



**Certificat sanitaire**

pour les sous-produits animaux destinés à la fabrication de produits techniques (y compris les produits pharmaceutiques) <sup>(1)</sup> destinés à être expédiés vers la Communauté européenne

Note à l'importateur: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner le lot concerné jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier

Certificate Number \_\_\_\_\_

|   |  |
|---|--|
| <p>1. <b>Expéditeur</b> (nom et adresse complète)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>   | <p align="center"><b>Certificat sanitaire</b></p> <p align="center"><b>pour les sous-produits animaux destinés à la fabrication de produits techniques (y compris les produits pharmaceutiques) <sup>(1)</sup> destinés à être expédiés vers la Communauté européenne</b></p> <p align="center">Numéro de référence <sup>(2)</sup> <span style="float: right;">ORIGINAL</span></p> |
| <p>2. <b>Destinataire</b> (nom et adresse complète)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>   |  |
| <p>5. <b>Destination des sous-produits animaux</b></p> <p>5.1. État membre de l'Union européenne: .....</p> <p>5.2. Nom et adresse du destinataire: .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>  | <p>4. <b>Autorité compétente</b></p> <p>4.1. Ministère responsable: .....</p> <p>4.2. Service certificateur: .....</p> <p>.....</p>  |
| <p>7. <b>Modes de transport et identification du lot</b> <sup>(3)</sup></p> <p>7.1. (Camion, wagon, navire ou aéronef) <sup>(4)</sup></p> <p>7.2. Numéro du scellé (le cas échéant): .....</p> <p>7.3. Numéro(s) d'enregistrement, nom du navire ou numéro du vol: .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>                                 | <p>6. <b>Lieu de chargement pour l'exportation</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>7.4. Nature de l'emballage: .....</p> <p>.....</p> <p>7.5. Nombre d'unités d'emballage: .....</p> <p>7.6. Poids net: .....</p> <p>7.7. Numéro de référence du lot à la production: .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>                                  |
| <p>8. <b>Identification des sous-produits animaux</b></p> <p>8.1. Nature des sous-produits animaux: .....</p> <p>8.2. Sous-produits animaux de: ..... (espèce animale)</p> <p>8.3. Adresse et numéro de contrôle vétérinaire de l'établissement agréé: .....</p> <p>.....</p>   |  |
| <p>9. <b>Attestation sanitaire</b></p> <p>Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 <sup>(5)</sup> et certifie que les sous-produits animaux décrits ci-dessus:</p> <p>9.1. sont constitués de sous-produits animaux qui satisfont aux conditions de police sanitaire décrites ci-dessous;</p> |  |

\_\_\_\_\_  
(Signature of Official Veterinarian)



- 9.2. ont été obtenus sur le territoire de .....<sup>(4)</sup> sur des animaux:
- (<sup>4</sup>) ou [ a ] qui sont restés sur ce territoire depuis leur naissance ou au moins pendant les trois mois précédant leur abattage; ]
- (<sup>4</sup>) ou [ b ] qui ont été tués dans la nature sur ce territoire (?); ]
- 9.3. ont été obtenus à partir d'animaux:
- (<sup>4</sup>) ou [ a ] provenant d'exploitations:
- i) dans lesquelles, en ce qui concerne les maladies suivantes auxquelles les animaux sont sensibles, aucun cas ni foyer de peste bovine, de stomatite vésiculeuse, de maladie de Newcastle ou d'influenza aviaire n'a été constaté au cours des trente jours précédents, ni aucun cas ni foyer de peste porcine classique ou africaine au cours des quarante jours précédents; pas plus que ce ne fut le cas dans les exploitations situées dans un rayon de 10 km au cours des trente jours précédents, et
- ii) dans lesquelles aucun cas ni foyer de fièvre aphteuse n'a été constaté au cours des soixante jours précédents, pas plus que ce ne fut le cas dans les exploitations situées dans un rayon de 25 km dans les trente jours précédents, et
- b) qui:
- i) n'ont pas été abattus en vue d'éradiquer une épizootie;
- ii) sont restés dans leur exploitation d'origine pendant au moins quarante jours avant leur départ et ont été transportés directement vers l'abattoir sans entrer en contact avec d'autres animaux ne respectant pas les mêmes conditions sanitaires;
- iii) ont subi une inspection sanitaire *ante mortem* à l'abattoir dans les vingt-quatre heures précédant leur mise à mort et n'ont montré aucun signe des maladies susmentionnées, auxquelles les animaux sont sensibles, et
- iv) ont été traités à l'abattoir avant et au moment de l'abattage ou de la mise à mort conformément aux dispositions afférentes de la directive 93/119/CE du Conseil sur le bien-être des animaux; ]
- (<sup>4</sup>) ou [ a ] capturés et abattus dans la nature dans une zone:
- i) à l'intérieur de laquelle, en ce qui concerne les maladies suivantes auxquelles les animaux sont sensibles, aucun cas ni foyer de fièvre aphteuse, peste bovine, maladie de Newcastle ou influenza aviaire n'a été constaté au cours des trente jours précédents, ni aucun cas ni foyer de peste porcine classique ou africaine au cours des quarante jours précédents, et ce dans un rayon de 25 km;
- ii) qui est située à une distance de plus de 20 km des frontières délimitant le territoire d'un autre pays ou d'une partie de celui-ci qui, à ce jour, n'est pas autorisé à exporter ce type de matières vers la Communauté européenne, et
- b) qui, après abattage, ont été transportés dans les douze heures en vue de leur réfrigération, soit vers un centre de collecte et, immédiatement après, vers un établissement de gibier, soit directement vers un établissement de gibier; ]
- 9.4. ont été obtenus dans un établissement autour duquel, dans un rayon de 10 km, aucun cas ni foyer des maladies visées au point 9.3, auxquelles les animaux sont sensibles, n'a été constaté au cours des trente jours précédents; si un tel cas s'est produit, la préparation des matières premières destinées à l'exportation vers la Communauté européenne n'a été autorisée qu'après l'élimination de toutes les viandes et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement, sous la supervision d'un vétérinaire officiel;
- 9.5. ont été obtenus et préparés en l'absence de tout contact avec d'autres matières ne satisfaisant pas aux conditions fixées plus haut et ont été manipulés de manière à éviter une contamination par des agents pathogènes;
- 9.6. ont été conditionnés dans un emballage neuf hermétique et dans des conteneurs portant un scellé officiel, avec une étiquette portant la mention "MATIÈRES PREMIÈRES DESTINÉES UNIQUEMENT À LA FABRICATION DE PRODUITS TECHNIQUES, Y COMPRIS LES PRODUITS PHARMACEUTIQUES", ainsi que le nom et l'adresse de l'établissement de destination au sein de l'Union;
- 9.7. sont constitués uniquement des sous-produits animaux suivants:
- (<sup>4</sup>) [ - des 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; ]
- (<sup>4</sup>) et/ou [ - des 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; ]
- (<sup>4</sup>) et/ou [ - des sous-produits animaux dérivés de la fabrication de produits destinés à la consommation humaine, y compris des os dégraissés et des cretons; ]
- (<sup>4</sup>) et/ou [ - des anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table<sup>(8)</sup>, 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; ]
- (<sup>4</sup>) et/ou [ - des poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines; ]



Certificate Number \_\_\_\_\_

(4) et/ou [- des sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine; ]

(4) et/ou [- des coquilles, sous-produits d'écloserie et sous-produits dérivés d'œufs féchés issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits; ]

(4) et/ou [- des fourrures provenant d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ce produit; ]

9.8. ont été surgelés dans l'usine d'origine ou ont été conservés conformément à la législation communautaire de manière à éviter leur pourrissement entre l'expédition et la livraison à l'usine de destination.

(4) (9) [ 10. **Exigences spécifiques**

(4) (10) 10.1. Les sous-produits de cet envoi proviennent d'animaux obtenus sur le territoire mentionné au point 9.2, où des programmes de vaccination contre la fièvre aphteuse sont entrepris à intervalles réguliers et où cette maladie fait l'objet d'une surveillance officielle chez les bovins domestiques.

(4) (11) 10.2. Les sous-produits de cet envoi se composent de sous-produits animaux dérivés d'abats ou de viandes désossées. ]

**Cachet officiel et signature**

Fait à: ..... le: .....  
(date)



.....  
(signature du vétérinaire officiel) (12)

.....  
(nom, qualification et titre, en majuscules)

United States Department of Agriculture Seal

Notes

- (1) À l'exclusion du sang cru, du lait cru, des peaux, des soies de porc et des plumes (voir certificats spécifiques relatifs à l'importation de ces produits).
- (2) Délivré par l'autorité compétente.
- (3) Pour les véhicules de transport de marchandises, il convient d'indiquer le numéro d'immatriculation. En ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.
- (4) Biffer la mention inutile.
- (5) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.
- (6) Indiquer le nom et le code ISO du pays exportateur, comme défini dans:  
— la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE du Conseil,  
— l'annexe de la décision 94/984/CE de la Commission, et  
— l'annexe de la décision 2000/585/CE de la Commission.  
Il convient en outre d'indiquer le code de régionalisation ISO dans ladite annexe (le cas échéant, pour les espèces sensibles concernées).
- (7) Uniquement pour les pays en provenance desquels les viandes de gibier de la même espèce animale destinées à la consommation humaine peuvent être importées dans la Communauté européenne.
- (8) Les déchets de cuisine et de table sont tous les déchets d'aliments, y compris les huiles de cuisson usagées, provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages.
- (9) Garanties complémentaires à fournir lorsque les matières des ruminants domestiques sont issues du territoire d'un pays sud-américain ou sud-africain, ou d'une partie de celui-ci, en provenance duquel seules les viandes fraîches mures et désossées de ruminants domestiques destinées à la consommation humaine peuvent être exportées vers la Communauté européenne. En ce qui concerne les abats, seuls sont autorisés les abats préparés composés exclusivement d'abats dont les os, les cartilages, la trachée, les grosses bronches, les ganglions lymphatiques et le tissu conjonctif, la graisse adhérente et les muqueuses ont été complètement enlevés. Les muscles masseters entiers, incisés conformément aux dispositions du chapitre VIII, point 41 A a), de l'annexe I de la directive 64/433/CEE du Conseil, sont également autorisés.
- (10) Uniquement pour certains pays sud-américains.
- (11) Uniquement pour certains pays sud-américains et sud-africains.
- (12) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

(Signature of Official Veterinarian)