



VICE-PRESIDENCE,
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ÉCONOMIE BLEUE
ET DU DOMAINE,
en charge de la recherche

N° 2028 / VP / DBS / DIR

DIRECTION DE LA BIOSECURITE

Papeete, le 14 OCT 2020

Le Directeur par intérim

Affaire suivie par :
Valérie ROY 

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : Certificat sanitaire pour l'importation de viandes de suidés de France

Réf. : - 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 ;
- Notes aux importateurs n° 147 PR / SDR / QAAV du 3 février 2016, n° 559 PR / SDR / QAAV du 27 mai 2016 et n° 821 PR / SDR / QAAV du 13 septembre 2016.

P. J. : 1

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 de France PF_VPC_OCT20 qui remplace le modèle PF VPC SEP 16. Ce modèle permettra d'importer ces produits de zones reconnues indemnes selon l'OIE de fièvre aphteuse, peste porcine classique et peste porcine africaine.

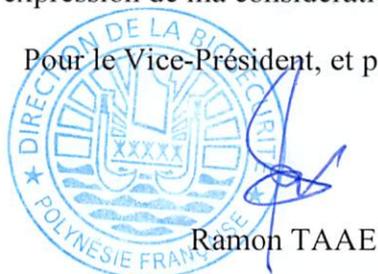
La présente note remplace les notes n° 147 PR / SDR / QAAV du 3 février 2016, n° 559 PR / SDR / QAAV du 27 mai 2016 et n° 821 PR / SDR / QAAV du 13 septembre 2016.

Pour rappel, tous les modèles de certificats et notices techniques relatives aux certificats sont accessibles aux exportateurs métropolitains sur le site internet <https://teleprocedures.franceagrimer.fr/Expadon>.

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 Vice-Président, et par délégation


Ramon TAAE

**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION***Liberté
Égalité
Fraternité***MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION****Certificat sanitaire pour l'exportation de
viandes fraîches de porc et autres suidés,
d'abats, de graisses de porc, et de produits à
base de ces viandes
vers la Polynésie française****PARTIE I : INFORMATIONS COMMERCIALES****A) Description du chargement**

1. Nom et adresse de l'expéditeur :	3. Certificat N°
	4. Autorité compétente : AUTORITE VETERINAIRE FRANCAISE
2. Nom et adresse du destinataire :	5. Organisme de certification : SERVICES VETERINAIRES FRANCAIS
6. Pays d'origine (ISO Code) : FRANCE (FR)	7. Pays de destination (ISO Code) : POLYNESIE FRANCAISE (PF)
8. Date et lieu d'expédition :	9. Lieu de destination :

10. Identification du moyen de transport :

B) Identification de la marchandise ¹

11. Espèce(s) animale(s) :
12. Nature des pièces :
13. Nature de l'emballage :
14. Nombre de colis :
15. Poids net :
16. Date de fabrication (mois/année) :
17. Température de conservation :
18. <input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) abattoir(s) :
<input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) atelier(s) de découpe :
<input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) atelier(s) de transformation :

¹ Toute liste décrivant les produits et leurs origines devra reprendre le n° du certificat et être tamponnée et signée par un vétérinaire officiel ; cette liste devra reprendre l'ensemble des données prévues par ce cadre. Compléter par le nom des pays d'origine si autres que la France et par le nom des zones d'origine le cas échéant.

PARTIE II : INFORMATIONS SANITAIRES

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que la marchandise décrite ci-dessus par le présent certificat sanitaire satisfait à toutes les conditions sanitaires suivantes :

Les viandes, les abats et leurs produits transformés destinés à la consommation humaine :

- a. sont issus d'animaux qui ont été abattus et ont séjourné avant abattage : *(ayer la mention inutile)*
 - depuis au moins 3 mois en France continentale, pays officiellement indemne de fièvre aphteuse, peste porcine africaine, peste porcine classique ;
 - ou sont issus d'animaux qui ont été abattus et ont séjourné dans un Etat membre de l'UE ou un pays tiers ou une zone reconnu par l'OIE:
 - indemne de fièvre aphteuse sans vaccination et de peste porcine classique depuis au moins 3 mois avant abattage ;
 - indemne de peste porcine africaine chez les porcs domestiques et sauvages captifs depuis leur naissance, ou au moins durant 40 jours avant abattage ;

Etat(s) membre(s) / pays tiers / Zone(s) de séjour² :
 Etat(s) membre(s) / pays tiers / Zone(s) d'abattage² :
- b. proviennent d'animaux d'élevage :
 - provenant d'exploitations non mises en interdit pour cause de fièvre charbonneuse, et dans lesquelles aucun cas de fièvre charbonneuse n'est apparu durant les 20 jours ayant précédé l'abattage et d'animaux qui n'ont pas été vaccinés contre la fièvre charbonneuse à l'aide d'un vaccin vivant pendant les 14 jours ayant précédé l'abattage, ou pendant une période plus longue précisée dans les recommandations du fabricant ;
 - pour les produits de sangliers ou de porcs autres que les viandes issue des muscles squelettiques, encéphale et moelle épinière, tube digestif, thymus, glandes thyroïde et parathyroïde et produits qui en sont issus : qui n'ont pas été réformés dans le cadre d'un programme d'éradication de l'infection à *Brucella* ;
 - soit nés, élevés et abattus dans les pays listés en bas de page³, soit provenant d'un compartiment qualifié à risque négligeable d'infection à *Trichinella* au sens du code de l'OIE, soit qui ont présenté des résultats négatifs à un examen de recherche de larves de *Trichinella* pratiqué selon une méthode reconnue, soit dont les viandes ont subi un traitement conformément au règlement (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes. ;
 - pour les abats crus (tête, et viscères thoraciques et abdominaux), provenant d'un département indemne de maladie d'Aujeszky ou en totalité d'animaux qui ont séjourné dans une exploitation indemne de maladie d'Aujeszky depuis leur naissance et n'ont pas été en contact avec des animaux provenant d'exploitations non considérées comme indemnes de maladie d'Aujeszky durant leur transport à l'abattoir et à l'intérieur de celui-ci ;
 - qui ont fait l'objet d'une inspection *ante mortem* et *post mortem* et ont été reconnus sains, et leurs viandes propres à la consommation humaine sans aucune restriction ;
 - auxquels il n'a pas été administré des substances interdites, conformément à la directive 96/22 du 29 avril 1996 et sur la base des plans de contrôles officiels ;
- c. et :
 - ont été fabriqués selon les principes généraux d'hygiène alimentaire des règlements (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002, 852/2004 et 853/2004 du 29 avril 2004 et contrôlés selon les règlements (CE) n° 854/2004 et n° 882/2004 du 29 avril 2004 et 2075/2005 du 5 décembre 2005 ;
 - sont munis d'une marque de salubrité qui permet de connaître le numéro d'agrément de l'établissement où ils ont été obtenus ou d'une marque d'identification qui permet de connaître le numéro d'enregistrement de l'établissement où ils ont été assemblés ;
 - ne contiennent pas de résidus de contaminants les rendant impropres à la consommation humaine, sur la base des plans de surveillance officiels français et européens.

PARTIE III : SIGNATURE

1. Statut officiel de l'agent certificateur : <p align="center">VETERINAIRE OFFICIEL</p>	4. Cachet officiel :
2. Lieu et date :	
3. Nom (tampon personnel) et signature du vétérinaire officiel :	

² Zones à renseigner impérativement si le pays de séjour ou d'abattage n'est pas indemne de fièvre aphteuse sans vaccination, peste porcine classique ou africaine

³ France, Danemark, Belgique



PRESIDENCE

SERVICE DU DEVELOPPEMENT RURAL
DEPARTEMENT DE LA QUALITE ALIMENTAIRE
ET DE L'ACTION VETERINAIRE

N° 821 / PR / SDR / QAAV

Le chef de département, absent,

Pirae, le 13/09/2016

Affaire suivie par :
Mlle Laure-Line LAFILLE
LLJler

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : certificat sanitaire pour l'importation de France de viandes et de produits à base de viande de porc

Réf. : 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

P.J. : 1

Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint le nouveau modèle de certificat sanitaire PF VPC SEPT 16 pour l'importation des viandes porcines crues et produits à base de ces viandes, qui tient compte des niveaux de risque de Trichinose en France, Belgique et Danemark. Ce nouveau modèle annule et remplace le modèle PF VPC MAI 16.

Je vous prie d'agréer, mesdames, messieurs, l'expression de mes salutations distinguées.



Hervé BICHET



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT
Certificat sanitaire pour l'exportation de viandes fraîches de porc et autres suidés,
d'abats, de graisses de porc, et de produits à base de ces viandes
vers la Polynésie française

PARTIE I : INFORMATIONS COMMERCIALES

A) Description du chargement

1. Nom et adresse de l'expéditeur :	3. Certificat N° :
	4. Autorité compétente : AUTORITE VETERINAIRE FRANCAISE
2. Nom et adresse du destinataire :	5. Organisme de certification : SERVICES VETERINAIRES FRANCAIS
6. Pays d'origine (ISO Code) : FRANCE (FR)	7. Pays de destination (ISO Code) : POLYNESIE FRANCAISE (PF)
8. Date et lieu d'expédition :	9. Lieu de destination :
10. Identification du moyen de transport :	

B) Identification de la marchandise ¹

11. Espèce(s) animale(s) :
12. Nature des pièces :
13. Nature de l'emballage :
14. Nombre de colis :
15. Poids net :
16. Date de fabrication (mois/année) :
17. Température de conservation :
18. <input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) abattoir(s) :
<input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) atelier(s) de découpe :
<input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) atelier(s) de transformation :

¹ Toute liste décrivant les produits et leurs origines devra reprendre le n° du certificat et être tamponnée et signée par un vétérinaire officiel ; cette liste devra reprendre l'ensemble des données prévues par ce cadre. Compléter par le nom des pays d'origine si autres que la France et par le nom des zones d'origine le cas échéant.

PARTIE II : INFORMATIONS SANITAIRES

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que la marchandise décrite ci-dessus par le présent certificat sanitaire satisfait à toutes les conditions sanitaires suivantes :

Les viandes, les abats et leurs produits transformés destinés à la consommation humaine :

- a. sont issus d'animaux qui ont été abattus et ont séjourné avant abattage : *(rayer la mention inutile)*
 - depuis au moins 3 mois en France continentale, pays officiellement indemne de fièvre aphteuse, peste porcine africaine, peste porcine classique ;
 - ou sont issus d'animaux qui ont été abattus et ont séjourné dans un Etat membre de l'UE ou un pays tiers reconnu par l'OIE:
 - indemne de fièvre aphteuse sans vaccination et de peste porcine classique depuis au moins 3 mois avant abattage ;
 - indemne de peste porcine africaine depuis au moins 40 jours avant abattage ;
 Etat(s) membre(s) / pays tiers :
- b. proviennent d'animaux d'élevage :
 - provenant d'exploitations non mises en interdit pour cause de fièvre charbonneuse, et dans lesquelles aucun cas de fièvre charbonneuse n'est apparu durant les 20 jours ayant précédé l'abattage et d'animaux qui n'ont pas été vaccinés contre la fièvre charbonneuse à l'aide d'un vaccin vivant pendant les 14 jours ayant précédé l'abattage, ou pendant une période plus longue précisée dans les recommandations du fabricant ;
 - pour les produits de sangliers ou de porcs autres que les viandes issue des muscles squelettiques, encéphale et moelle épinière, tube digestif, thymus, glandes thyroïde et parathyroïde et produits qui en sont issus : qui n'ont pas été réformés dans le cadre d'un programme d'éradication de l'infection à *Brucella* ;
 - soit nés, élevés et abattus dans les pays listés en bas de page², soit provenant d'un compartiment qualifié à risque négligeable d'infection à *Trichinella* au sens du code de l'OIE, soit qui ont présenté des résultats négatifs à un examen de recherche de larves de *Trichinella* pratiqué selon une méthode reconnue, soit dont les viandes ont subi un traitement conformément au règlement (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes. ;
 - pour les abats crus (tête, et viscères thoraciques et abdominaux), provenant d'un département indemne de maladie d'Aujeszky ou en totalité d'animaux qui ont séjourné dans une exploitation indemne de maladie d'Aujeszky depuis leur naissance et n'ont pas été en contact avec des animaux provenant d'exploitations non considérées comme indemnes de maladie d'Aujeszky durant leur transport à l'abattoir et à l'intérieur de celui-ci ;
 - qui ont fait l'objet d'une inspection *ante mortem* et *post mortem* et ont été reconnus sains, et leurs viandes propres à la consommation humaine sans aucune restriction ;
 - auxquels il n'a pas été administré des substances interdites, conformément à la directive 96/22 du 29 avril 1996 et sur la base des plans de contrôles officiels ;
- c. et :
 - ont été fabriqués selon les principes généraux d'hygiène alimentaire des règlements (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002, 852/2004 et 853/2004 du 29 avril 2004 et contrôlés selon les règlements (CE) n° 854/2004 et n° 882/2004 du 29 avril 2004 et 2075/2005 du 5 décembre 2005 ;
 - sont munis d'une marque de salubrité qui permet de connaître le numéro d'agrément de l'établissement où ils ont été obtenus ou d'une marque d'identification qui permet de connaître le numéro d'enregistrement de l'établissement où ils ont été assemblés ;
 - ne contiennent pas de résidus de contaminants les rendant impropres à la consommation humaine, sur la base des plans de surveillance officiels français et européens.

PARTIE III : SIGNATURE

1. Statut officiel de l'agent certificateur : <p align="center">VETERINAIRE OFFICIEL</p>	4. Cachet officiel :
2. Lieu et date :	
3. Nom (tampon personnel) et signature du vétérinaire officiel :	

² France, Danemark, Belgique
PF VPC MAI 16



PRESIDENCE

SERVICE DU DEVELOPPEMENT RURAL
DEPARTEMENT DE LA QUALITE ALIMENTAIRE
ET DE L'ACTION VETERINAIRE

N° 559 / PR / SDR / QAAV

Le chef de département

Pirae, le 27/05/2016

Affaire suivie par :
Mme Valérie ROY
V/R/er

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : certificat sanitaire pour l'importation de viandes de suidés de France

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° 147 PR/SDR/QAAV du 3 février 2016

P.J. : 2

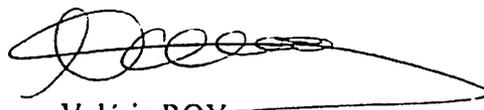
Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint le modèle de certificat sanitaire PF VPC MAI 16 pour l'importation de viandes fraîches de porc et autres suidés, d'abats, de graisses de porc, et de produits à base de ces viandes de France qui remplace le modèle de certificat PF VPC JAN 16 et qui complète les possibilités de certification de ces produits vis-à-vis de la maîtrise du risque d'introduction de *Trichinella sp.* en Polynésie française.

Pour compléter votre information, veuillez trouver ci-joint la notice technique n° EXP FT 006/16 modifiée mise en ligne par la direction générale de l'alimentation sur le site internet EXP@DON du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt métropolitain. Pour rappel, tous les modèles de certificats sanitaires négociés entre les pays tiers (dont la Polynésie française) et la France sont disponibles sur ce site et sont accompagnés de fiches techniques explicatives pour les exportateurs qui s'y sont inscrits.

Je vous prie d'agréer, mesdames, messieurs, l'expression de mes salutations distinguées.




Valérie ROY

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT
Certificat sanitaire pour l'exportation de viandes fraîches de porc et autres suidés,
d'abats, de graisses de porc, et de produits à base de ces viandes
vers la Polynésie française

PARTIE I : INFORMATIONS COMMERCIALES

A) Description du chargement

1. Nom et adresse de l'expéditeur :	3. Certificat N° :
2. Nom et adresse du destinataire :	4. Autorité compétente : AUTORITE VETERINAIRE FRANCAISE 5. Organisme de certification : SERVICES VETERINAIRES FRANCAIS
6. Pays d'origine (ISO Code) : FRANCE (FR)	7. Pays de destination (ISO Code) : POLYNESIE FRANCAISE (PF)
8. Date et lieu d'expédition :	9. Lieu de destination :
10. Identification du moyen de transport :	

B) Identification de la marchandise ¹

11. Espèce(s) animale(s) :
12. Nature des pièces :
13. Nature de l'emballage :
14. Nombre de colis :
15. Poids net :
16. Date de fabrication (mois/année) :
17. Température de conservation :
18. <input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) abattoir(s) :
<input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) atelier(s) de découpe :
<input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) atelier(s) de transformation :

¹ Toute liste décrivant les produits et leurs origines devra reprendre le n° du certificat et être tamponnée et signée par un vétérinaire officiel ; cette liste devra reprendre l'ensemble des données prévues par ce cadre. Compléter par le nom des pays d'origine si autres que la France et par le nom des zones d'origine le cas échéant.

PARTIE II : INFORMATIONS SANITAIRES

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que la marchandise décrite ci-dessus par le présent certificat sanitaire satisfait à toutes les conditions sanitaires suivantes :

Les viandes, les abats et leurs produits transformés destinés à la consommation humaine :

- a. sont issus d'animaux qui ont été abattus et ont séjourné avant abattage : (*rayez la mention inutile*)
- depuis au moins 3 mois en France continentale, pays officiellement indemne de fièvre aphteuse, peste porcine africaine, peste porcine classique ;
 - ou sont issus d'animaux qui ont été abattus et ont séjourné dans un Etat membre de l'UE ou un pays tiers reconnu par l'OIE:
 - indemne de fièvre aphteuse sans vaccination et de peste porcine classique depuis au moins 3 mois avant abattage ;
 - indemne de peste porcine africaine depuis au moins 40 jours avant abattage ;
 Etat(s) membre(s) / pays tiers :
- b. proviennent d'animaux d'élevage :
- provenant d'exploitations non mises en interdit pour cause de fièvre charbonneuse, et dans lesquelles aucun cas de fièvre charbonneuse n'est apparu durant les 20 jours ayant précédé l'abattage et d'animaux qui n'ont pas été vaccinés contre la fièvre charbonneuse à l'aide d'un vaccin vivant pendant les 14 jours ayant précédé l'abattage, ou pendant une période plus longue précisée dans les recommandations du fabricant ;
 - pour les produits de sangliers ou de porcs autres que les viandes issue des muscles squelettiques, encéphale et moelle épinière, tube digestif, thymus, glandes thyroïde et parathyroïde et produits qui en sont issus : qui n'ont pas été réformés dans le cadre d'un programme d'éradication de l'infection à *Brucella* ;
 - soit provenant d'un compartiment qualifié à risque négligeable d'infection à *Trichinella* au sens du code de l'OIE, soit qui ont présenté des résultats négatifs à un examen de recherche de larves de *Trichinella* pratiqué selon une méthode reconnue, soit dont les viandes ont subi un traitement conformément au règlement (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes ;
 - pour les abats crus (tête, et viscères thoraciques et abdominaux), provenant d'un département indemne de maladie d'Aujeszky ou en totalité d'animaux qui ont séjourné dans une exploitation indemne de maladie d'Aujeszky depuis leur naissance et n'ont pas été en contact avec des animaux provenant d'exploitations non considérées comme indemnes de maladie d'Aujeszky durant leur transport à l'abattoir et à l'intérieur de celui-ci ;
 - qui ont fait l'objet d'une inspection *ante mortem* et *post mortem* et ont été reconnus sains, et leurs viandes propres à la consommation humaine sans aucune restriction ;
 - auxquels il n'a pas été administré des substances interdites, conformément à la directive 96/22 du 29 avril 1996 et sur la base des plans de contrôles officiels ;
- c. et :
- ont été fabriqués selon les principes généraux d'hygiène alimentaire des règlements (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002, 852/2004 et 853/2004 du 29 avril 2004 et contrôlés selon les règlements (CE) n° 854/2004 et n° 882/2004 du 29 avril 2004 et 2075/2005 du 5 décembre 2005 ;
 - sont munis d'une marque de salubrité qui permet de connaître le numéro d'agrément de l'établissement où ils ont été obtenus ou d'une marque d'identification qui permet de connaître le numéro d'enregistrement de l'établissement où ils ont été assemblés ;
 - ne contiennent pas de résidus de contaminants les rendant impropres à la consommation humaine, sur la base des plans de surveillance officiels français et européens.

PARTIE III : SIGNATURE

1. Statut officiel de l'agent certificateur :

VETERINAIRE OFFICIEL

2. Lieu et date :

3. Nom (tampon personnel) et signature du vétérinaire officiel :

4. Cachet officiel :

MAAF DGAL SGISA SDASEI BEPT	FICHE TECHNIQUE	Date : 23/02/2016 Révision : 27/05/2016
	Élément d'interprétation du certificat sanitaire pour l'exportation de viandes fraîches de porc et autres suidés, d'abats, de graisses de porc, et de produits à base de ces viandes vers la POLYNESIE FRANCAISE	N° EXP FT 006/16
		Degré de confidentialité TOUT PUBLIC

Code du certificat PF VPC MAI 16	Type de certificat Certificat officiel négocié
--	--

Référence réglementaire : arrêté n° 979/CM du 24 juillet 2015 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.

Il abroge l'arrêté n° 651 CM du 7 mai 1998 réglementant les conditions zoosanitaires et hygiéniques de l'importation des produits d'origine animale en Polynésie française.

Ce certificat PF VPC doit être utilisés uniquement pour les produits crus ou insuffisamment traités thermiquement. Il s'applique pour les produits français ou étrangers.

Les produits traités thermiquement doivent partir avec le certificat PF PVD.

Au point b :

Les viandes, les abats et leurs produits transformés destinés à la consommation humaine proviennent d'animaux d'élevage

soit provenant d'un compartiment qualifié à risque négligeable d'infection à Trichinella au sens du code de l'OIE, soit qui ont présenté des résultats négatifs à un examen de recherche de larves de Trichinella pratiqué selon une méthode reconnue.

soit dont les viandes ont subi un traitement conformément au règlement (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes.

Cette exigence répond à l'article 17 de l'arrêté n° 979/CM du 24 juillet 2015.

La première option n'est pas encore disponible pour la France (visites sanitaires en cours pour l'acquisition de cette qualification).

Donc, pour pouvoir exporter, soit :

1/ tous les animaux doivent avoir subi un test de recherche de larves de Trichinella.

On comprend par « méthode reconnue » les méthodes détaillées en annexe I du règlement (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes

OU

2/ les viandes ont subi un traitement conformément au règlement (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes (traitement par congélation – voir annexe II).

Le chef du bureau exportation pays tiers

Marie-Odile KUNTZ

Rédigé par : Amélie SCHELL Fonction : Chargée de mission	Validé par : Marie-Odile KUNTZ Fonction : Chef du bureau de l'exportation pays tiers
---	---



PRESIDENCE

POLYNESIE FRANÇAISE

SERVICE DU DEVELOPPEMENT RURAL
DEPARTEMENT QAAV

N° 147 / PR / SDR / QAAV

Le chef de département

Pirae, le 03/02/2016

Affaire suivie par :
Mme Valérie ROY
VR/er

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : certificat sanitaire pour l'importation de viandes de suidés de France

Réf. : 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

P.J. : 1

Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint le modèle de certificat sanitaire pour l'importation de viandes fraîches de porc et autres suidés, d'abats, de graisses de porc, et de produits à base de ces viandes de France PF VPC JAN 16 qui remplace le modèle PF VPC AOU 10 et qui tient compte des dispositions de l'arrêté n° 979 CM du 24/07/15 modifié cité en référence. Ce modèle est à utiliser pour les viandes fraîches et produits à base de viandes fraîches de porc et de sanglier d'élevage.

Pour rappel, tous les modèles de certificats sont accessibles aux exportateurs métropolitains sur le site internet <https://teleprocedures.franceagrimer.fr/Expadon>.

Je vous prie d'agréer, mesdames, messieurs, l'expression de mes salutations distinguées.

Pour le Président et par délégation



Valérie ROY



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT
Certificat sanitaire pour l'exportation de viandes fraîches de porc et autres suidés,
d'abats, de graisses de porc, et de produits à base de ces viandes
vers la Polynésie française

PARTIE I : INFORMATIONS COMMERCIALES

A) Description du chargement

1. Nom et adresse de l'expéditeur :	3. Certificat N° :
	4. Autorité compétente : AUTORITE VETERINAIRE FRANCAISE
2. Nom et adresse du destinataire :	5. Organisme de certification : SERVICES VETERINAIRES FRANCAIS
6. Pays d'origine (ISO Code) : FRANCE (FR)	7. Pays de destination (ISO Code) : POLYNESIE FRANCAISE (PF)
8. Date et lieu d'expédition :	9. Lieu de destination :
10. Identification du moyen de transport :	

B) Identification de la marchandise ¹

11. Espèce(s) animale(s) :
12. Nature des pièces :
13. Nature de l'emballage :
14. Nombre de colis :
15. Poids net :
16. Date de fabrication (mois/année) :
17. Température de conservation :
18. <input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) abattoir(s) :
<input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) atelier(s) de découpe :
<input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) atelier(s) de transformation :

1

Toute liste décrivant les produits et leurs origines devra reprendre le n° du certificat et être tamponnée et signée par un vétérinaire officiel ; cette liste devra reprendre l'ensemble des données prévues par ce cadre. Compléter par le nom des pays d'origine si autres que la France et par le nom des zones d'origine le cas échéant.

PARTIE II : INFORMATIONS SANITAIRES

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que la marchandise décrite ci-dessus par le présent certificat sanitaire satisfait à toutes les conditions sanitaires suivantes :

Les viandes, les abats et leurs produits transformés destinés à la consommation humaine :

- a. sont issus d'animaux qui ont été abattus et ont séjourné avant abattage : *(ayer la mention inutile)*
- depuis au moins 3 mois en France continentale, pays officiellement indemne de fièvre aphteuse, peste porcine africaine, peste porcine classique ;
 - ou sont issus d'animaux qui ont été abattus et ont séjourné dans un Etat membre de l'UE ou un pays tiers reconnu par l'OIE:
 - indemne de fièvre aphteuse sans vaccination et de peste porcine classique depuis au moins 3 mois avant abattage ;
 - indemne de peste porcine africaine depuis au moins 40 jours avant abattage ;
 Etat(s) membre(s) / pays tiers :
- b. proviennent d'animaux d'élevage :
- provenant d'exploitations non mises en interdit pour cause de fièvre charbonneuse, et dans lesquelles aucun cas de fièvre charbonneuse n'est apparu durant les 20 jours ayant précédé l'abattage et d'animaux qui n'ont pas été vaccinés contre la fièvre charbonneuse à l'aide d'un vaccin vivant pendant les 14 jours ayant précédé l'abattage, ou pendant une période plus longue précisée dans les recommandations du fabricant ;
 - pour les produits de sangliers ou de porcs autres que les viandes issue des muscles squelettiques, encéphale et moelle épinière, tube digestif, thymus, glandes thyroïde et parathyroïde et produits qui en sont issus : qui n'ont pas été réformés dans le cadre d'un programme d'éradication de l'infection à *Brucella* ;
 - soit provenant d'un compartiment qualifié à risque négligeable d'infection à *Trichinella* au sens du code de l'OIE, soit qui ont présenté des résultats négatifs à un examen de recherche de larves de *Trichinella* pratiqué selon une méthode reconnue ;
 - pour les abats crus (tête, et viscères thoraciques et abdominaux), provenant d'un département indemne de maladie d'Aujeszky ou en totalité d'animaux qui ont séjourné dans une exploitation indemne de maladie d'Aujeszky depuis leur naissance et n'ont pas été en contact avec des animaux provenant d'exploitations non considérées comme indemnes de maladie d'Aujeszky durant leur transport à l'abattoir et à l'intérieur de celui-ci ;
 - qui ont fait l'objet d'une inspection *ante mortem* et *post mortem* et ont été reconnus sains, et leurs viandes propres à la consommation humaine sans aucune restriction ;
 - auxquels il n'a pas été administré des substances interdites, conformément à la directive 96/22 du 29 avril 1996 et sur la base des plans de contrôles officiels ;
- c. et :
- ont été fabriqués selon les principes généraux d'hygiène alimentaire des règlements (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002, 852/2004 et 853/2004 du 29 avril 2004 et contrôlés selon les règlements (CE) n° 854/2004 et n° 882/2004 du 29 avril 2004 et 2075/2005 du 5 décembre 2005 ;
 - sont munis d'une marque de salubrité qui permet de connaître le numéro d'agrément de l'établissement où ils ont été obtenus ou d'une marque d'identification qui permet de connaître le numéro d'enregistrement de l'établissement où ils ont été assemblés ;
 - ne contiennent pas de résidus de contaminants les rendant impropres à la consommation humaine, sur la base des plans de surveillance officiels français et européens.

PARTIE III : SIGNATURE

1. Statut officiel de l'agent certificateur : <p align="center">VETERINAIRE OFFICIEL</p>	4. Cachet officiel :
2. Lieu et date :	
3. Nom (tampon personnel) et signature du vétérinaire officiel :	