



PRESIDENCE

SERVICE DU DÉVELOPPEMENT RURAL
DÉPARTEMENT DE LA QUALITÉ ALIMENTAIRE
ET DE L'ACTION VÉTÉRINAIRE

N°

821 / PR / SDR / QAAV

Le chef de département, absent,

Pirae, le 13/09/2016

Affaire suivie par :
Mlle Laure-Line LAFILLE
LLL/er

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : certificat sanitaire pour l'importation de France de viandes et de produits à base de viande de porc

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 nouveau modèle de certificat sanitaire PF VPC SEPT 16 pour l'importation des viandes porcines crues et produits à base de ces viandes, qui tient compte des niveaux de risque de Trichinose en France, Belgique et Danemark. Ce nouveau modèle annule et remplace le modèle PF VPC MAI 16.

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



Hervé BICHET



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

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 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 :
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 :

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.

CERTIFICAT SANITAIRE N° :

Les viandes, les abats et leurs produits transformés destinés à la consommation humaine :

- porcine classique ; no 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.

.....

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

épineière, tube digestif, thymus, glandes thyroïde et parathyroïde et produits qui en sont issus : qui n'ont pas été reformés dans le cadre d'un programme d'éradication de l'infection à *Brucella* :

larves de *Trichinella* pratiqué selon une méthode reconnue, soit des viandes ont subi un traitement conformément au règlement (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 ayant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels.

no en totalité d'anciens qui ont été exploités dans une exploitation indienne de maladie d'Aujesky depuis leur naissance et n'ont

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 ;

ont été fabriqués selon les principes généraux d'hygiène alimentaire des règlements (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002

- sont munis d'une marque de salubrité qui permet de connaître le numéro d'agrément de l'établissement où ils ont été obtenus ou

Partie III : Signataire

1. Statut officiel de l'agent certificateur :

4. Cachet officiel :

3. Nom (tampon personnel) et signature du vétérinaire officiel :

3. Nom (tampon personnel) et signature du vétérinaire officiel :