



MINISTÈRE  
DU DÉVELOPPEMENT  
DES ACTIVITÉS DU SECTEUR PRIMAIRE  
SERVICE DU DÉVELOPPEMENT RURAL  
DÉPARTEMENT QAAV

N° 819 / QAAV / SDR / MDA

Pirae, le 21/10/2014

*Le chef de département*

Affaire suivie par :

Mme Valérie ROY   
VR/er

### NOTE AUX IMPORTATEURS

**Objet :** certificat sanitaire pour l'exportation de conserves et autres produits transformés cuits d'origine animale vers la Polynésie française

**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. :** 2

Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint le nouveau modèle de certificat sanitaire PF PVD OCT 14 pour les conserves et autre produits transformés cuits d'origine animale en provenance de France, qui remplace le modèle PF PVD MAR 11.

Ce modèle a reformulé les termes relatifs au traitement thermique des produits 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 (voir note technique n° EXP FT 009/14 jointe, disponible également sur le site internet (<https://teleprocedures.franceagrimer.fr/Expadon> accessible aux exportateurs métropolitains)

Il a également été complété par les dispositions relatives à la fièvre charbonneuse.

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'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET**

**Certificat Sanitaire pour l'exportation de conserves et autres produits transformés  
cuits d'origine animale 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 : <b>AUTORITE VETERINAIRE FRANCAISE</b>
2. Nom et adresse du destinataire :	5. Organisme de certification : <b>SERVICES VETERINAIRES FRANCAIS</b>
6. Pays d'origine (ISO Code) : <b>FRANCE (FR)</b>	7. Pays de destination (ISO Code) : <b>POLYNESIE FRANCAISE (PF)</b>
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. Les produits décrits ci-dessus sont des produits transformés destinés à la consommation humaine qui ont subi un traitement thermique assurant la destruction des agents des maladies suivantes tels que prévus par le code de l'OIE : fièvre aphteuse, peste bovine, peste des petits ruminants, fièvre de la vallée du Rift, fièvre charbonneuse, tuberculose, brucellose, pleuropneumonie contagieuse caprine, maladie vésiculeuse du porc, peste porcine classique, peste porcine africaine, encéphalomyélite à entérovirus, trichinellose, maladie d'Aujeszky, influenza aviaire à déclaration obligatoire, maladie de Newcastle, fièvre hémorragique de Crimée et du Congo, maladie hémorragique virale du lapin, loques européenne et américaine, nosérose, nécrose hématopoïétique épizootique, nécrose hématopoïétique infectieuse, virus de l'*Onchorynchus masou*, virémie printanière de la carpe, septicémie hémorragique virale, peste de l'écrevisse, nécrose hématopoïétique infectieuse, hépatopancréatite nécrosante, syndrome de Taura, maladie des points blancs, infection par le virus de la tête jaune, maladie des queues blanches, maladie d'Akoya et les produits sont originaires d'un pays de l'Union européenne ou ont été autorisés à l'importation dans un pays de l'Union européenne.
2. Les produits à exporter :
  - pour les produits à base de viande, 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 de bovins qui ont été étourdis, préalablement à leur abattage, à l'aide d'un engin injectant de l'air ou un gaz comprimés dans leur boîte crânienne, ou soumis au jonchage ;
  - pour les produits à base de viande de ruminants, équidés et suidés, 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 pendant 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 leur abattage, ou pendant une période plus longue précisée dans les recommandations du fabricant ;
  - pour les produits laitiers, lorsque le lait provient de troupeaux ou cheptels dans lesquels a été signalé un cas de fièvre charbonneuse au cours des 20 derniers jours, a été refroidi rapidement, et a subi un traitement thermique qui soit au moins équivalent à la pasteurisation ;
  - 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 contaminants les rendant impropres à la consommation humaine, sur la base des plans de surveillance officiels français et européens ;
  - ne contiennent pas de crâne (comprenant l'encéphale, les ganglions et les yeux), colonne vertébrale (comprenant les ganglions et la moelle épinière), amygdales, thymus, rate, intestins, glandes surrénales, pancréas ou foie, et produits protéiques qui en dérivent, d'ovins ou de caprins provenant d'animaux d'un pays, d'une zone ou d'une exploitation non indemne de tremblante ;
  - ont été obtenus à partir de bovins originaires d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment présentant un risque maîtrisé ou négligeable d'ESB ;
  - Les produits d'origine bovine sont conformes aux exigences de la réglementation européenne vis-à-vis de l'encéphalopathie spongiforme bovine.

<b>PARTIE III : SIGNATURE</b>	
1. Statut officiel de l'agent certificateur : <b>VETERINAIRE OFFICIEL</b>	4. Cachet officiel :
2. Lieu et date :	
3. Nom (tampon personnel) et signature du vétérinaire officiel :	

MAAPRAT DGAL SCAS SDASEI BEPT	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Date : 17/10/2014 Révision :
	<b>Élément d'interprétation du certificat sanitaire pour l'exportation de conserves et autres produits transformés cuits d'origine animale vers la Polynésie française</b>	N° EXP FT 009/14
		Degré de confidentialité TOUT PUBLIC

<b>Code du certificat</b>	<b>Type de certificat</b>
PF PVD OCT 14	Certificat officiel négocié

**Eléments d'interprétation :**

Le certificat « PF PVD OCT 14 » annule et remplace le certificat « PF PVD MAR 11 ».  
Il peut être utilisé pour exporter des conserves et autres produits transformés traités thermiquement d'origine animale vers la Polynésie française.

Remarque : Les produits transformés peuvent être originaires d'un autre pays que la France (Union européenne ou Pays tiers).

**Partie I : Informations commerciales :**

**Case 10 :**

Il convient, selon le cas, d'indiquer le(s) numéro(s) d'enregistrement du wagon ou du camion et le nom du navire. S'il est connu, indiquer le numéro de vol de l'aéronef.

**Partie I B : Identification de la marchandise:**

Si les cases sont trop petites, il est possible de joindre un tableau en annexe reprenant les informations contenues dans celles-ci. Ne pas oublier d'inscrire le numéro du certificat sur chaque page en annexe.

**Partie II : Informations sanitaires**

**Point 1:**

Les procédés d'inactivation des pathogènes responsables des maladies citées dans cet article sont actuellement consultables sur le site de l'OIE à l'adresse suivante :  
<http://www.oie.int/fr/normes-internationales/code-terrestre/acces-en-ligne/>

Pour les maladies des animaux aquatiques, se référer au code aquatique:  
<http://www.oie.int/fr/normes-internationales/code-aquatique/acces-en-ligne/>

Il convient de prendre en considération uniquement les maladies affectant l'espèce ou les espèces dont est issu le produit.

**Point 2 – 10ème tiret :**

Le statut sanitaire actuel au regard de l'ESB des pays membres de l'OIE est disponible sur le site de l'OIE à l'adresse suivante :  
<http://www.oie.int/fr/sante-animale-dans-le-monde/statuts-officiels-des-maladies/esb/statuts-sanitaires-officiels/>

Le chef du bureau exportation pays tiers  
Marie-Odile KUNTZ

Rédigé par : Amélie SCHELL Fonction : Chargé d'étude BEPT	Validé par : Marie-Odile KUNTZ Fonction : Chef du BEPT
--	---