



POLYNÉSIE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DU FONCIER,
*en charge du domaine
et de la recherche*

DIRECTION DE LA BIOSECURITE
CELLULE ZOOSANITAIRE

Le Directeur

N°
0461

/ MAF / DBS / ZOO

FAA'A, le 10 MARS 2023

Affaire suivie par :
Valérie ROY

Note aux importateurs

Objet : Certificat sanitaire pour l'importation de viandes bovines d'Argentine.

Réf. : - Loi du pays n° 2013-12 du 06 mai 2013 réglementant, aux fins de protection en matière de biosécurité, l'introduction, l'importation, l'exportation et le transport interinsulaire des organismes vivants et de leurs produits dérivés ;
- 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 modèle de certificat.

Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint le modèle de certificat vétérinaire pour l'importation de viandes fraîches et produits à base de viande de l'espèce bovine 5845 en provenance d'Argentine. Il est déjà en utilisation.

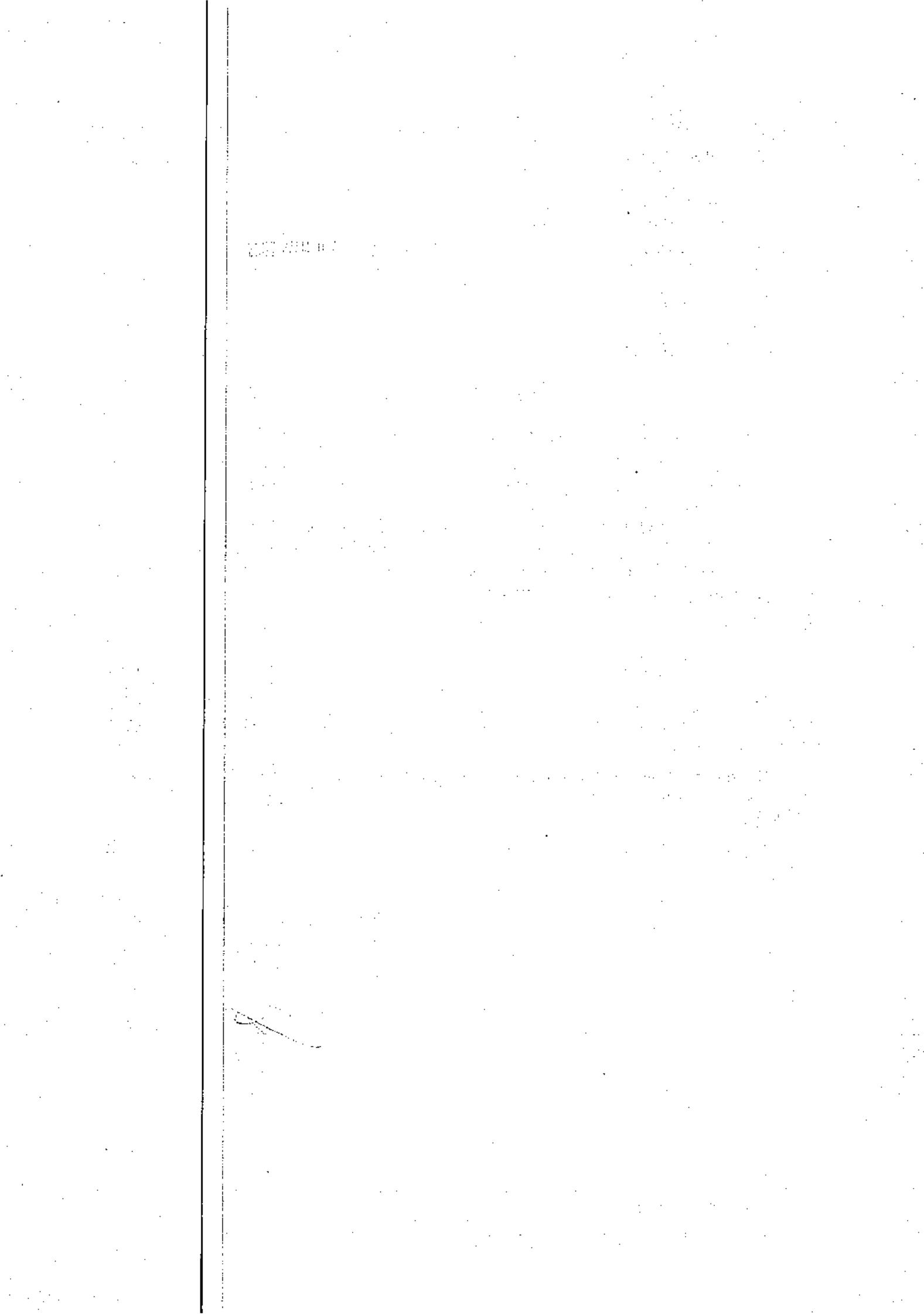
Les notes aux importateurs depuis 2010 figurent sur le site internet <https://www.service-public.pf/biosecurite/import/denrees-alimentaires/importation-produits-dorigine-animale-viande-lait-miel-poisson/>.

Je vous prie d'agréer, Mesdames, Messieurs, l'expression de ma considération distinguée.

Pour le Ministre et par délégation,
Pour le Directeur et par délégation,
La Directrice adjointe,



Aurélie BRIOUDES



República Argentina
Ministerio de Agroindustria
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Alimentaria

POLINESIA FRANCESA

País de destino/Pays de destination

CERTIFICACIÓN SANITARIA / CERTIFICATION SANITAIRE

Para carnes frescas y productos a base de carne de la especie bovina
Relatif aux viandes fraîches et produits à base de viande de l'espèce bovine.

I. IDENTIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA / I. IDENTIFICATION DE LA MARCHANDISE

| | | | | | | | |
|---|---|--|----------------------------|---|------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| I.1. Especie animal/Espèce animale: | I.2. País de origen/Pays d'origine | I.3. Tipo de embalaje/ Nature d'emballage: | | | | | |
| I.4. Cantidad de búfalos I.4. Nombre de colas | I.5. Descripción de la mercadería I.5. Description de la marchandise | I.6. Matadero I.6. Abattoir | I.7. Fábrica I.7. Usine | I.8. Depósito I.8. Entrepôt | I.9 N° de Lotes I.9. Nº de lots | I.10. Kg Netos I.10. Kgs nets | I.11. Kg Brutos I.11. Kg bruts |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| I.12. Total / es / Total/totaux | | | | | | | |
| I.13. Fecha de faena /Date de l'abattage | | I.14. Fecha de producción / Date de production | | I.15. Fecha de vencimiento/ Durée de conservation | | | |
| I.16. Temperatura de los productos/Température des produits | | Ambiente / Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeración / De réfrigération <input type="checkbox"/> De congelación / De congélation <input type="checkbox"/> | | | | | |

II. ORIGEN DE LA MERCADERÍA / II. ORIGINE DE LA MARCHANDISE

| | | |
|--|-------------|----------------------------|
| II.1. Matadero II.1. Abattoir: Nº: | Nombre/Nom: | Dirección/Adresse: |
| II.2. Fábrica: II.2. Usine: Nº: | Nombre/Nom: | Dirección/Adresse: |
| II.3. Depósito: II.3. Entrepôt: Nº: | Nombre/Nom: | Dirección/Adresse: |
| II.4. Nombre del exportador/Nom de l'exportateur | | |
| II.5 Dirección/Adresse | | Código postal/Code postal: |
| | | Tel/Tél: |

III. DESTINACIÓN Y TRANSPORTE DE LA MERCADERÍA / III. DESTINATION ET TRANSPORT DE LA MARCHANDISE

| | | |
|--|---|--|
| III.1. Las carnes son expedidas: III.1. Les viandes sont expédiées: B/verso: | Punto de expedición/Point d'expédition: (punto y hora de destino/pays et heure de destination) | III.2. País de tránsito: III.2. Pays de transit: III.3. Puesto fronterizo de ingreso: III.3. Poste frontalier d'entrée: |
| III.4. por el medio del transpoño siguiente: par le moyen de transport suivant: | (indique el número de vuelo o el nombre del buque) Indiquez le numéro de vol ou le nom du bateau: | III.6. Número de precio: III.6. Numéro de scellés: |
| III.5. Número(s) de contenedor(s); III.5. Numéro(s) du/des conteneur(s) | | |
| III.7. Nombre del destinatario: III.7. Nom du destinataire: | | |
| III.8. Dirección: III.8. Adresse: | Código postal/Code postal: | Tel/Tél: |

Certificado número:
Certificat numéro:

IV. CERTIFICACIÓN ZOOSANITARIA

El Veterinario Oficial del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria certifica que los productos descritos anteriormente:
En relación con las carnes y sus productos elaborados:

1. que los animales de los que provienen los productos fueron nacidos, criados y faenados en el territorio de la República Argentina, que ha sido declarada país de riesgo insignificante respecto a la Encefalopatía Espumiforme Bovina por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE);
2. que los animales, la carne y/o los productos cárnicos antes designados son originarios de la República Argentina, país declarado oficialmente ante la OIE libre de infeción por el virus de la fiebre del Valle del Rift y de la zona declarada oficialmente ante la OIE libre de Fiebre Aftosa sin vacunación de la República Argentina o de la zona declarada oficialmente ante la OIE libre de Fiebre Aftosa con vacunación de la República Argentina;
3. que los animales de los que provienen las patas, la cabeza (incluidos la faringe, la lengua y los nódulos linfáticos asociados) y las vísceras provienen de la zona declarada oficialmente ante la OIE libre de Fiebre Aftosa sin vacunación de la República Argentina;
4. que los animales de los que provienen las carnes frescas proceden de explotaciones que no estaban bajo restricción de movimientos con fin de controlar el Carácter bacteriano y en las que no se observó ningún caso de Carácter bacteriano durante los 20 días anteriores al sacrificio y no se vacunaron contra el Carácter bacteriano con una vacuna viva durante los 14 días anteriores al sacrificio o un período más largo según las recomendaciones del fabricante.
5. que los animales de los que provienen las carnes frescas proceden de un rebaño o una manada libres de Infección por Brucella o no se eliminan selectivamente como parte de un programa de erradicación de la Infección de Brucella.

V. CERTIFICACIÓN DE SALUBRIDAD

El Veterinario Oficial del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria certifica que los productos antes detallados:

1. han sido inspeccionados y reconocidos aptos para el consumo humano;
2. han sido preparados, manipulados, almacenados y transportados en forma higiénica en todo momento;
3. proceden en su totalidad de animales que se sometieron a inspecciones ante-mortem y post-mortem durante la faena, donde los animales y las carcassas fueron encontradas libres de enfermedades, particularmente la tuberculosis bovina y la peripneumonía contagiosa bovina;
4. proceden de un establecimiento autorizado / establecimientos autorizados que ha/n sido aprobados por la autoridad competente de la República Argentina;
5. se han manipulado, preparado o elaborado, identificado, almacenado y transportado con arreglo a un programa sanitario y de APPCC apropiado, aplicado sistemáticamente de conformidad con los requisitos establecidos en el Código de prácticas de higiene para carne del Codex Alimentarius (CAC/RCP 58-2005)
6. llevan una estampilla o sello Oficial o identificación impresa que acredita que dicha mercadería procede de los establecimientos enunciados en el presente certificado y se encuentra rotulada correctamente.

IV. CERTIFICATION SANITAIRE

Le vétérinaire officiel du Service National de Santé et Qualité agricole et alimentaire certifie que les denrées désignées ci-dessus:
Pour les viandes bovines et leurs produits transformés:

1. que les animaux dont proviennent les produits désignés ci-dessus sont originaires de la République Argentine, un pays où le risque d'ESB est négligeable tel que défini par le Code foncier de l'Organisation mondiale de la Santé animal;
2. que les animaux et produits désignés ci-dessus sont originaires de la République Argentine, pays officiellement indemne de l'infection par le virus de la fièvre de la vallée du Rift et de la zone indemne de fièvre aphteuse sans vaccination de la République Argentine ou de la zone indemne de fièvre aphteuse avec vaccination de la République Argentine déclarées comme telles à l'OIE;
3. que les animaux dont proviennent les pieds, la tête (y compris le pharynx, la langue et les ganglions lymphatiques associés) et les viscères proviennent de la zone indemne de fièvre aphteuse sans vaccination de la République Argentine;
4. que les animaux dont proviennent les viandes fraîches proviennent d'exploitations qui ne sont pas soumises à des mesures restriction de mouvements du fait de la présence de la fièvre charbonneuse et dans lesquelles aucun cas de la maladie n'est apparu pendant les 20 jours ayant précédé l'abattage, et n'ont pas été vaccinés contre la fièvre charbonneuse à l'aide d'un vaccin vivant pendant les 14 jours ayant précédé leur abattage, ou pendant une période plus longue précisée dans les recommandations du fabricant..
5. que les animaux dont proviennent les viandes fraîches proviennent d'un troupeau indemne d'infection à Brucella ou n'ont pas été réformés dans le cadre d'un programme d'éradication de l'infection à Brucella.

V. ATTESTATION DE SALUBRITÉ

Le vétérinaire Officiel du Service National de Santé et Qualité Agricole et alimentaire certifie que les denrées désignées ci-dessus:

1. ont été inspectées et reconnues propres à l'alimentation humaine;
2. ont été préparées, manipulées entreposées et transportées conformément aux règles de l'hygiène alimentaire;
3. proviennent en totalité d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir agréé et ont présenté des résultats satisfaisants aux inspections ante mortem et post mortem auxquels ils ont été soumis, notamment en vue d'écartier la présence de tuberculose bovine et la péripneumonie contagieuse bovine;
4. proviennent d'un (ou d') établissement(s) agréé(s) qui a (ont) été approuvé(s) par SENASA.
5. ont été manipulés, préparés ou transformés, identifiés, stockés et transportés dans le cadre d'un programme HACCP et sanitaire approprié énumérés mis en œuvre et en conformité avec les exigences énoncées dans le Code de bonnes pratiques applicables à l'hygiène de la viande du Codex Alimentarius (CAC/RCP 58-2005)
6. sont revêtus d'une marque officielle ou d'identification imprimée qui prouve qu'ils proviennent des établissements énoncés dans le présent certificat et sont correctement étiquetés.

Veterinario oficial / Vétérinaire officiel

Lugar/Lieu:

Fecha / Date:

Firma / Signature:

Nombre y apellidos, cargo y título: (en letras de imprenta)
Nom (en majuscules): Titre et qualité:

Sello / Cachet: