soit

[ont été obtenues et préparées sans avoir été en contact avec d'autres viandes ne satisfaisant pas aux conditions susmentionnées

(5) (6) soit

[contiennent [des viandes déossées [et [des viandes hachées (5) obtenues uniquement partir de viandes déossées autres que les abats qui proviennent de carcasses dans lesquelles les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées qui avant le déossage ont été soumises un processus de maturation à une température supérieure +2°C pendant une période minimale de vingt quatre heures et dans lesquelles le pH des viandes était inférieur 6,0 lorsqu'il a été mesuré électroniquement au milieu du muscle longissimus dorsi après la maturation et avant le déossage ; et

ont été strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées tous les stades de la production du déossage et du stockage jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet ;

(5) () soit

[contiennent [des viandes déossées [et [des viandes hachées (5) obtenues uniquement partir de viandes déossées autres que les abats qui proviennent de carcasses dans lesquelles les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées qui avant le déossage ont été soumises un processus de maturation à une température supérieure +2°C pendant une période minimale de vingt quatre heures et

ont été strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées tous les stades de la production du déossage et du stockage jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet ;

Cachet officiel et signature

Fait

le

Signature du vétérinaire officiel

(Cachet) (nom en lettres capitales qualifications et titre)

<p>(1) Nom de l'exposition internationale</p> <p>(2) Attribué par l'autorité compétente</p> <p>(3) Nom du pays exportateur</p> <p>(4) Immatriculation du véhicule et le nom du bateau doit être donné. S'il est connu, le numéro du vol doit être donné. Dans le cas d'un transport en containers, leur nombre total, leur immatriculation et numéros de scellés si présents doivent être indiqués au point 3.</p> <p>(5) Supprimer si nécessaire.</p> <p>(6) Lorsque la mention « A » figure dans la cinquième colonne (« GS ») de l'annexe II, partie 1 de la décision 542 CEE du Conseil (dernière version modifiée), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les viandes provenant de viandes d'osses ayant subi une maturation. Les importations dans la Communauté européenne de viandes d'osses ayant subi une maturation ne sont pas autorisées durant une période de vingt et un jours, compter de la date de mise à mort des animaux.</p> <p>() Dates. Les importations de ces viandes ne sont pas autorisées lorsque ces viandes proviennent d'animaux mis à mort ou chassés avant la date de l'autorisation d'exportation du territoire mentionné au point 3 vers la Communauté européenne ou durant une période au cours de laquelle la Communauté européenne a adopté des mesures restrictives. L'importation de telles viandes provenant de ce territoire.</p> <p>() Superflu pour le gibier d'levage dû tenu de manière permanente dans les régions arctiques.</p> <p>() Lorsque la mention « F » figure dans la cinquième colonne (« GS ») de l'annexe II, partie 1 de la décision 542 CEE du Conseil (dernière version modifiée), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les viandes provenant de viandes d'osses ayant subi une maturation. Les importations dans la Communauté européenne de viandes d'osses ayant subi une maturation ne sont pas autorisées durant une période de vingt et un jours, compter de la date d'abattage des animaux.</p>

Annexe II-8

<div>1 Expéditeur (nom et adresse complète)</div>	<div>CERTIFICAT VÉTÉRINAIRE</div> <div>relatif des viandes fraîches d'animaux sauvages d'espèces non domestiques autres que les suidés et les solipèdes (appartenant aux taxons <i>Perissodactyla</i> except les <i>Equidae</i>, <i>Proboscidea</i> ou <i>Artiodactyla</i> except les <i>Suidae</i>) non destinés à la consommation humaine ou animale destination de l'exposition (1)</div> <div><div>N° (2)</div><div>ORIGINAL</div></div>																		
<div>2 Destinataire (nom et adresse complète)</div>	<div>3 Origine des viandes (3)</div> <div>3.1 Pays</div> <div>3.2 Code du territoire</div> <div>4 Autorité compétente</div> <div>4.1 Ministère</div> <div>4.2 Service</div> <div>4.3 Niveau local régional</div>																		
<div>5 Destination des produits</div> <div>5.1 État membre de l'Union européenne France</div> <div>5.2 Nom adresse de l'exposition</div>	<div>6 Lieu de chargement pour l'exportation</div>																		
<div>Modes de transport et identification du lot (4)</div> <div>1 Camion wagon navire ou aéronef (5)</div> <div>2 Numéro(s) d'enregistrement nom du navire ou numéro de vol</div>	<div>3 Données relatives à l'identification du lot (6)</div>																		
<div>Identification des viandes</div> <div>1 Viande de (espèce animale)</div> <div>2 Conditions de température de conservation des viandes qui composent le lot réfrigérées (5) congelées (5)</div> <div>3 Identification individuelle des viandes qui composent le lot</div> <table><thead><tr><th>NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET ÉTABLISSEMENT D'ORIGINE</th><th>NOMBRE DE PAQUETS PIÈCES</th><th>POIDS NET (kg)</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>		NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET ÉTABLISSEMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PIÈCES	POIDS NET (kg)															
NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET ÉTABLISSEMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PIÈCES	POIDS NET (kg)																	

Total

Attestation de santé animale

Le soussigné vétérinaire officiel certifie par la présente que les viandes fraîches décrites ci-dessus

- 1 ont été obtenues sur le territoire portant le code (3) qui au jour de la délivrance du présent certificat
- a) était indemne de peste bovine depuis douze mois aucune vaccination contre cette maladie n'y avait intervenue durant cette période et
(5) soit
b) était indemne de fièvre aphteuse depuis douze mois aucune vaccination contre cette maladie n'y avait intervenue durant cette période ;
(5) soit
b) était considéré comme indemne de fièvre aphteuse depuis (date) sans que des cas foyers ne soient apparus ultérieurement et était autorisé exporter ces animaux en vertu de la décision CE de la Commission du (date) ;
(5) (6) soit
b) sur lequel des programmes de vaccination des bovins domestiques contre la fièvre aphteuse font l'objet d'une mise en œuvre et d'un contrôle officiels ;
- 2 proviennent d'animaux sauvages mis à mort entre le et le () sur le territoire mentionné au point 1 et que la mise à mort a eu lieu
- a) une distance supérieure 20 km des frontières d'un pays ou d'une partie d'un pays qui n'est pas autorisée durant cette période exporter ce type de viandes fraîches vers la Communauté européenne ;
b) dans une zone où au cours des soixante jours précédents aucune restriction n'a été imposée en ce qui concerne les maladies mentionnées au point 1 ;
- 3 proviennent d'animaux qui ont été transportés afin d'être frigorifiés dans les douze heures suivant la mise à mort [d'abord vers un centre de collecte et immédiatement après (5) vers un atelier de gibier agréé dans un rayon de 10 km autour duquel aucun cas foyer des maladies mentionnées au point 1 ci-dessus n'est apparu au cours des trente jours précédents ou si un cas est apparu la préparation des viandes destinées à l'exportation vers la Communauté européenne n'a été autorisée qu'après l'enlèvement de toutes les viandes et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous le contrôle d'un vétérinaire officiel ;
- 4
- (5) soit
[ont été obtenues et préparées sans avoir été en contact avec d'autres viandes ne satisfaisant pas aux conditions susmentionnées
(5) (6) soit
[contiennent des viandes déossées [et des viandes hachées (5) obtenues uniquement à partir de viandes déossées autres que les abats qui proviennent de carcasses dans lesquelles les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées qui avant le déossage ont été soumises à un processus de maturation à une température supérieure +2 °C pendant une période minimale de vingt quatre heures et dans lesquelles le pH des viandes était inférieur 6,0 lorsqu'il a été mesuré électriquement au milieu du muscle longissimus dorsi après la maturation et avant le déossage ; et
ont été strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées tous les stades de la production du déossage et du stockage jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet ;
(5) () soit
[contiennent des viandes déossées [et des viandes hachées (5) obtenues uniquement à partir de viandes déossées autres que les abats qui proviennent de carcasses dans lesquelles les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées qui avant le déossage ont été soumises à un processus de maturation à une température supérieure +2 °C pendant une période minimale de vingt quatre heures et
ont été strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées tous les stades de la production du déossage et du stockage jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet ;

Cachet officiel et signature

Fait

le

Signature du vétérinaire officiel

(Cachet) (nom en lettres capitales qualifications et titre)

- (1) Nom de l'exposition internationale
(2) Délivré par l'autorité compétente
(3) Pays et code du territoire tel qu'il apparaît à l'annexe II partie 1 de la décision 542 CEE du Conseil (dernière version modifiée)
(4) Il convient selon le cas d'indiquer le(s) numéro(s) d'enregistrement du wagon ou du camion et le nom du navire S'il est connu indiquer le numéro de vol de l'aéronef
En cas de transport dans des conteneurs ou des boîtes il convient d'indiquer au point 3 le nombre total le numéro d'enregistrement et le numéro du scellé qui figurent éventuellement sur ces conteneurs boîtes
(5) Choisir la formule adéquate
(6) Lorsque la mention « A » figure dans la cinquième colonne (« GS ») de l'annexe II partie 1 de la décision 542 CEE du Conseil (dernière version modifiée) il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les viandes provenant de viandes déossées ayant subi une maturation
Les importations dans la Communauté européenne de viandes déossées ayant subi une maturation ne sont pas autorisées durant une période de vingt et un jours compter de la date de mise à mort des animaux
() Dates Les importations de ces viandes ne sont pas autorisées lorsque ces viandes proviennent d'animaux mis à mort ou chassés avant la date de l'autorisation d'exportation du territoire mentionné au point 3 vers la Communauté européenne ou durant une période au cours de laquelle la Communauté européenne a adopté des mesures restrictives à l'importation de telles viandes provenant de ce territoire

() Lorsque la mention « F » figure dans la cinquième colonne (« GS ») de l'annexe II partie 1 de la décision 542 CEE du Conseil (dernière version modifiée) il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les viandes provenant de viandes d'osses ayant subi une maturation. Les importations dans la Communauté européenne de viandes d'osses ayant subi une maturation ne sont pas autorisées durant une période de vingt et un jours compter de la date d'abattage des animaux.

Annexe II-9

1 Expéditeur (nom et adresse complète)	<p align="center">CERTIFICAT SANITAIRE relatif des viandes fraîches de suidés d'élevage d'espèces non domestiques appartenant au taxon <i>Suidae</i>, non destinées à la consommation humaine ou animale destination de l'exposition (1)</p> <hr/> <p align="center">N° (2) ORIGINAL</p>																																						
2 Destinataire (nom et adresse complète)	3 Origine des viandes (3) 3.1 Pays 3.2 Code du territoire 4 Autorité compétente 4.1 Ministère 4.2 Service 4.3 Niveau local régional																																						
5 Destination des produits 5.1 Etat membre de l'Union européenne France 5.2 Nom adresse de l'exposition	6 Lieu de chargement pour l'exportation																																						
Modes de transport et identification du lot (4) 1 Camion wagon navire ou aéronef (5) 2 Numéro(s) d'enregistrement nom du navire ou numéro de vol		3 Données relatives à l'identification du lot (6)																																					
Identification des viandes 1 Viande de _____ (espèce animale) 2 Conditions de température des viandes qui composent le lot réfrigérées (5) congelées (5) 3 Identification individuelle des viandes qui composent le lot <table border="1" data-bbox="183 1518 1410 1850"> <thead> <tr> <th>NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET</th> <th>TABLISSMENT D'ORIGINE</th> <th>NOMBRE DE PAQUETS PIÈCES</th> <th>POIDS NET (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td align="center" colspan="2">Total</td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>				NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET	TABLISSMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PIÈCES	POIDS NET (kg)																													Total			
NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET	TABLISSMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PIÈCES	POIDS NET (kg)																																				
Total																																							
Attestation de santé animale Le soussigné vétérinaire officiel certifie par la présente que les viandes fraîches décrites ci-dessus 1 ont été obtenues sur le territoire portant le code _____ (3) qui au jour de la délivrance du présent certificat (5) soit [a/] était indemne depuis douze mois de fièvre aphteuse de peste bovine de peste porcine africaine de peste porcine classique de maladie vésiculaire du porc et (5) soit [a/i] était indemne depuis douze mois de peste bovine de peste porcine africaine [de fièvre aphteuse (5) [de peste porcine classique (5) et [de maladie vésiculaire du porc (5) et																																							

- ii) tait considérer comme indemne de fièvre aphteuse (5) [de peste porcine classique (5) et [de maladie vésiculaire du porc (5) depuis (date) sans que des cas foyers ne soient apparus ultérieurement et tait autorisé exporter ces viandes en vertu de la décision CE de la Commission du (date) et
- b) sur lequel au cours des douze derniers mois aucune vaccination n'a été menée et que les importations dans ce territoire d'animaux domestiques vaccinés contre ces maladies ne sont pas autorisées ;

2 proviennent d'animaux qui

(5) [sont restés sur le territoire décrit au point 1 depuis leur naissance ou au minimum durant les trois mois qui ont précédé leur abattage

(5) et ou

[ont été introduits le

portant le code

(date) sur le territoire décrit au point 1 partir du territoire (3) qui cette date tait autorisé exporter ces viandes fraîches vers la Communauté européenne ;

3 sont issues d'animaux provenant d'exploitations

a) dans lesquelles aucun des animaux présents n'a été vacciné contre les maladies mentionnées au point 1 ;

b) l'intérieur et autour desquelles dans un rayon de 10 km aucun cas foyer des maladies mentionnées au point 1 n'est apparu au cours des quarante jours précédents ;

c) dans lesquelles des inspections vétérinaires sont réalisées régulièrement afin de diagnostiquer la présence de maladies transmissibles l'homme ou aux animaux et qui ne font l'objet d'aucune interdiction la suite de l'apparition dans les six semaines précédentes d'un foyer de brucellose porcine ;

4 proviennent d'animaux

(5) soit

a) qui ont été transportés depuis leurs exploitations vers un abattoir agréé dans des véhicules nettoyés et désinfectés avant le chargement sans avoir été en contact avec d'autres animaux ne répondant pas aux conditions susmentionnées ;

b) qui ont fait l'objet l'abattoir d'une inspection sanitaire *ante mortem* au cours des vingt quatre heures qui ont précédé l'abattage et en particulier qui ne présentaient aucune trace des maladies mentionnées au point 1 ci dessus et

c) qui ont été abattus le ou entre

(5) soit

a) qui ont été abattus dans l'exploitation d'origine sur autorisation d'un vétérinaire officiel responsable de l'exploitation qui a attesté par écrit que le transport des animaux vers un abattoir aurait selon lui engendré un risque inacceptable pour le bien-être des animaux ou pour les manipulateurs ;

que l'exploitation a été inspectée et agréée par l'autorité compétente pour l'abattage du gibier ;

que les animaux ont fait l'objet d'une inspection sanitaire *ante mortem* au cours des vingt quatre heures qui ont précédé l'abattage et en particulier qu'ils ne présentaient aucune trace des maladies mentionnées au point 10 1 ci dessus ;

que les animaux ont été abattus entre le

et le

() ;

que la saignée des animaux a été effectuée correctement et

que les animaux abattus ont été visés dans les trois heures qui ont suivi l'abattage et

b) dont les carcasses ont été transportées vers l'abattoir agréé dans des conditions hygiéniques et si plus d'une heure s'est écoulée après l'abattage une température variant entre 0 et + 4°C a été mesurée l'arrivée du véhicule utilisé pour le transport ;

5 proviennent d'animaux qui n'ont pas été en contact avec des biongulés sauvages depuis leur naissance ;

6 proviennent d'un établissement dans un rayon de 10 km autour duquel aucun cas foyer des maladies mentionnées au point 10 1 ci dessus n'est apparu au cours des quarante jours précédents ou si un cas est apparu la préparation des viandes destinées à l'exportation vers la Communauté européenne n'a été autorisée qu'après l'abattage de tous les animaux présents l'enlèvement de toutes les viandes et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous le contrôle d'un vétérinaire officiel ;

ont été obtenues et préparées sans avoir été en contact avec d'autres viandes ne satisfaisant pas aux conditions susmentionnées

10 Attestation de bien-être animal

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

Cachet officiel et signature

Fait

le

Signature du vétérinaire officiel

(Cachet) (nom en lettres capitales qualifications et titre)

(1) Nom de l'exposition internationale

(2) Délivré par l'autorité compétente

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

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

En cas de transport dans des conteneurs ou des boîtes il convient d'indiquer au point 3 le nombre total le numéro d'enregistrement et le numéro du scellé qui figurent ventuellement sur ces conteneurs boîtes

(5) Choisir la formule adéquate

(6) Remplir le cas échéant

() Date ou dates d'abattage Les importations de ces viandes ne sont pas autorisées lorsque ces viandes proviennent d'animaux abattus avant la date de l'autorisation d'exportation du territoire mentionné au point 3 vers la Communauté européenne ou durant une période au cours de laquelle la Communauté européenne a adopté des mesures restrictives l'importation de telles viandes provenant de ce territoire

Annexe II-10

1 Expéditeur (nom et adresse complète)		<div>CERTIFICAT VÉTÉRINAIRE</div> <div>relatif des viandes fraîches de suidés sauvages</div> <div>appartenant au taxon <i>Suidae</i>,</div> <div>non destinées à la consommation humaine ou animale</div> <div>destination de l'exposition (1)</div> <div></div> <div>N° (2) ORIGINAL</div>	
2 Destinataire (nom et adresse complète)		3 Origine des viandes (3) 3.1 Pays 3.2 Code du territoire	
		4 Autorité compétente 4.1 Ministère 4.2 Service	
5 Destination des produits 5.1 État membre de l'Union européenne France 5.2 Nom et adresse de l'exposition		4.3 Niveau local régional	
		6 Lieu de chargement pour l'exportation	
Modes de transport et identification du lot (4) 1 Camion wagon navire ou aéronef (5) 2 Numéro(s) d'enregistrement nom du navire ou numéro du vol		3 Données relatives à l'identification du lot (6)	
Identification des viandes 1 Viande de (espèce animale) 2 Conditions de température des viandes qui composent le lot réfrigérées congelées (5) 3 Identification individuelle des viandes qui composent le lot			
NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET ÉTABLISSEMENT D'ORIGINE		NOMBRE DE PAQUETS PRÉCIS	POIDS NET (kg)
Total			
Attestation de santé animale Le soussigné vétérinaire officiel certifie par la présente que les viandes fraîches décrites ci-dessus 1 ont été obtenues sur le territoire portant le code (3) qui au jour de la délivrance du présent certificat (5) soit [a] n'est indemne depuis douze mois de fièvre aphteuse de peste bovine de peste porcine africaine de peste porcine classique de maladie vésiculaire du porc et (5) soit [a/i] n'est indemne depuis douze mois de peste bovine de peste porcine africaine [de fièvre aphteuse (5) [de peste porcine classique (5) et [de maladie vésiculaire du porc (5) et ii) n'est considéré comme indemne de [fièvre aphteuse (5) [de peste porcine classique (5) et [de maladie vésiculaire du porc (5) depuis (date) sans que des cas foyers ne soient apparus ultérieurement et n'est autorisé à exporter ces viandes en vertu de la décision CE de la Commission du (date) et			

<p>1 Expéditeur (nom et adresse complète)</p>	<p style="text-align: center;">CERTIFICAT VÉTÉRINAIRE relatif des viandes fraîches de solipèdes sauvages appartenant au taxon <i>Equidae</i>, non destinées à la consommation humaine ou animale destination de l'exposition (1)</p> <hr/> <p>N° (2) ORIGINAL</p>
<p>2 Destinataire (nom et adresse complète)</p>	<p>3 Origine des viandes (3) 3.1 Pays 3.2 Code du territoire</p> <hr/> <p>4 Autorité compétente 4.1 Ministère 4.2 Service</p>

5 Destination des produits 5.1 Etat membre de l'Union européenne France 5.2 Nom adresse de l'exposition		4.3 Niveau local régional
		6 Lieu de chargement pour l'exportation

Modes de transport et identification du lot (4) 1 Camion wagon navire ou aéronef (5) 2 Numéro(s) d'enregistrement nom du navire ou numéro de vol		3 Données relatives à l'identification du lot (5)
---	--	---

Identification des viandes

1 Viande de (espèce animale)
2 Conditions de température de conservation des viandes qui composent le lot réfrigérées congelées (5)
3 Identification individuelle des viandes qui composent le lot

NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET TABLISSEMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PIÈCES	POIDS NET (kg)
Total		

Attestation de santé animale
Le soussigné vétérinaire officiel certifie par la présente que les viandes fraîches décrites ci-dessus

1 proviennent d'animaux sauvages qui ont été mis à mort entre le et le (6)
sur le territoire portant le code (3) ;

2 proviennent d'animaux sauvages qui ont été transportés afin d'être réfrigérés dans les douze heures suivant la mise à mort [d'abord vers un centre de collecte et immédiatement après (5) vers un atelier de gibier agréé dans un rayon de 10 km autour duquel aucun cas foyer des maladies figurant sur la liste A de l'Office international des épizooties auxquelles les solipèdes sont sensibles n'est apparu au cours des quarante jours précédents ou si un cas est apparu la préparation des viandes destinées à être exportées vers la Communauté européenne n'a été autorisée qu'après l'enlèvement de toutes les viandes et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous le contrôle d'un vétérinaire officiel ;

3 ont été obtenues et préparées sans avoir eu en contact avec d'autres viandes ne satisfaisant pas aux conditions susmentionnées

Cachet officiel et signature

Fait le Signature du vétérinaire officiel

(Cachet) (nom en lettres capitales qualifications et titre)

(1) Nom de l'exposition internationale
(2) Délivré par l'autorité compétente
(3) Pays et code du territoire tel qu'il apparaît à l'annexe II partie 1 de la directive 542 CEE du Conseil (dernière version modifiée)
(4) Il convient selon le cas d'indiquer le(s) numéro(s) d'enregistrement du wagon ou du camion et le nom du navire. S'il est connu indiquer le numéro de vol de l'aéronef.
En cas de transport dans des conteneurs ou des boîtes il convient d'indiquer au point 3 le nombre total le numéro d'enregistrement et le numéro du scellé qui figurent éventuellement sur ces conteneurs boîtes
(5) Choisir la formule adéquate
(6) Dates. Les importations de ces viandes ne sont pas autorisées lorsque ces viandes proviennent d'animaux mis à mort ou chassés avant la date de l'autorisation d'exportation du territoire mentionné au point 3 vers la Communauté européenne ou durant une période au cours de laquelle la Communauté européenne a adopté des mesures restrictives à l'importation de telles viandes provenant de ce territoire

Annexe II-12

1 Expéditeur (nom et adresse complète)		<div>CERTIFICAT SANITAIRE</div> <div>relatif aux produits base de viandes</div> <div>non destinés à la consommation humaine ou animale</div> <div>destination de l'exposition (1)</div> <div></div> <div>N° (2) ORIGINAL</div>																									
2 Destinataire (nom et adresse complète)		3 Origine des viandes (3)																									
		3 1 Pays 3 2 Code du territoire																									
5 Destination des produits 5 1 Etat membre de l'Union européenne France 5 2 Nom adresse de l'exposition		4 Autorité compétente																									
		4 1 Ministère 4 2 Service																									
		4 3 Niveau local régional																									
		6 Lieu de chargement pour l'exportation																									
<div>Moyen de transport du lot et identification (4)</div> <div>1 Camion train bateau ou avion (5) 2 Immatriculation du véhicule nom du bateau ou numéro de vol</div> <div>3 Données relatives à l'identification du lot (4)</div>																											
<div>Identification des viandes</div> <div>1 Produit base de viande de (espèce animale)</div> <div>2 Identification des produits base de viandes qui composent le lot</div> <table><thead><tr><th>NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET TABLISSEMENT D'ORIGINE</th><th>NOMBRE DE PAQUETS PRÉCIS</th><th>POIDS NET (kg)</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Total</td><td></td><td></td></tr></tbody></table>				NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET TABLISSEMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PRÉCIS	POIDS NET (kg)																			Total		
NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET TABLISSEMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PRÉCIS	POIDS NET (kg)																									
Total																											
1 Attestation de santé animale Je soussigné vétérinaire officiel certifie par la présente que le produit base de viandes décrits ci dessus a/ se compose de viandes et ou de produit base de viandes provenant d'une seule espèce et a subi un traitement spécifique décrit ci dessous (5) soit Traitement dans un récipient hermétiquement clos jusqu'à obtention d'une valeur F° de 3 au minimum ; (5) soit Traitement thermique une température minimale de 0°C devant être atteinte uniformément dans toute la viande pendant la fabrication du produit base de viande ; (5) soit Une température courante de 0°C au minimum doit avoir été atteinte dans la viande pendant la fabrication des produits base de viande ou pour le jambon traitement consistant dans une fermentation naturelle et une maturation minimale de 3 mois aboutissant aux caractéristiques suivantes valeur Aw de 0,3 au maximum pH de 6,0 au maximum ; (5) soit Dans le cas de produits de type « lanières de viande sèche » un traitement donnant une valeur Aw de 0,3 au maximum pH de 6,0 au maximum ; (5) soit Un traitement thermique garantissant une température courante de 65°C au minimum pendant une durée nécessaire pour obtenir une valeur de pasteurisation (vp) égale ou supérieure à 40 ;																											

Un traitement thermique garantissant une température de 65°C au minimum pendant une durée nécessaire pour obtenir une valeur de pasteurisation (vp) égale ou supérieure à 40.

(Cachet) (nom en lettres capitales qualifications et titre)

<p>1 Expéditeur (nom et adresse)</p>	<p align="center">DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT pour des produits de la pêche des escargots des cuisses de grenouille du miel (3) non destinés à la consommation humaine ou animale destinés à l'exposition (1)</p> <hr/> <p>N° (2) ORIGINAL</p>	
<p>2 Destinataire (nom et adresse)</p>	<p>3 Provenance des produits Pays</p> <hr/> <p>4 Autorité compétente 4.1 Ministère</p>	

5 Destination des produits 5.1 Etat membre de l'Union européenne France 5.2 Nom adresse de l'exposition		4.2 Service	
		6 Lieu de chargement pour l'exportation	
Moyen de transport du lot et identification (4) 1 Camion train bateau ou avion (5) 2 Immatriculation du véhicule nom du bateau ou numéro de vol		3 Données relatives à l'identification du lot (4)	
Identification des produits 1 Produits issus de 2 Identification individuelle des produits contenus dans le lot			
NATURE DES PRODUITS ET ÉTABLISSEMENT D'ORIGINE		NOMBRE DE PAQUETS PIÈCES	POIDS NET (kg)
Total			
Cachet officiel et signature Fait _____ le _____ <div>Signature du vétérinaire officiel</div> (Cachet) (nom en lettres capitales qualifications et titre)			
(1) Nom de l'exposition internationale (2) Attribué par l'autorité compétente (3) Rayé la mention inutile (4) Immatriculation du véhicule et le nom du bateau doit être donné. S'il est connu le numéro du vol doit être donné. Dans le cas d'un transport en containers leur nombre total leur immatriculation et numéros de scellés si présents doivent être indiqués au point 3			

ANNEXE III

Annexe III-1

1 Expéditeur (nom et adresse)	ATTESTATION pour des produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine ou animale destination de l'exposition (1) N° (2) ORIGINAL	
	2 Destinataire (nom et adresse)	
	3 Provenance des produits (3) 3.1 Pays	
	4 Autorité compétente 4.1 Ministère	

5 Destination des produits 5.1 Etat membre de l'Union européenne France 5.2 Nom adresse de l'exposition		4.2 Service
		6 Lieu de chargement pour l'exportation

Moyen de transport du lot et identification(4) 1 Camion train bateau ou avion (5) 2 Immatriculation du véhicule nom du bateau ou numéro de vol		3 Données relatives à l'identification du lot (5)
---	--	---

Identification des produits

1 Produits issus de (espèce animale)

2 Identification individuelle des produits contenus dans le lot

NATURE DES PRODUITS COMPOSITION ET	TABLISSMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PI CES	POIDS NET (kg)
Total			

Attestation de santé animale

Je soussigné vétérinaire officiel certifie que les produits décrits ci-dessus

1 Pour les viandes fraîches et les produits base de viande des animaux domestiques de l'espèce bovine ovine et caprine de gibier d'élevage et sauvage autres que les suids et les quids

soit (5)

les produits ont subi un traitement dans un récipient hermétique clos jusqu'à l'obtention d'une valeur F° de 3 au minimum ;

ou (5)

les produits ont subi un traitement d'une température d'au moins 0°C au minimum qui doit avoir été atteinte dans la viande pendant la fabrication du produit base de viande ;

ou (5)

les produits ont subi un traitement dans un récipient hermétique clos une température d'au moins 60°C pendant une période d'au moins 4 heures pendant laquelle le traitement thermique permet de garantir une température d'au moins 0°C pendant 30 minutes ;

ou (5)

les produits ont subi une fermentation naturelle et une maturation minimale de mois aboutissant aux caractéristiques suivantes valeur Aw de 0,3 au maximum ou pH de 6,0 au maximum

2 Pour les viandes fraîches et les produits base de viande des animaux domestiques de l'espèce porcine de gibier (suid) d'élevage et sauvage

soit (5)

les produits ont subi un traitement dans un récipient hermétique clos jusqu'à l'obtention d'une valeur F° de 3 au minimum ;

ou (5)

les produits ont subi un traitement d'une température d'au moins 0°C au minimum qui doit avoir été atteinte dans la viande pendant la fabrication du produit base de viande ;

ou (5)

les produits ont subi un traitement dans un récipient hermétique clos une température d'au moins 60°C pendant une période d'au moins 4 heures pendant laquelle le traitement thermique permet de garantir une température d'au moins 0°C pendant 30 minutes

3 Pour les viandes fraîches et les produits base de viande des animaux domestiques de l'espèce canine de gibier (Equidae) d'élevage et sauvage

soit (5)

les produits ont subi un traitement dans un récipient hermétique clos jusqu'à l'obtention d'une valeur F° de 3 au minimum ;

ou (5)

les produits ont subi un traitement d'une température d'au moins 0°C au minimum qui doit avoir été atteinte dans la viande pendant la fabrication du produit base de viande ;

ou (5)

les produits ont subi un traitement dans un récipient hermétique clos une température d'au moins 60°C pendant une période d'au moins 4 heures pendant laquelle le traitement thermique permet de garantir une température d'au moins 0°C pendant 30 minutes

4 Pour les viandes fraîches de volaille et de produits base de viandes de volaille de gibier plume sauvage et d'élevage

soit (5)

les produits ont subi un traitement dans un récipient hermétique clos jusqu'à l'obtention d'une valeur F° de 3 au minimum ;

ou (5)
les produits ont subi un traitement d'une température égale ou supérieure à 0 °C au minimum qui doit avoir été atteinte dans la viande pendant la fabrication du produit à base de viande

5 Pour le lait et les produits laitiers (y compris les crèmes)

soit (5)
ont été soumis à un traitement ultra haute température (UHT) égal à un traitement minimal 132 °C pendant au moins une seconde ;
ou (5)
de pasteurisation de courte durée si le lait a un pH inférieur à 4,0 haute température simple ;
ou (5)
une double pasteurisation de courte durée si le lait a un pH égal ou supérieur à 4,0

Cachet officiel et signature

Fait à _____ le _____

Signature du vétérinaire officiel

(Cachet) (nom en lettres capitales, qualifications et titre)

(1) Nom de l'exposition internationale
(2) Attribué par l'autorité compétente
(3) Nom du pays exportateur
(4) Immatriculation du véhicule et le nom du bateau doit être donné. S'il est connu, le numéro du vol doit être donné. Dans le cas d'un transport en containers, leur nombre total, leur immatriculation et numéros de scellés si présents doivent être indiqués au point 3
(5) Supprimer si nécessaire

Annexe III-2

2 Expéditeur (nom et adresse)	<div>DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT pour des produits de la pêche des escargots des cuisses de grenouille du miel (3) non destinés à la consommation humaine ou animale destinés à l'exposition (1)</div> <div>N° (2) ORIGINAL</div>														
2 Destinataire (nom et adresse)	3 Provenance des produits Pays _____														
4 Destination des produits 4.1 Etat membre de l'Union européenne France 4.2 Nom adresse de l'exposition	5 Lieu de chargement pour l'exportation _____														
6 Moyen de transport du lot et identification (4) 6.1 Camion train bateau ou avion (5) 6.2 Immatriculation du véhicule nom du bateau ou numéro de vol _____		6.3 Données relatives à l'identification du lot (4)													
<div>Identification des produits</div> <div>1 Produits issus de _____</div> <div>2 Identification individuelle des produits contenus dans le lot</div> <table><thead><tr><th>NATURE DES PRODUITS ET ÉTABLISSEMENT D'ORIGINE</th><th>NOMBRE DE PAQUETS PIÈCES</th><th>POIDS NET (kg)</th></tr></thead><tbody><tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr></tbody></table>				NATURE DES PRODUITS ET ÉTABLISSEMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PIÈCES	POIDS NET (kg)	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
NATURE DES PRODUITS ET ÉTABLISSEMENT D'ORIGINE	NOMBRE DE PAQUETS PIÈCES	POIDS NET (kg)													
_____	_____	_____													
_____	_____	_____													
_____	_____	_____													

Total		

Signature de l'importateur

Fait _____ le _____

(Nom en lettres capitales)

(1) Nom de l'exposition internationale
(2) Attribué par l'autorité compétente
(3) Rayer la mention inutile
(4) Immatriculation du véhicule et le nom du bateau doit être donné. S'il est connu, le numéro du vol doit être donné. Dans le cas d'un transport en containers, leur nombre total, leur immatriculation et numéros de scellés si présents doivent être indiqués au point 6.3