

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.

IMENTAIRE ET DE L'ACTION Pour le Président et par délégation

Valérie ROY

^{*} Service du développement rural - BP 100, 98713 Papeete - TAHITI, Polynésie française - rue Tuterai Tane, Pirae

^{*} Département de la qualité alimentaire et de l'action vétérinaire : Tél. : (689) 40 42 35 18, Fax. : (689) 40 42 35 52 - Email : sdr.qaav@rural.gov.pf



MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

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 FRANÇAISE |
| | |
| 2. Nom et adresse du destinataire : | 5. Organisme de certification : SERVICES VETERINAIRES FRANCAIS |
| | SERVISES VETERINAIRES FRANCAIS |
| | |
| 6. Pays d'origine (ISO Code) : | 7. Pays de destination (ISO Code) : |
| FRANCE (FR) | 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. □ 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 : | |
| a Adicaso(a) of humero(a) a agreement samitaire de(a) i (dea) atelier(a) de transformation . | |
| | |

CERTIFICAT SANITAIRE N°:

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 ;

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

indemne de peste porcine africaine depuis au moins 40 jours avant abattage;

- 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 séjoumé 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 4. Cachet officiel: 1. Statut officiel de l'agent certificateur : **VETERINAIRE OFFICIEL** 2. Lieu et date : 3. Nom (tampon personnel) et signature du vétérinaire officiel :

PF VPC JAN 16 Page 2/2