



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° 69 / PR / SDR / QAAV

Le chef de département

Pirae, le 19/01/2016

Affaire suivie par :

Mme Valérie ROY
VR/er

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : certificat sanitaire pour l'exportation de produits cuits de France

Réf. : - arrêté n° 979 CM du 24 juillet 2015 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'exportation de conserves et autres produits transformés cuits d'origine animale, hors produits apicoles, de France PF PVD JAN 16 qui remplace le modèle PF PVD NOV 14 et qui tient compte des dispositions de l'arrêté n° 979 CM du 24/07/15 cité en référence.

Ce modèle doit notamment être utilisé pour tous les produits de la pêche et d'eau douce ayant subi un traitement thermique prévu par le code de l'OIE.

Pour les crustacés décapodes cuits, les traitements doivent être au moins équivalents aux suivants :

- pour les crevettes de la famille des pénéidés (*Penaeus sp.*) : 90°C pendant au moins 20 minutes ;
- pour les crevettes glissantes (*Metapenaeus ensis.*) : 70°C pendant au moins 30 minutes, ou 90°C pendant au moins 10 minutes ;
- pour les chevrettes (*Macrobrachium rosenbergii*) : 60°C pendant au moins 60 minutes, ou 90°C pendant au moins 10 minutes ;
- pour les autres décapodes tels les langoustines, homards, langoustes, crabes, crevettes grises (*Crangon crangon*) : 60 °C pendant au moins une minute.

Les conserves nécessitant une attestation de salubrité peuvent également être accompagnées par le certificat de libre vente envoyé par note aux importateurs n° 632 PR/SDR/QAAV du 02/11/15. Les conserves non listées à l'annexe II de l'arrêté n° 979 CM ne nécessitent pas de certificat sanitaire ou de laissez passer.

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



Pour le Président et par délégation

Valérie ROY



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT
Certificat sanitaire pour l'exportation de conserves
et autres produits transformés cuits d'origine animale, hors produits apicoles,
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

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 ayant subi un traitement thermique prévu par le code de l'OIE selon l'agent pathogène listé par le code de l'OIE, l'espèce et le statut sanitaire du pays, de la zone ou du compartiment d'origine concernés assurant la destruction de tout agent des maladies suivantes : fièvre aphteuse, infection à *Brucella*, infection par le virus de la fièvre de la vallée du Rift, pleuropneumonie contagieuse caprine, peste des petits ruminants, peste porcine africaine, peste porcine classique, infection par le virus de la maladie d'Aujeszky, maladie hémorragique du lapin, infection par les virus de l'influenza aviaire, maladie de Newcastle, virémie printanière de la carpe, nécrose hypodermique et hématopoïétique infectieuse, hépatopancréatite nécrosante, syndrome de Taura, maladie des points blancs, maladie des queues blanches, infection par le virus de la tête jaune, nécrose hématopoïétique épizootique, infection à *Aphanomyces invadans*, herpès-virose de la carpe koï, iridovirose de la daurade japonaise, infection de l'ormeau due à un herpèsvirus, infection à *Bonamia exitiosa*, infection à *Bonamia ostreae*, infection à *Marteilia refringens*, infection à *Xenohaliotis californiensis*,
et les précautions nécessaires ont été prises après le traitement afin d'éviter que les produits n'entrent en contact avec une source d'agent pathogène listé par le code de l'OIE ;
- pour les produits à base de viande de ruminants, équidés ou suidés : sont issus d'animaux qui proviennent 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 ;
- 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 ;
- 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 qui proviennent d'un pays ou d'une zone non indemne de tremblante ou qui proviennent d'un pays dans lequel la maladie n'est pas 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 ne sont pas mis en œuvre, et les ovins et les caprins atteints de la maladie ne sont pas mis à mort et en totalité détruits ;
- 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 ;
- pour les produits d'origine bovine, sont conformes aux exigences de la réglementation européenne vis à vis de l'encéphalopathie spongiforme bovine.

PARTIE III : SIGNATURE

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