



PRESIDENCE

P O L Y N E S I E F R A N Ç A I S E

SERVICE DU DEVELOPPEMENT RURAL
DEPARTEMENT QAAV

N° 121 / PR / SDR / QAAV

Le chef de département

Pirae, le 27/01/2016

Affaire suivie par :
Mme Valérie ROY
VR/er

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : certificat sanitaire pour l'importation de viandes de ruminants 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 des bovins, ovins, caprins et autres ruminants et de produits à base de ces viandes de France PF VP JAN 16 qui remplace le modèle PF VP DEC 08 et qui tient compte des dispositions de l'arrêté n° 979 CM du 24/07/15 modifié cité en référence.

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

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT
Certificat sanitaire pour l'exportation de viandes fraîches des bovins, ovins, caprins et autres ruminants 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 :

☐ Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) abattoir(s) :

☐ Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) atelier(s) de découpe :

☐ 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, d'infection par le virus de la fièvre de la vallée du Rift, de pleuropneumonie contagieuse caprine (pour les viandes fraîches de caprins), de peste des petits ruminants (pour les viandes fraîches et les produits à base de viandes ovines et caprines) et présentant un risque négligeable d'encéphalopathie spongiforme bovine selon la définition de l'OIE (pour les viandes bovines fraîches et les produits à base de viande bovine) ;
- 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 depuis au moins 3 mois avant abattage ;
 - indemne d'infection par le virus de la fièvre de la vallée du Rift depuis au moins 14 jours avant abattage ;
 - pour les viandes fraîches de caprins : indemne de pleuropneumonie contagieuse caprine (ou exploitations indemnes de pleuropneumonie contagieuse caprine) ;
 - pour les viandes fraîches et les produits à base de viandes ovines et caprines : indemne de peste des petits ruminants dans les 24 heures ayant précédé l'abattage ;
 - les viandes bovines fraîches et les produits à base de viande bovine: présentant un risque maîtrisé ou négligeable d'encéphalopathie spongiforme bovine selon la définition de l'OIE. En cas de risque maîtrisé : les bovins n'ont pas été étourdis, préalablement à leur abattage, à l'aide d'un engin injectant de l'air ou un gaz comprimé dans leur boîte crânienne, ou soumis au jonchage.

Etat(s) membre(s) / pays tiers :

b. proviennent d'animaux :

- 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 autres que les viandes issues des muscles squelettiques, encéphale et moelle épinière, tube digestif, thymus, glandes thyroïde et parathyroïde et produits qui en sont issus : provenant d'un pays indemne d'infection à *Brucella*, d'un département/région indemne d'infection à *Brucella* ou de troupeaux indemnes d'infection à *Brucella* ;
- 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 qui :

- 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 ;
- ne contiennent pas de matériaux à risque spécifiés d'origine bovine listés dans l'annexe V du Règlement CE N°999/2001 du 22 mai 2001 modifié et de viandes séparées mécaniquement d'origine bovine ;
- ne contiennent pas de crâne (renfermant 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, ainsi que les produits protéiques qui en dérivent, d'ovins ou de caprins provenant d'un pays, d'une zone non indemne de tremblante ou proviennent d'un pays dans lequel la maladie est inscrite parmi les maladies à déclaration obligatoire, un programme de sensibilisation et un système de surveillance et de suivi continu tels que mentionnés dans le code de l'OIE sont mis en œuvre, les ovins et les caprins atteints de la maladie sont mis à mort et en totalité détruits.

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 :