



MINISTERE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE,
DE L'ELEVAGE ET DE L'EGALITE
ET DU DEVELOPPEMENT DES ARCHIPELS

N° 564 / QAAV / SDR / MAA

SERVICE DU DEVELOPPEMENT RURAL
DEPARTEMENT QAAV

Pirae, le 03/07/2014

*Le chef de département*Affaire suivie par :

Mme Valérie ROY
VR/er

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : certificat sanitaire relatif aux viandes de volailles de France

Réf. : arrêté n° 651/CM du 07/05/98 modifié règlementant les conditions sanitaires et hygiéniques de l'importation des produits d'origine animale en Polynésie française

P.J. : 1

Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint le nouveau modèle de certificat sanitaire pour les viandes fraîches de volailles, de ratites y compris les abats et de produits à base de viande de volaille y compris à base de viande de ratite de France.

Ce modèle a reformulé les termes relatifs au traitement thermique des viandes de volailles afin que les autorités vétérinaires certificatrices se réfèrent bien au code de l'organisation mondiale de santé animale (OIE) pour l'examen des dossiers présentés par les exportateurs.

Pour information, le code de l'OIE prévoit actuellement les traitements thermiques suivants :

- 1) Article 10.4.26 : procédés d'inactivation des virus influenza aviaries dans les viandes

Pour assurer l'inactivation des virus influenza aviaries éventuellement présents dans les viandes, il convient d'appliquer, dans les procédés de fabrication industrielle de référence, les durées d'exposition et les températures répertoriées dans le tableau ci-dessous :

	Température au cœur du produit (°C)	Durée d'exposition
Viande de volaille	60,0	507 secondes
	65,0	42 secondes
	70,0	3,5 secondes
	73,9	0,51 seconde

2) Article 10.9.21 : procédés d'inactivation du virus de la maladie de Newcastle dans les viandes

Pour assurer l'inactivation du virus de la maladie de Newcastle éventuellement présent dans les viandes, il convient d'appliquer, dans les procédés de fabrication industrielle de référence, les durées d'exposition et les températures indiquées dans le tableau ci-dessous :

	Température au cœur du produit (°C)	Durée d'exposition
Viande de volaille	65,0	39,8 secondes
	70,0	3,6 secondes
	74,0	0,5 seconde
	80,0	0,03 seconde

Les valeurs mentionnées dans les tableaux ci-dessus sont indicatives d'une gamme de températures permettant d'atteindre un taux d'inactivation de 7 log. Si elles sont étayées par une documentation scientifique, des variantes dans les durées d'exposition et les températures peuvent être tolérées, à condition qu'elles soient de nature à assurer l'inactivation du virus.

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

Pour le ministre et par délégation



Hervé BICHET



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE , DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA FORET
Certificat Sanitaire pour l'exportation de viandes fraîches de volaille, de ratites y compris les abats et de produits à base de viande de volaille y compris à base de viande de ratite 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) :	
8. Date et lieu d'expédition :	9. Lieu de destination:	
10. Identification du moyen de transport :		

B) Identification de la marchandise

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. Origine des denrées : adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire ou d'enregistrement de(s) atelier(s) de transformation :

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 :

1. La France est indemne d'influenza aviaire hautement pathogène à déclaration obligatoire et de fièvre hémorragique de Crimée - Congo.
2. Les produits décrits ci-dessus sont:
 - Soit des produits transformés destinés à la consommation humaine qui ont subi un traitement thermique assurant la destruction des virus de l'influenza aviaire et de la maladie de Newcastle tel que prévu par le code de l'OIE et sont originaires d'un pays de l'Union Européenne;
 - Soit des viandes, abats réfrigérés ou congelés ou des produits transformés non traités thermiquement destinés à la consommation humaine qui :
 - a) sont originaires de départements français indemnes de maladie de Newcastle et d'influenza aviaire au moment de la ponte ou, pour les envois réunissant dans le même conteneur des denrées alimentaires originaires de plusieurs pays, sont originaires de pays membres ou régions de ces pays membres de l'Union Européenne qui étaient déclarés indemnes par l'Union européenne de maladie de Newcastle et d'influenza aviaire au moment de l'abattage¹
 - b) ne proviennent pas d'une zone soumise à des restrictions pour l'influenza aviaire et la maladie de Newcastle et ont été soumises aux inspections ante mortem et post mortem sans que ces inspections révèlent le moindre signe clinique évoquant l'influenza aviaire ;
3. Les produits à exporter :
 - proviennent d'animaux 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.
 - ne proviennent pas d'animaux auxquels ont été administrées des substances interdites, conformément à la directive 96/22/CE et sur la base des plans de contrôles officiels.
 - 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 ;
 - ont été traités dans des établissements agréés ou enregistrés par les Services Vétérinaires du pays d'origine ;
 - ne contiennent pas de résidus de contaminant 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 :	

¹ Préciser les régions ou pays d'origine