

MINISTERE
DE L'ECONOMIE VERTE
ET DU DOMAINE,
en charge des mines
et de la recherche

 $_{\rm N^{\circ}}$ 0 6 4 3 / MED / DBS / DIR

DIRECTION DE LA BIOSECURITE

Pirae, le 3 0 MAR 2020

Le directeur,

Affaire suivie par : Valérie ROY

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet: Certificat pour l'importation de viandes porcines du Danemark

PJ : certificat sanitaire La 23,0-6511

Réf.:

- Loi du pays n° 2013-12 du 06 mai 2013 réglementant, aux fins de protection en matière de biosécurité, l'introduction, l'importation, l'exportation et le transport interinsulaire des organismes vivants et de leurs produits dérivés ;
- Arrêté n° 979 CM du 24 juillet 2015 modifié portant fixation de la liste des marchandises susceptibles de véhiculer des agents de maladies transmissibles des animaux et de la liste des denrées alimentaires et aliments pour animaux susceptibles de ne pas répondre aux conditions de sécurité sanitaire des aliments ;
- Note aux importateurs n° 895 PR/SDR/QAAV du 11 octobre 2016.

Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint le modèle de certificat vétérinaire pour l'importation de viandes fraîches et de produits carnés à base de viandes porcines en provenance du Danemark La23,0-6511 qui remplace le modèle La23,0-5736.

La présente note remplace la note n° 895 PR/SDR/QAAV du 11 octobre 2016.

Cette décision peut être contestée devant le tribunal administratif de la Polynésie française dans un délai franc de deux mois, compté à partir du lendemain de la présente notification. La juridiction administrative compétente peut être saisie par le biais de l'application Télérecours citoyens accessible à partir du site www.telerecours.fr.

Je vous prie d'agréer, Mesdames, Messieurs, l'expression de ma considération distinguée.

Pour le ministre et par délégation,

Laurent PASCO

Les données à caractère personnel collectées directement auprès de vous par la direction de la biosécurité font l'objet d'un traitement automatisé ayant pour finalité la gestion des dossiers d'importation. Sont conservées des données d'identité et professionnelles (nom, prénom, nom de l'entreprise, adresse géographique professionnelle, adresse postale professionnelle, numéros de téléphone fixe et mobile, email) dont le traitement est nécessaire pour des motifs d'intérêt public et notamment l'accomplissement des missions de service public de la collectivité relatives à la santé publique vétérinaire. Les données détenues seront conservées le temps nécessaire à la réalisation des finalités du traitement ou dans le respect des prescriptions légales. Dans les conditions légales et règlementaires, certaines autorités disposent, dans l'exercice de leurs missions, d'un droit de communication de ces données (autorités judicaires, police, gendarmerie, douane....). Conformément à la loi informatique et libertés n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez des droits suivants sur vos données : droit d'accès et droit de rectification que vous pouvez exercer par message électronique à l'adresse suivante : secretaria@biosecurite.gov.pf, en précisant vos nom, prénom, adresse et en joignant une copie recto-verso de votre pièce d'identité.Vous pouvez aussi introduire une réclamation auprès de la CNIL www.cnil.fr, sous réserve d'un manquement aux dispositions ci-dessus.

Pour toute question relative à l'utilisation de vos données, vous pouvez contacter la Déléguée à la Protection des Données (DPD) à l'adresse suivante : DPO Service de l'informatique BP 4574 98713 PAPEETE – dpo@informatique.gov.pf

Veterinært certifikat for eksport af fersk kød og kødprodukter af svin fra Danmark til Fransk Polynesien Certificat vétérinaire pour l'exportation de viandes fraîches et des produits carnés à base de viandes porcines provenant du Danemark et destinés à la Polynésie fraçaise

\lceil	1.1. Afsender / L'expéditeur Navn / Nom	I.2. Certifikat nr. / N° du Certificate (1)23	1.2.a.				
	Adresse / Adresse	1.3. Kompetent myndighed / Autorité comp	Standa				
	1.4. Modtager / Destinataire Navn / Nom Adresse / Adresse	FØDEVARESTYR LA SER ACE VÉTÉRINAIRE DU DANEMA	ELSEN / ET ALIMENTAIRE				
	1.5. Oprindelsesland / Pays d'origine (1)	1.7. Modtagerland / Pays de destination (b)					
	ISO code	ISO code					
100	1.9. Afsendervirksomhede Entreprise a New diteur Navn / Nom	1.10.					
oi expédi	Autorisationsnummer / Numéro d'autorisation						
s sur l'env	Adresse / Adresse						
i/ Partie I: Renseignements sur l'envoi expédié							
F. F.	J.11. Afsendelsesdato / Date d'expédition						
ti/ Parti	1 12. Transportmiddel / Moyen de transport ⁽⁴⁾						
sendte par	Fly / Avion Skib / Bateau Jernbane / Wagon Koretoj / Voiture Andet / Autre chose okument referencer / Références documentaires**						
Del I: Oplysninger om det afsendte part	.13. Varebeskrivelse / Description de la marchandise	1.14. Varekodenr. (HS-kode) / Numéros de tari	if des douanes				
<u>6</u> 1	.15. Mangde (kg) / Quantité (kg)						
2 I	16. Nettovægt (kg) / Poids net (kg)						

.17. Produktets temperatur / Tempéra	7					
Omgivelsestemperatur/ Température ambiante	Køl / Réfrigéré Maks. temp. / Temp. ma	Frossen / S Maks. temp. / 7	iurgelé lemp. max.			
1.19.						
1.20.						
1.21. Emballage type / Nature de l'em	hallage					
1.22. Identifikation af produkterne / Id	entification des produits	(1)				
1.22.a. Dyrean / Espèce animale (5) Porcines						
I.22.b. Slagteri(er) / Abattoir(s) [3]						
Navn / Nom						
Adresse / Adresse						
Autorisationsnummer: / Numéro d'au	utorisation					
Produktionsdato / Date de fabrication	В		1)			
Slagtedato / Date d'abitage						
Indfrysningsdato / Date de congélation						
Holdbarhed / Durée de conservation	•					
1.22.c. Opskæringsvirksomhed(er) / Atelier(s) de découpe (3)	C					
Adresse / Adresse	-Q					
Autorisationsnummer / Numéro d'au	orisatio					
Produktionsdato / Date & fabrication			<u>.</u> .			
Slagicdato / Date d'abttage						
Indfrysningsdato / Date de congélati	on					
Holdbarhed / Durée de conservation		·				
1.22.d. Fryschus(e) / Entrepôt(s) frig	orifique(s) ⁽³⁾					
Navn / Nom						
Adresse / Adresse						
Autorisationsnummer / Numéro d'au	utorisation					
Autorisationsnummer / Numéro d'au Produktionsdato / Date de fabricatio						
Produktionsdato / Date de fabricatio	Dn .					

l.22.e. Kødproduktvirksomhed(er) / Entreprise(s) de produits de viande ⁽¹⁾		
Adresse / Adresse		
Autorisationsnummer / Numéro d'autorisation		
Produktionsdato / Date de fabrication		
Slagtedato / Date d'abitage		
Indfrysningsdato / Date de congélation		·
Holdbarhed / Durée de conservation		

Il. Sundhedsattestation / Attestation de salubrité

Undertegnede embedsdyrlæge attesterer herved vedrørende ovenfor beskrevne forsendelse, at: / Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie par les présentes pour les marchandises décrites ci-dessus:

- ovennævnte kød eller kødprodukt er produceret, opbevaret og transporteret i overenss minn se med bestemmelserne i forordning (EF) nr.
 852/2004 som ændret og forordning (EF) nr. 853/2004 som ændret. /
 que les produits carnés désignés ci-dessus ont été produits, entreposés et transport conformément aux dispositions des Règlements (CE)
 n° 853/2004 tel que modifié et Règlements (CE) n° 853/2004 tel que modifié
- 2. ovennævnte kød og/eller kødprodukter ikke indeholder desinfektionsmidler, overstof ør, konserveringsmidler eller andre tilsætningsstoffer, der har skadelig virkning på menneskers sundhed. / que la viande et/ou les produits carnés ci-dessus visés ne continuent ni aktiseptique, ni colorant alimentaire, ni agent préservatif, ni aucun autre produit incorporé susceptible de nuire à la santanum line.
- 3. på grundlag af prover foretaget i henhold til programmet i skome laf resikoncentrationer, anses kødet og/eller kødprodukterne for ikke at indeholde resikoncentrationer af kemiske stoffer, veterina miego lidler der miljøforurenende stoffer, der overstiger de værdier, som er fastsat i Codex Alimentarius. /
 que les tests effectués dans le cadre du programme de con fôle des résidus permettent d'établir que la viande et/ou les produits carnés susvisés ne contiennent pas des taux de résidus cha inque de résidus médicamenteux ou de résidus de contamination chimique environnementale supérieurs aux seuils asés à Codex Alimentaire.
- a ovennævnte kod og/eller kodpre ukt signær na dyr, som har opholdt sig i Danmark de seneste 3 måneder, er i overensstemmelse med OlE definitionerne erklæret fri for kand- og klassisk svinepest, afrikansk svinepest, OG / ELLER et EU land, der af OlE officielt er erklæret fri for mund- og klovesyge, klassisk svinepest, afrikansk svinepest. / que la viande et/fit les praditte can es désignés ci-dessus sont issus d'animaux ayant séjourné au cours des 3 derniers mois au Danemark, pays officiel en car inde ne se de la définition du code de l'OlE de fièvre aphteuse, de peste porcine africaine, de peste porcine classique, ET/OU dans un par de l'UE officiellement déclaré par l'OlE indemne de fièvre aphteuse, de peste porcine africaine, peste porcine classique.

ELLER/OU

- b. ovennævnte kodprodukter har været underkastet en varmebehandling i henhold til OlEs anbefalinger i forhold til det gældende oprindelseslands patogene agens og sundhedsstatus, og efter varmebehandling er det blevet pakket og håndteret under forhold, som ikke kan være årsag for patogen kilde/ que les produits carnés désignés ci-dessus ont subi un traitement thermique prévu par le code de l'OlE selon l'agent pathogène et le statut sanitaire du pays et ont été emballés et manipulés après cuisson dans des conditions telles qu'ils n'ont pas pu être exposés à une source d'agent pathogène.
- 5. slagtebiprodukter (hoved, bryst- og bughuleorganer) stammer fra dyr, som siden deres fødsel har befundet sig i en besætning fri for Aujeszky's sygdom, og som under transporten til slagteriet eller på slagteriet ikke har været i kontakt med dyr fra besætninger, som ikke anses for at være fri for Aujeszky's sygdom. /
 les abats (tête, viscères thoraciques et abdominaux) proviennent d'animaux qui ont séjourné depuis leur naissance dans une exploitation
 - les abats (tête, viscères thoraciques et abdominaux) proviennent d'animaux qui ont séjourné depuis leur naissance dans une exploitation indemne de la maladie d'Aujeszky, et qui n'ont pas été en contact, durant leur transport vers l'abattoir ou à l'intérieur de l'abattoir, avec des animaux provenant d'exploitations qui ne sont pas considérées comme indemnes de la maladie d'Aujeszky.
- kodet er undersogt for trikiner med negativt resultat. /
 que la réaction de la viande désignée ci-dessus au test de dépistage de la trichine a été négative.

- 7. nævnte kødprodukters indpakning eller emballage er forsynet med et identifikationsmærke, hvoraf det fremgår, at disse produkter udelukkende hidrører fra EU-godkendte virksomheder. / que lesdits produits carnés, leurs enveloppes et emballages portent l'estampille vétérinaire de UE attestant leur provenance d'établissements agréés par les autorités de l'Union européenne.
- ovennævnte kød og/eller kødprodukt har været underkastet offentlig kontrol med et tilfredsstillende resultat i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 882/2004 som ændret om offentlig kontrol medhenblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes og med forordning (EF) nr. 854/2004 som ændret om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum. /
 que la viande et/ou les produits à base de viande désignés ci-dessus ont été, avec résultats satisfaisants, soumis aux contrôles officiels

que la viande et/ou les produits à base de viande désignés ci-dessus ont été, avec résultats satisfaisants, soumis aux contrôles officiels stipulées aux réglements (CE) no 882/2004 tel que modifié du Parlement européen et du Conseil relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux, et règlement (CE) no 854/2004 tel que modifié du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la

consommation humaine.

- 9. ovennævnte kød og/eller kødprodukt stammer fra dyr, der kommer fra bedrifter, som ikke er omfattet af restriktioner for flytning under en miltbrand kontrolpolitik, og hvor der ikke er rapporteret tilfælde af miltbrand i de seneste 20 dage før slagtning og fra dyr som ikke er vaccineret mod miltbrand med en levende vaccine i de sidste 14 dage før slagtning eller for en længere periode, som er angivet i fabrikantens anbefalinger. / que la viande et/ou les produits carnés désignés ci-dessus sont issus d'animaux qui proviennent d'exploitations qui ne sont pas soumises à des mesures de restriction de mouvements dans le cadre de la police sanitaire de la fièvre charbonneuse et dans lesquelles aucun cas de fièvre charbonneuse n'est apparu durant les 20 jours ayant précédé l'abattage et aucune vaccination contre la fièvre charbonneuse n'a été pratiquée à l'aide d'un vaccin vivant durant les 14 jours ayant précédé l'abattage ou durant une période plus longue precisée dans les recommandations du fabricant.
- 10. ovennævnte kød og/eller kødprodukter, herunder skeletmuskulatur, hjerne og rygmarv, fordøjelseskanalen, brissel, skjoldbruskkirtel og biskjoldbruskkirtlerne og afledte produkter kommer fra dyr, der ikke er blevet aflivet i men del af et udryddelsesprogram mod infektion med Brucella. /

que la viande et/ou les produits carnés désignés ci-dessus autres que les viandes isses des muscles squelettiques, encéphale et moelle épinière, tube digestif, thymus, glandes thyroïde et parathyroïde et produits que en socialissus proviennent d'animaux qui n'ont pas été réformés dans le cadre d'un programme d'éradication de l'infection à Biuce a.

Embedsdyrlæge / Vétérinaire officiel Navn (med blokbogstaver) / Nom (en lettres capitales)	Titel / Titre
Sted og dato / Lieu et date	Underskrift / Signature du vétérinaire officiel (4)
Embedsstempel / Cachet officiel (4)	

Notes 'Notes

(1) Udstedt af den kompetente myndighed Délivré par l'autorité compétente.

(2) Skal anfores på alle certifikatets sider Doit être appliquée à toutes les pages du certificat.

(3) Detakke relevante overstreges / Rayer la mention inutile.

(4) Underskrift og embedsstempel skal angives i en skriftfarve, der afviger fra certifikatet 'Signature et cachet doit être donnée dans une couleur différente de celle du certificate.