



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°945/QAAV

POLYNÉSIE FRANÇAISE

N° - 2672 / SDR / QAAV/MAE

Pirae, le 31 JUIL. 2009

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : Certificats pour les viandes bovines et les viandes de suidés du Canada.

P.J. : 3

Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint le modèle de certificat de base pour les viandes et produits à base de viande du Canada, ainsi que deux annexes, l'annexe B devant accompagner le modèle de base pour les viandes bovines, l'annexe C devant accompagner le modèle de base pour les viandes de suidés (porc).

Ces modèles seront disponibles à partir du 3 août 2009 et l'ancien modèle pour les porcs pourra encore être émis du Canada jusqu'au 1^{er} septembre 2009.

Dans le cas d'importation de produits réfrigérés dont la date limite de consommation (DLC) est réglementée, un contrôle physique approfondi sera réalisé car l'autorité canadienne ne désire pas qu'elles figurent sur le certificat. Elle a néanmoins inclus ces dates dans le manuel d'exportation canadien.

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

Pour le ministre et par délégation,
le chef de service,



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

0017

THIS DOCUMENT HAS SECURITY FEATURE / CE DOCUMENT COMPORTE DES CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ



Canadian Food Inspection Agency

Agence canadienne d'inspection des aliments

CERTIFICATE OF INSPECTION COVERING MEAT PRODUCTS

CERTIFICAT D'INSPECTION POUR LES PRODUITS CARNÉS

Canada

EXPORTER / EXPORTATEUR		CFIA/ACIA	FOREIGN EXPORT STAMP NUMBERS NUMÉROS D'ESTAMPILLE D'EXPORTATION		000000 ORIGINAL
CONSIGNEE / CONSIGNATAIRE		CFIA/ACIA	SLAUGHTERED AT (NAME AND ADDRESS OF EST.) ABATTU À (NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABL.)	CFIA/ACIA	EST. NO. / N° D'ÉTABL.
CARRIER / TRANSPORTEUR		PORT OF LADING / LIEU DE CHARGEMENT		SLAUGHTER DATE / DATE D'ABATTAGE	
SHIP/AIRMAIL/TRUCK/RAIL / NAVIRE/AVION/POSTE/CAMION/CH. DE FER		COUNTRY OF ORIGIN / PAYS D'ORIGINE		COUNTRY OF DESTINATION / PAYS DE DESTINATION	
SEA/AIR/PORT OF DISCHARGE / AÉROPORT OU PORT DE DÉCHARGEMENT		CFIA/ACIA	PROCESSED AT (NAME AND ADDRESS OF EST.) TRANSFORMÉ À (NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABL.)	CFIA/ACIA	EST. NO. / N° D'ÉTABL.
MARKS MARQUES		DESCRIPTION OF MEAT PRODUCTS AND SPECIES OF ORIGIN DESCRIPTION DES PRODUITS DE VIANDE ET ESPÈCES D'ORIGINE			NET WEIGHT POIDS NET
CONTAINER NUMBER NUMÉRO DE CONTENEUR		CARTON NUMBERS NUMÉROS DE CARTONS			
THIS IS TO CERTIFY THAT THE MEAT PRODUCTS HEREIN IDENTIFIED DERIVE FROM FOOD ANIMALS THAT RECEIVED ANTEMORTEM AND POSTMORTEM VETERINARY INSPECTION AT THE TIME OF SLAUGHTER AND ARE FIT FOR HUMAN FOOD, HAVE NOT BEEN TREATED WITH AND DO NOT CONTAIN ANY PRESERVATIVE, COLOURING MATTER OR OTHER SUBSTANCE NOT PERMITTED BY THE MEAT INSPECTION ACT AND REGULATIONS, AND HAVE BEEN HANDLED ONLY IN A SANITARY MANNER IN CANADA.		LA PRÉSENTE CERTIFIE QUE LES PRODUITS DE VIANDE IDENTIFIÉS CI-DESSUS PROVIENNENT D'ANIMAUX QUI ONT ÉTÉ SOUMIS À L'INSPECTION VÉTÉRINAIRE ANTEMORTEM ET POSTMORTEM AU MOMENT DE L'ABATTAGE ET SONT PROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE, QU'ILS NE RENFERMENT ET N'ONT ÉTÉ TRAITÉS AVEC AUCUNE MATIÈRE PRÉSERVATRICE OU COLORANTE, OU AUTRES SUBSTANCE NON AUTORISÉES PAR LA LOI ET LE RÈGLEMENT SUR L'INSPECTION DES VIANDES, ET QUE LES DITS PRODUITS DE VIANDE ONT ÉTÉ MANUTENTIONNÉS AVEC TOUTES LES PRÉCAUTIONS SANITAIRES DÉSIRABLES AU CANADA.			
ADDITIONAL CERTIFICATION (IF REQUESTED) / ATTESTATION SUPPLÉMENTAIRE (SI REQUIS)		CFIA/ACIA			
PLACE OF ISSUE / LIEU D'ÉMISSION	DATE	D/J	M/M	Y/A	OFFICIAL VETERINARIAN (NAME & SIGNATURE) / VÉTÉRINAIRE OFFICIEL (NOM ET SIGNATURE)

SPECIMEN



Canadian Food Inspection Agency

Agence canadienne d'inspection des aliments

ANNEX(E) B

CERTIFICAT VÉTÉRINAIRE POUR LA VIANDE ET LES PRODUITS À BASE DE VIANDE PROVENANT DE BOVINS / VETERINARY CERTIFICATE FOR MEAT AND MEAT FOOD PRODUCTS DERIVED FROM CATTLE

AJOUT AU CERTIFICAT ACIA-CFIA 1454 N° / ADDENDUM TO CERTIFICATE CFIA-ACIA 1454 NO./ :

I. Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'/des usine(s) de fabrication (numéro d'établissement sur l'étiquette) / Address(es) and veterinary approval number(s) of the producing establishment(s) (establishment number on the label):

.....

II. Description des produits / Identification of Products

- Désignation de produits / Description of the commodity (frozen/congelé, carcasses, sides/demi-carcasses, quarters/quartiers, cuts/coupes, etc)
- Date de congélation (le cas échéant) / Freezing date, as applicable
- Mode de conservation / storage conditions

III. Health Attestation/attestation de santé

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que / The undersigned Official Veterinarian certifies that:

- 1. Le Canada est un pays officiellement indemne de fièvre aphteuse, de peste bovine, de fièvre de la Vallée du Rift et de peste des petits ruminants...
2. Les viandes bovines sont dérivées d'animaux qui proviennent de fermes où aucun cas d'anthrax n'a été déclaré pendant les 20 jours précédents...
3. Les viandes bovines proviennent de bovins qui n'ont pas été étourdis, préalablement à leur abattage...
4. Les produits ne contiennent pas / The products do not contain:
A) d'amygdales et de partie distale de l'iléon...
B) d'encéphales, yeux, moelles épinières, crânes et colonnes vertébrales...
C) de viandes mécaniquement séparées du crâne ou de la colonne vertébrale...
5. Les produits de viande ont été fabriqués conformément au Programme National de Surveillance des résidus chimiques...



accordance with the CFIA National Chemical Residue Monitoring Program and based on Canadian regulations and guidelines, the meat products are considered as being free of harmful levels of residues.

6. Si les produits contiennent du suif, des produits dérivés de ce suif, du phosphate dicalcique, de la gélatine ou du collagène / if the products contain tallow, derivatives made from this tallow, dicalcium phosphate, gelatine or collagen:

A) Le suif autre que le suif déprotéiné (ayant une teneur en impuretés insolubles n'excédant pas 0,15 % en poids), les produits dérivés de ce suif et le phosphate dicalcique, originaires d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment où le risque d'ESB n'est pas négligeable sont issus de bovins qui ont été soumis à des inspections *ante mortem* et *post mortem* dont les résultats se sont révélés favorables, et ne doivent pas avoir été obtenus à partir des matériels à risque spécifiés suivants / Tallow, other than protein-free tallow (maximum level of insoluble impurities of 0.15% in weight), derivatives made from this tallow and dicalcium phosphate, originating from a country, zone or compartment not posing a negligible BSE risk are derived from cattle which have passed *ante mortem* and *post mortem* inspections, and have not been produced using the following risk materials :

- les amygdales et la partie distale de l'iléon lorsque ces marchandises sont issues de bovins de tous âges / tonsils and distal ileum from cattle of any age;

- les encéphales, yeux, moelles épinières, crânes et colonnes vertébrales (exclut les vertèbres de la queue, l'apophyse transverse des vertèbres thoraciques et lombaires et les ailes du sacrum) lorsque ces marchandises sont issues de bovins qui étaient au moment de leur abattage âgés de plus de 12 mois si le pays, la zone ou le compartiment est infecté d'ESB ou présente un risque d'ESB indéterminé, 30 mois si le pays, la zone ou le compartiment présente un risque d'ESB maîtrisé ou pour le suif et produits dérivés, ont été produits par hydrolyse, saponification ou transestérification à haute température et sous haute pression / brains, eyes, spinal cord, skull, vertebral column (excluding the vertebrae of the tail, the transverse processes of the thoracic and lumbar vertebrae, and the wings of the sacrum) from cattle that were at the time of slaughter over 12 months of age if the country, zone or compartment is infected with BSE or has a undetermined BSE risk, 30 months of age if the country, zone or compartment has a controlled BSE risk or for the tallow and derivatives, have been produced by hydrolysis, saponification or transesterification using high temperature and pressure;

B) La gélatine et le collagène originaires d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment où le risque d'ESB n'est pas négligeable sont issus de bovins qui ont été soumis à des inspections *ante mortem* et *post mortem* dont les résultats se sont révélés favorables, et dont / gelatine and collagen originating from a country, zone or compartment not posing a negligible BSE risk are derived from cattle which have passed *ante mortem* and *post-mortem* inspections, and from which:

(i) les crânes et les vertèbres (à l'exclusion des vertèbres caudales) de bovins qui étaient au moment de leur abattage âgés de plus de 12 mois si le pays, la zone ou le compartiment est infecté d'ESB ou présente un risque d'ESB indéterminé, 30 mois si le pays, la zone ou le compartiment présente un risque d'ESB maîtrisé, ont été retirés / the skulls and vertebral column (excluding the caudal vertebrae) from cattle that were at the time of slaughter over 12 months of age if the country, zone or compartment is infected with BSE or has a undetermined BSE risk, 30 months of age if the country, zone or compartment has a controlled BSE risk have been removed;

(ii) les os ont été soumis à un traitement comprenant chacune des étapes suivantes / the bones have been subjected to a process which includes all of the following steps :

a) un lavage sous pression (dégraissage) / degreasing,

b) une déminéralisation acide / acid demineralisation,

c) un traitement alcalin ou acide / acid or alkaline treatment,

d) une filtration / filtration,

e) une stérilisation à une température supérieure ou égale à 138 °C pendant au moins 4 secondes,

ou à un traitement supérieur ou équivalent du point de vue de la réduction du pouvoir infectieux (traitement thermique à haute pression par exemple) / sterilisation at 138 °C or higher for a minimum of 4 seconds, or to an equivalent or better process in terms of infectivity reduction (such as high pressure heating).

.....
Done at / Fait à

.....
Signature of Official Veterinarian / Signature du vétérinaire officiel

.....
Date

.....
Name of Official Veterinarian / Nom du vétérinaire officiel

Seal / Cachet



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

ANNEX(E) C

**CERTIFICAT VÉTÉRINAIRE POUR LA VIANDE ET LES PRODUITS À BASE DE VIANDE
PROVENANT DE SUIDÉS / VETERINARY CERTIFICATE FOR MEAT AND MEAT FOOD PRODUCTS
DERIVED FROM SWINE**

**AJOUT AU CERTIFICAT ACIA-CFIA 1454 N^O /
ADDENDUM TO CERTIFICATE CFIA-ACIA 1454 NO./ :**

**I. Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'/des usine(s) de fabrication
(numéro d'établissement sur l'étiquette) / Address(es) and veterinary approval number(s)
of the producing establishment(s) (establishment number on the label):**

.....
.....

II. Description des produits / Identification of Products

- Désignation de produits / Description of the commodity
(frozen/congelé, carcasses, sides/demi-carcasses, quarters/quartiers,
cuts/coupes, etc)
- Date de congélation (le cas échéant) / Freezing date, as applicable.....
- Mode de conservation / storage conditions.....

III. Health Attestation/attestation de santé

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que / The undersigned Official Veterinarian certifies that:

1. Selon la définition du code zoosanitaire international de l'Office international des épizooties, le Canada est indemne de la maladie d'Aujeszky, de la maladie de Teschen (encéphalomyélite à teschovirus), de peste bovine, de maladie vésiculeuse du porc, de peste porcine africaine, de peste porcine classique et de fièvre aphteuse / As defined in the International animal health code of the Office internationale des épizooties, Canada is free from Aujeszky's disease, Teschen's disease (Teschovirus encephalomyelitis), rinderpest, swine vesicular disease, classical swine fever, African swine fever and foot and mouth disease.
2. Le porc est issue d' animaux qui proviennent de fermes où aucun cas de trichinose n'a été détecté par le programme aléatoire de détection de la trichine pendant les douze derniers mois; ou le porc provient de carcasses trouvées négatives à l'analyse pour la trichine avec une méthode de digestion; ou la viande de porc (muscles striés) a été soumise à un traitement approuvé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour détruire la trichine ⁽¹⁾. / The pork was derived from pigs which were sourced from farms where no cases of trichinosis were identified through the random trichinella testing program during the last twelve months; or the pork was derived from carcasses tested for trichinella by a digestion method with negative results; or the pork (striated muscle) has been subjected to a treatment approved by the Canadian Food Inspection Agency to destroy trichinella ⁽¹⁾.
3. Les viandes bovines sont dérivées d'animaux qui proviennent de fermes où aucun cas d'anthrax n'a été déclaré pendant les 20 jours précédant l'abattage et qui n'étaient pas sous quarantaine en raison de contrôles reliés à l'anthrax ; / The bovine animals from which the meat is derived originate from a farm where no cases of anthrax have been reported during the last 20 days prior to slaughter and that are not under quarantine for the purpose of controlling anthrax.
4. Les produits de viande ont été fabriqués conformément au Programme National de Surveillance des résidus chimiques et sur la base de la réglementation et lignes directrices canadiennes, les produits de viande sont jugés comme étant libres de taux nuisibles de résidus / The meat products were produced in accordance with the CFIA National Chemical Residue Monitoring Program and based on Canadian regulations and guidelines, the meat products are considered as being free of harmful levels of residues.



5. Si les produits contiennent du suif, des produits dérivés de ce suif, du phosphate dicalcique, de la gélatine ou du collagène / if the products contain tallow, derivatives made from this tallow, dicalcium phosphate, gelatine or collagen:

A) Le suif autre que le suif déprotéiné (ayant une teneur en impuretés insolubles n'excédant pas 0,15 % en poids), les produits dérivés de ce suif et le phosphate dicalcique, originaires d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment où le risque d'ESB n'est pas négligeable sont issus de bovins qui ont été soumis à des inspections *ante mortem* et *post mortem* dont les résultats se sont révélés favorables, et ne doivent pas avoir été obtenus à partir des matériels à risque spécifiés suivants / Tallow, other than protein-free tallow (maximum level of insoluble impurities of 0.15% in weight), derivatives made from this tallow and dicalcium phosphate, originating from a country, zone or compartment not posing a negligible BSE risk are derived from cattle which have passed *ante mortem* and *post mortem* inspections, and have not been produced using the following risk materials :

- les amygdales et la partie distale de l'iléon lorsque ces marchandises sont issues de bovins de tous âges / tonsils and distal ileum from cattle of any age;

- les encéphales, yeux, moelles épinières, crânes et colonnes vertébrales (exclut les vertèbres de la queue, l'apophyse transversale des vertèbres thoraciques et lombaires et les ailes du sacrum) lorsque ces marchandises sont issues de bovins qui étaient au moment de leur abattage âgés de plus de 12 mois si le pays, la zone ou le compartiment est infecté d'ESB ou présente un risque d'ESB indéterminé, 30 mois si le pays, la zone ou le compartiment présente un risque d'ESB maîtrisé ou pour le suif et produits dérivés, ont été produits par hydrolyse, saponification ou transestérification à haute température et sous haute pression / brains, eyes, spinal cord, skull, vertebral column (excluding the vertebrae of the tail, the transverse processes of the thoracic and lumbar vertebrae, and the wings of the sacrum) from cattle that were at the time of slaughter over 12 months of age if the country, zone or compartment is infected with BSE or has a undetermined BSE risk, 30 months of age if the country, zone or compartment has a controlled BSE risk or for the tallow and derivatives, have been produced by hydrolysis, saponification or transesterification using high temperature and pressure;

B) La gélatine et le collagène originaires d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment où le risque d'ESB n'est pas négligeable sont issus de bovins qui ont été soumis à des inspections *ante mortem* et *post mortem* dont les résultats se sont révélés favorables, et dont / gelatine and collagen originating from a country, zone or compartment not posing a negligible BSE risk are derived from cattle which have passed *ante mortem* and *post-mortem* inspections, and from which:

(i) les crânes et les vertèbres (à l'exclusion des vertèbres caudales) de bovins qui étaient au moment de leur abattage âgés de plus de 12 mois si le pays, la zone ou le compartiment est infecté d'ESB ou présente un risque d'ESB indéterminé, 30 mois si le pays, la zone ou le compartiment présente un risque d'ESB maîtrisé, ont été retirés / the skulls and vertebral column (excluding the caudal vertebrae) from cattle that were at the time of slaughter over 12 months of age if the country, zone or compartment is infected with BSE or has a undetermined BSE risk, 30 months of age if the country, zone or compartment has a controlled BSE risk have been removed;

(ii) les os ont été soumis à un traitement comprenant chacune des étapes suivantes / the bones have been subjected to a process which includes all of the following steps :

- a) un lavage sous pression (dégraissage) / degreasing,
- b) une déminéralisation acide / acid demineralisation,
- c) un traitement alcalin ou acide / acid or alkaline treatment,
- d) une filtration / filtration,

e) une stérilisation à une température supérieure ou égale à 138 °C pendant au moins 4 secondes, ou à un traitement supérieur ou équivalent du point de vue de la réduction du pouvoir infectieux (traitement thermique à haute pression par exemple) / sterilisation at 138 °C or higher for a minimum of 4 seconds, or to an equivalent or better process in terms of infectivity reduction (such as high pressure heating).

.....
Done at / Fait à

.....
Signature of Official Veterinarian / Signature du vétérinaire officiel

.....
Date

.....
Name of Official Veterinarian / Nom du vétérinaire officiel

Seal / Cachet

1. biffer les mentions inutiles / delete the declarations not applicable