



PRESIDENCE

SERVICE DU DEVELOPPEMENT RURAL
DEPARTEMENT QAAV

Le chef de département

POLYNESIE FRANÇAISE

N° 731 / PR / SDR / QAAV

Pirae, le 02/12/2015

Affaire suivie par :

Mme Valérie ROY
VR/er

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : certificats relatifs aux produits de volailles de France

Réf. : - arrêté n° 979/CM du 24 juillet 2015 fixant la liste des marchandises susceptibles de véhiculer des agents de maladies transmissibles des animaux et la liste des denrées alimentaires et aliments pour animaux susceptibles de ne pas répondre aux conditions de sécurité sanitaire des aliments

P.J. : 2

Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint :

- le modèle de certificat sanitaire pour l'exportation de viande fraîche de volaille et de produits à base de viande fraîche de volaille de France PF VPH DEC 15 qui remplace le modèle PF VPH JUN 14. Ce modèle est à utiliser pour tous les produits qui n'ont pas subi un traitement thermique permettant d'inactiver les virus de la maladie de Newcastle et de l'influenza aviaire. Les produits traités thermiquement peuvent continuer à être certifiés avec le modèle de certificat sanitaire pour l'exportation de conserves et autres produits transformés cuits d'origine animale de France PF PVD NOV 14 ou avec l'attestation de salubrité accompagnée d'une attestation de traitement thermique du fabricant ;

- le modèle de certificat sanitaire pour l'exportation d'œufs de consommation, ovoproduits et autres œufs destinés à la consommation de France PF OE DEC qui remplace le modèle PF OE NOV 13.

Ces deux modèles tiennent compte des dispositions de l'arrêté n° 979 CM du 24/07/15 cité en référence et du statut sanitaire de la France vis-à-vis de l'infection par les virus de l'influenza aviaire de haute pathogénicité.

Pour rappel, tous les modèles de certificat français et conditions d'exportation sont accessibles aux exportateurs sur le site internet www.teleprocedures.franceagrimer.fr/expadon. Une notice technique est en ligne sur le site et rappelle en détail les conditions de certification pour la Polynésie française.

Pour rappel, la définition des volailles est la suivante : tous les oiseaux domestiqués, volailles de basse-cour et gibier à plume d'élevage compris, qui sont utilisés pour la production de viandes, d'œufs de consommation et d'autres produits commerciaux. Les ratites (autruches) en font partie. Ne peuvent pas être certifiés les produits frais de gibiers à plume sauvages.

* 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

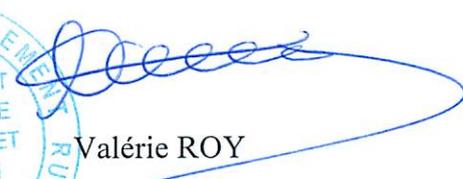
La liste des pays européens qui ne sont pas éligibles pour la certification vers la Polynésie française est constamment remise à jour sur le site selon l'évolution de la situation sanitaire des pays.

Les traitements thermiques du code de l'OIE sont détaillés en annexe.

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

Pour le Président et par délégation




Valérie ROY

Annexe : extraits du code de l'OIE

Article 10.4.25. Procédés d'inactivation des virus de l'influenza aviaire dans les œufs et les ovoproduits

Pour assurer l'inactivation des virus de l'influenza aviaire éventuellement présents dans les œufs et les ovoproduits, 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
Œuf entier	60	188 secondes
Mélange d'œufs entiers	60	188 secondes
Mélange d'œufs entiers	61,1	94 secondes
Blanc d'œuf liquide	55,6	870 secondes
Blanc d'œuf liquide	56,7	232 secondes
Jaune d'œuf en solution saline à 10 %	62,2	138 secondes
Blanc d'œuf lyophilisé	67	20 heures
Blanc d'œuf lyophilisé	54,4	513 heures

Les valeurs mentionnées dans le tableau 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.

Article 10.4.26. Procédés d'inactivation des virus de l'influenza aviaire dans les viandes

Pour assurer l'inactivation des virus de l'influenza aviaire 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-dessus :

	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

Les valeurs mentionnées dans le tableau 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.

Article 10.9.20. Procédés d'inactivation du virus de la maladie de Newcastle dans les œufs et les ovoproduits

Pour inactiver le virus de la maladie de Newcastle éventuellement présent dans les œufs et les ovoproduits, 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
Œuf entier	55	2 521 secondes
Œuf entier	57	1 596 secondes
Œuf entier	59	674 secondes
Blanc d'œuf liquide	55	2 278 secondes
Blanc d'œuf liquide	57	986 secondes
Blanc d'œuf liquide	59	301 secondes
Jaune d'œuf en solution saline à 10 %	55	176 secondes
Blanc d'œuf lyophilisé	57	50,4 heures

Les valeurs mentionnées dans le tableau 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.

Article 10.9.21. Procédés d'inactivation du virus de la maladie de Newcastle dans les viandes

Pour inactiver le 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 le tableau 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.

MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET
Certificat Sanitaire pour l'exportation de viandes fraîches de volaille et de produits
à base de viande fraîche de volaille vers la Polynésie française



PARTIE I : INFORMATIONS COMMERCIALES

A) Description du chargement

1. Nom et adresse de l'expéditeur :

4. Autorité compétente :
AUTORITE VETERINAIRE FRANÇAISE

5. Organisme de certification :
SERVICES VETERINAIRES FRANCAIS

2. Nom et adresse du destinataire :

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 proviennent en totalité d'animaux qui :
 - ont séjourné depuis leur éclosion, ou au moins durant les 21 derniers jours dans un département français, un pays membre ou une région d'un pays membre de l'Union européenne, indemne d'infection par les virus de l'influenza aviaire de haute pathogénicité chez les volailles et de maladie de Newcastle¹
 - ont été abattus dans un abattoir agréé qui était situé dans un département français, un pays membre ou une région d'un pays membre de l'Union européenne, indemne d'infection par les virus de l'influenza aviaire de haute pathogénicité chez les volailles et de maladie de Newcastle¹
 - qui ont été soumis aux inspections ante mortem et post mortem conformément au code de l'OIE sans que ces inspections révèlent le moindre signe clinique évoquant l'influenza aviaire ou la maladie de Newcastle ;
 - et que les précautions nécessaires ont été prises pour éviter que les marchandises n'entrent en contact avec une source potentielle de virus de l'influenza aviaire et de la maladie de Newcastle.
2. 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 style="text-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



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT
Certificat sanitaire pour l'exportation d'œufs de consommation, ovoproduits et autres œufs destinés à la consommation vers la Polynésie française

PARTIE I : INFORMATIONS COMMERCIALES

A) Description du chargement

1. Nom et adresse de l'expéditeur :	
2. Nom et adresse du destinataire :	
3. Certificat N° :	
4. Autorité compétente :	
5. Organisme de certification :	
6. Pays d'origine (ISO Code) :	FRANCE (FR)
7. Pays de destination (ISO Code) :	POLYNÉSIE FRANÇAISE (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 oeufs de consommation de volailles ont été produits et emballés dans un département français, un pays membre ou une région d'un pays membre de l'Union européenne, indemne d'influenza aviaire et de maladie de Newcastle¹..... ;

Ils sont expédiés avec du matériel d'emballage neuf ou convenablement désinfecté.

2. Les ovoproduits ² :

- ont été élaborés à partir d'œufs de volailles qui ont été produits et emballés dans un département français, un pays membre ou une région d'un pays membre de l'Union européenne, indemne d'influenza aviaire et de maladie de Newcastle¹..... ;

ou

- ont été soumis à un traitement garantissant la destruction des virus de l'influenza aviaire ou de la maladie de Newcastle selon le cas, conformément aux procédés indiqués par le code de l'OIE ;

Les précautions nécessaires ont été prises pour éviter que les marchandises n'entrent en contact avec une source potentielle de virus de l'influenza aviaire ou de la maladie de Newcastle.

3. Les produits à exporter :

- 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 : VETERINAIRE OFFICIEL	4. Cachet officiel :
2. Lieu et date :	
3. Nom (tampon personnel) et signature du vétérinaire officiel :	

¹ Préciser les régions ou pays d'origine

² Rayer la mention inutile