



MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE RURALE,
*en charge de l'agriculture, de l'élevage, des forêts
et de la promotion des agro-biotechnologies*

SERVICE DU DÉVELOPPEMENT RURAL
DÉPARTEMENT QAAV

Le chef de service

Affaire suivie par :

Mme Valérie ROY

VR/rf n° 546/qaav

POLYNÉSIE FRANÇAISE

N° 002618 /SDR/QAAV/MAA

Pirae, le 22 JUIN 2010

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : Modification du modèle de certificat zoosanitaire relatif à l'exportation de produits en provenance de Nouvelle-Calédonie - Prohibition d'importation de viande bovine.

P.J. : 1

Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint le nouveau modèle de certificat zoosanitaire relatif à l'exportation de produits en provenance de Nouvelle-Calédonie à utiliser pour l'importation de denrées alimentaires d'origine animale de ce pays.

Cette modification fait suite au développement d'un nouveau logiciel au service d'inspection vétérinaire, alimentaire et phytosanitaire de Nouvelle-Calédonie. Ont également été mises à jour les conditions zoosanitaires de la seconde page conformément aux modifications de l'arrêté n° 651/CM du 7 mai 1998 réglementant les conditions zoosanitaires et hygiénique de l'importation des produits d'origine animale en Polynésie française faites en 2008, suite à la modification du statut zoosanitaire de la Nouvelle-Calédonie vis à vis de la brucellose et à l'absence de reconnaissance par l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE) de son statut sanitaire vis à vis de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB). Malgré l'absence de cas d'ESB déclarés, le classement de la Nouvelle-Calédonie auprès de l'OIE n'est pas envisagé par l'autorité compétente au vu des contraintes techniques et financières que cela représente aussi la viande bovine ne peut plus être certifiée conformément aux recommandations de l'OIE. Ce nouveau modèle vient d'entrer en vigueur.

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

Pour le ministre et par délégation,

Philippe COURAUD

B.P. 2551, 98713 Papeete -TAHITI, Polynésie française – Bâtiment du Gouvernement (rez-de-chaussée, avenue Pouvana'a a OOPA)

Tél. : (689) 50 44 55 - Fax. : (689) 50 44 60 - Email :secretariat@agriculture.min.gov.pf

* Service du développement rural – BP 100, 98713 Papeete - TAHITI, Polynésie française - rue Tuterai Tane, route de l'Hippodrome, Pirae

Tél. : (689) 42 81 44 - Fax. : (689) 42 08 31 - Email secrétariat direction : sdr.dir@rural.gov.pf

* Département de la qualité alimentaire et de l'action vétérinaire - Tél : (689) 42.35.18 - Fax : (689) 42.35.52 - Email secrétariat QAAV : sdr.qaav@rural.gov..pf



Nom et adresse de l'expéditeur : <i>Name and adress of exporter :</i>		CERTIFICAT ZOOSANITAIRE relatif à l'exportation de produits en provenance de NOUVELLE CALEDONIE	
Nom et adresse du destinataire : <i>Declared name and adress of consignee</i>		Certificat N°	
		Direction générale des services Direction des Affaires Vétérinaires, Alimentaires et Rurales SERVICE D'INSPECTION VETERINAIRE, ALIMENTAIRE ET PHYTOSANITAIRE 2 rue Russeil BP 256 98845 Nouméa Cedex Tel (687) 243 745 Fax (687) 251 112 Mél : sivap.davar@gouv.nc	
Lieu d'expédition : <i>Place of dispatch</i>	Nouvelle Calédonie	Pays de destination : <i>Country of destination</i>	Port de destination : <i>Place of destination</i>

Moyen de transport : <i>Mean of conveyance</i>	Identification : <i>Identification</i>	Date : <i>Date</i>	Numéro des containers : <i>Reefers numbers</i>	Numéro des scellés : <i>Reefer number</i>	Documents : (Facture, liste colisage, permis importation) : <i>Document (Invoice, packing list, import permit n°)</i>
Ship					

Désignation des marchandises : <i>Description of the products</i>		Pays d'origine des marchandises : Nouvelle Calédonie <i>Country of origin</i>	
		Code du territoire (code ISO) <i>Code of the country:</i>	Code marchandise (Code SH) : <i>Code of the product</i>
		NC	
Nature du traitement : <i>Treatment</i>	Type de conditionnement : <i>Description of packages</i>	Poids net (kg) : <i>Net weight (kg)</i>	
Température d'entreposage : <i>Temperature of storage</i>	Nombre de conditionnements : <i>Number of packages</i>	Poids brut (kg) : <i>Gross weight (kg)</i>	

Provenance des marchandises <i>Origine of the products</i>	Nom de l'établissement <i>Name of the establishment</i>	Adresse de l'établissement <i>Adress of the establishment</i>	Numéro d'agrément <i>Agreement identification</i>
Abattoir : <i>Slaughterhouse</i>			
Etablissement de découpe : <i>Treatment</i>			
Etablissement de production / transformation : <i>Production /Processing establishment</i>			
Etablissement d'entreposage : <i>Storing establishment</i>			

Identification des marchandises <i>Identification of products</i>							
Espèce (nom scientifique) <i>Species (scientific name)</i>	Nature du produit <i>Nature of the product</i>	Nature du traitement <i>Treatment</i>	Date de fabrication ou d'abattage <i>Slaughtering/production date</i>	N° de lot <i>Batch number</i>	DLC / DLUO <i>Use-by date</i>	Nombre de conditionnement <i>Number of packages</i>	Poids net (kg) <i>Net weight (kg)</i>
TOTAL							

Attestation sanitaire :

L'inspecteur officiel certifie que :

Les produits décrits ci-dessus:

- 1) ont été inspectés et reconnus propres à l'alimentation humaine ;
- 2) ont été préparés, manipulés, entreposés et transportés conformément aux règles de l'hygiène alimentaire ;
- 3) ont été préparés à partir d'animaux soumis à une inspection sanitaire et reconnus sains avant et après abattage ;
- 4) ne contiennent aucun antiseptique, colorant ou autre produit d'addition nocif pour la santé humaine ;
- 5) ne contiennent pas de résidu de contaminant chimique dû à l'environnement ou à la thérapeutique vétérinaire, à un taux nocif pour la santé humaine.

Pour les denrées ayant été soumises à un traitement thermique, le traitement thermique répond aux critères suivants :

- stérilisation par la chaleur, présentation en emballages étanches aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes, tels que boîtes métalliques serties, bocaux de verre ou emballages métalloplastiques ;

ou

- traitement thermique à cœur de 70°C pendant une heure, ou tout traitement par la chaleur équivalent à cette norme quant au résultat recherché, à savoir être positif aux tests en vigueur tels que : activité catalasique nulle et absence de protéine non coagulée, et ne plus présenter aucun des micro-organismes pouvant être trouvés dans le produit frais d'origine.

La Nouvelle-Calédonie est un pays officiellement indemne, selon la définition du Code Zoosanitaire International des Epizooties :

- de fièvre aphteuse, de peste bovine et de peste des petits ruminants, de la fièvre de la Vallée du Rift pour les ruminants,
- de maladie vésiculeuse du porc, de peste bovine et porcine classique, de peste porcine africaine et de fièvre aphteuse pour les suidés, de la maladie d'Aujeszky, de l'encéphalomyélite à Teschovirus pour les suidés,
- d'influenza aviaire hautement pathogène et de maladie de Newcastle pour les oiseaux,
- de maladie hémorragique virale du lapin pour les lagomorphes,
- de tuberculose,
- de fièvre hémorragique de Crimée et du Congo pour les ratites,
- de la fièvre charbonneuse pour les ruminants, les suidés et les équidés,
- de la pleuropneumonie contagieuse caprine pour les caprins,
- de la tremblante pour les ovins et caprins.

Les viandes fraîches ovines, caprines et cervines, et produits transformés crus d'animaux décrits ci-dessus proviennent d'animaux nés et élevés en Nouvelle-Calédonie ou d'un pays ayant le même statut sanitaire que la Nouvelle-Calédonie pour l'espèce concernée. Les produits ne contiennent pas de viande bovine.

En ce qui concerne les espèces suidés domestiques et équidés :

- La Nouvelle-Calédonie est considérée comme un pays indemne de trichinellose chez les porcs domestiques et les enquêtes effectuées permettent d'affirmer l'absence de trichinellose,

ou

- Les viandes ont subi un traitement par un procédé de nature à détruire la totalité des larves du parasite.

Les crustacés sont originaires de la Nouvelle-Calédonie qui est indemne de maladie des points blancs, de maladie de la tête jaune et du syndrome de Taura.

Les poissons ont été pêchés en Nouvelle-Calédonie et doivent être morts et éviscérés avant d'être expédiés. Ils ont fait l'objet d'une inspection visuelle.

Les laits et produits laitiers décrits ci-dessus :

- 1) proviennent d'animaux nés et élevés en Nouvelle-Calédonie,
- 2) proviennent d'animaux indemnes de mammites ;
- 3) ou proviennent d'un pays ayant le même statut sanitaire que la Nouvelle-Calédonie pour l'espèce concernée,
- 4) proviennent d'élevage officiellement indemne de brucellose.

Les miels, produits et matériels apicoles ayant déjà servi à l'exportation d'un rucher décrits ci-dessus :

- 1) proviennent de ruchers indemnes de loques européenne et américaine, d'acariose, de nosémose et autour desquels il n'a été constaté depuis six ans au moins dans un rayon de cinq kilomètres autour des ruchers aucun cas desdites maladies ;
- 2) n'ont pas été en contact avec des abeilles depuis 48 heures au moins avant leur expédition
- 3) pour les cires, doivent avoir été soumises à une température de 100°C pendant 30 minutes.

Lieu de délivrance : NOUMEA

Place of issue

Date / Date :



Nom et signature de l'inspecteur officiel :
Name and signature of the official inspector :