




MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE RURALE,
*en charge de l'agriculture,
de l'élevage et du développement forestier*

SERVICE DU DÉVELOPPEMENT RURAL
DÉPARTEMENT QAAV

Le chef de service,

Affaire suivie par :
Mme Valérie ROY 
VR/ert n°869/QAAV

POLYNÉSIE FRANÇAISE

N° 2337 / SDR / QAAV/MAE

Pirae, le 19/09/2019

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : Certificat pour les viandes bovines de Norvège.

P.J. : 1

Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint un modèle de certificat pour l'importation de viande bovine et de produits à base de viande bovine de Norvège.

Je vous prie d'agréer, Mesdames, Messieurs, l'expression de mes salutations distinguées.

En tant que ministre et par délégation,


Philippe COURAUD

B.P. 2551, 98713 Papeete - TAHITI, Polynésie française - immeuble CGMP

Tél. : (689) 54 13 40 - Fax. : (689) 82.20.36 - Email : secretariat@agriculture.min.gov.pf

* Service du développement rural – BP 100, 98713 Papeete – TAHITI, Polynésie française – rue Tuterai Tane, route de l'Hippodrome, Pirae

Tél. : (689) 42 81 44 – Fax. : (689) 42 08 31 – Email secrétaire direction : sdr_dir@rural.gov.pf

* Département de la qualité alimentaire et de l'action vétérinaire – Tél. : (689) 42 35 18 – Fax. : 42 35 52 – Email secrétariat : sdr.qaav@rural.gov.pf



NORVÈGE
NORWAY

CERTIFICATE VÉTÉRINAIRE
relatif aux viandes fraîches et des produits carnés à base de
viandes bovines provenant de Norvège

VETERINARY CERTIFICATE
covering fresh bovine meat and meat products
exported from Norway

Numéro de référence/ Reference number: _____

Pays expéditeur: <i>Country of dispatch:</i>	NORVÈGE / NORWAY
Autorité compétente: <i>Competent authority:</i>	NORWEGIAN FOOD SAFETY AUTHORITY, N-2381 BRUMUNDDAL, NORWAY
Service d'inspection: <i>Inspection body:</i>	NORWEGIAN FOOD SAFETY AUTHORITY, DISTRICT OFFICE
Phone: + 47 23 21 68 00	Fax: + 47 23 21 68 01
	E-mail: postmottak@mattilsynet.no

I. Identification des produits / Details identifying the products

Description du produit: <i>Product description:</i>	État ou nature du traitement: <i>State or type of processing:</i>	Date d'abattage: <i>Slaughtering date:</i>	Date de fabrication/ congélation : <i>Production date/ date of freezing :</i>	Nature de l'emballage: <i>Type of packaging:</i>	Nombre d'unités d'emballage: <i>Number of packages:</i>	Poids net: <i>Net weight:</i>

Température d'entreposage et de transport requise / *Temperature required during storage and transport:* _____ °C

II. Provenance des produits / Origin of the products

Nom(s), adresse(s) et numéro(s) d'agrément de(s) / *Name(s), address(es) and number(s) of:*

- l'abattoir(s) / *slaughterhouse* _____

- du fabricant des produits à base de viande / *manufacturer of meat products:* _____

- l'atelier(s) de découpe / *cutting plant:* _____

- l'établissement(s) frigorifique(s) / *cold store* _____

Nom et adresse de l'expéditeur / *Name and address of consignor:* _____



Philippe COURAUD

III. Destination des produits / Destination of the product

Les produits sont expédiés de/
The products is to be dispatched from: _____
(lieu d'expédition / place of dispatch)

à / to: _____
(pays et lieu de destination / place of destination)

Par le moyen de transport suivant / by the following means of transport: _____

Nom du destinataire et adresse du lieu de destination /
Name of consignee and address at place of destination: _____

René G. J.

Le chef de Service,



Philippe COURAUD

IV. Attestation / Attestation

<p>L'inspecteur officiel soussigné certifie que :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Les produits ont été préparés à partir d'animaux soumis à une inspection sanitaire et reconnus sains avant et après abattage ; 2. Les produits sont issus d'animaux originaires d'un pays officiellement indemne de : <ul style="list-style-type: none"> • fièvre aphteuse, • peste bovine, • fièvre de la vallée du Rift et présentant un risque négligeable d'encéphalopathie spongiforme bovine selon la définition du code de l'OIE 3. Les animaux dont proviennent les produits désignés ci-dessus 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 aucune vaccination contre la fièvre charbonneuse n'a été pratiquée durant les 42 jours ayant précédé l'abattage ; 4. Les produits ont été inspectés et reconnus propres à l'alimentation humaine ; 5. Les produits ont été préparés, manipulés, entreposés et transportés conformément à la réglementation norvégienne sur l'hygiène alimentaire ; 6. Les produits ne contiennent aucun antiseptique, colorant, conservateur ou autre produit d'addition nocif pour la santé humaine ; 7. Les produits contiennent pas de résidu de substance étrangère ou contaminant chimique à un taux nocif pour la santé humaine 8. Les produits sont munis d'une marque de salubrité qui permet de connaître le numéro d'agrément de l'établissement où ils ont été obtenus. 	<p><i>The undersigned official inspector hereby certifies that:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>The products have been prepared from animals subjected to sanitary inspection and found sound before and after slaughtering;</i> 2. <i>The products were obtained from animals originating from country officially free from infectious animal disease:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>foot-and-mouth disease,</i> • <i>rinderpest,</i> • <i>Rift Valley fever,</i> <i>and with a negligible risk for Bovine spongiform encephalopathy (BSE) according to O.I.E.-guidelines;</i> 3. <i>The animals come from premises not underlain restrictions by the competent authorities regarding anthrax – during last 20 days before slaughtering; no vaccination for anthrax has been carried out during 42 days before slaughtering;</i> 4. <i>The products have been inspected and deemed fit for human consumption;</i> 5. <i>The products have been prepared, handled, stored and transported in accordance with the Norwegian regulations on food hygiene;</i> 6. <i>The products do not contain any antiseptic, food coloring, preservative or any other added product which can harm human health;</i> 7. <i>No harmful or foreign substances or chemical contaminants are found in the products.</i> 8. <i>The products bear readable official health mark of official post-mortem inspection with specification of the name or number of the meat establishment (slaughterhouse).</i>
---	--

Fait à/ Done at _____ le/on _____
(Lieu / Place) (Date / Date)

Cachet Stamp¹ _____
(Signature du vétérinaire officiel/ Le chef de Service,
Signature of official veterinary) Philippe COURAUD
(Nom en capitales, titres et qualités du signataire/
Name and qualifications in capitals)

¹ The signature and the stamp must be in a colour different to that of the printing.