



MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE RURALE,
*en charge de l'agriculture, de l'élevage, des forêts
et de la promotion des agro-biotechnologies*

N° 02076

/SDR/QAAV/MAA

SERVICE DU DÉVELOPPEMENT RURAL
DÉPARTEMENT QAAV

Pirae, le

L'Adjoint au chef de service

12 MAI 2010

Affaire suivie par :
Mme Valérie ROY
VR/fr n° 444/qaav

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : Certificat pour les viandes bovines du Danemark

P.J. : 1

Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint un modèle de certificat pour les viandes fraîches et produits carnés à base de viande bovine en provenance du Danemark.

Au moment de son édition au Danemark, il sera imprimé sur un papier filigrané avec entête officielle.

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

Pour le ministre et par délégation,

Pour le chef de service absent,

L'adjoint


Pierre SOUVIGNET

**Certificat de salubrité de viandes fraîches et des produits carnés à base de viandes
bovine provenant du Danemark et destinés à la Polynésie française.
Sundhedscertifikat for eksport af fersk kød og kødprodukter af kvæg, fra Danmark til Fransk Polynesien.**

N° / Nr.: _____

I. Identification des viandes/des produits carnés / Identifikation af kødet/kødprodukterne

Viandes de/Produits carnés à base de: _____
Kød af/kødprodukter fremstillet af kød af: _____ (espèce /dyreart)

Type de viandes/Nature des produits carnés: _____
Vareart/produkternes art: _____

Type d'emballage: _____ Date de fabrication: _____
Emballeringstype: _____ Produktionsdato: _____

Nombre d'unités ou d'emballages: _____ Date d'abattage: _____
Antal colli: _____ Slagtedato: _____

Date de congélation: _____ Température d'entreposage & de transport: _____
Indfrysningsdato: _____ Temperatur ved oplagring og transport: _____

Durée de conservation: _____ Poids net: _____
Holdbarhed: _____ Nettovægt: _____

II. Origine des viandes/des produits carnés / Kødet/kødprodukternes oprindelse

Nom & adresse de l'abattoir / Slagteriets navn/adresse: _____ N° d'agrément / Aut. nr.: _____

Nom & adresse de l'atelier de découpe / Opskæringsvirksomhedens navn/adresse: _____ N° d'agrément / Aut. nr.: _____

Nom & adresse du fabricant des produits carnés / Kødproduktvirksomhedens navn/adresse: _____ N° d'agrément / Aut. nr.: _____

Nom & adresse de l'établissement frigorifique / Kole-/Frysehusenes navn(e)/adresse(r): _____ N° d'agrément / Aut. nr.: _____

III. Destination des viandes/des produits carnés / Kødet/kødprodukternes bestemmelsessted

Les viandes / les produits carnés sont expédié(e)s de: _____
Kødet/kødprodukterne afsendes fra: _____ (Lieu d'expédition /afsendessted)

à destination de: _____
til: _____ (Pays et lieu de destination /land og bestemmelsessted)

Nature et identification du moyen de transport utilisé ¹: _____
Transportmåde samt identifikation heraf ¹: _____

Nom et adresse de l'expéditeur / Eksportorens navn og adresse: _____

Nom et adresse du destinataire / Modtagerens navn og adresse: _____

IV. Certificat de salubrité / Sundhedserklæring

Le vétérinaire officiel soussigné certifie par la présente / *Undertegnede embedsdyrlæge erklærer hermed, at*

1. que les produits carnés désignés ci-dessus ont été produits, entreposés et transportés conformément aux dispositions des Règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004 / *ovennevnte kød eller kødprodukt er produceret, opbevaret og transporteret i overensstemmelse med bestemmelserne i Forordning (EF) nr. 852/2004 og 853/2004;*
2. que la viande et/ou les produits carnés ci-dessus visés ne contiennent ni antiseptique, ni colorant alimentaire, ni agent préservatif, ni aucun autre produit incorporé susceptible de nuire à la santé humaine / *kødet/ kødprodukterne ikke indeholder desinfektionsmidler, farvestoffer, konserveringsmidler eller andre tilsætningsstoffer, der har skadelig virkning på menneskers sundhed;*
3. que les tests effectués dans le cadre du programme de contrôle des résidus permettent d'établir que la viande et/ou les produits carnés susvisés ne contiennent pas des taux de résidus chimiques, de résidus médicamenteux ou de résidus de contamination chimique environnementale supérieurs aux seuils visés au Codex Alimentaire / *på grundlag af prøver foretaget i henhold til programmet for kontrol af restkoncentrationer anses kødet eller kødprodukterne for ikke at indeholde restkoncentrationer af kemiske stoffer, veterinære lægemidler eller miljøforurenende stoffer, der overstiger de værdier, som er fastsat i Codex Alimentarius;*
4. a. que les animaux dont proviennent les produits désignés ci-dessus sont originaires du Danemark qui est un pays officiellement indemne de la fièvre aphteuse, la peste bovine et la fièvre de la vallée du Rift et un pays présentant un risque maîtrisé d'encéphalopathie spongiforme bovine selon la définition du code sanitaire terrestre de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale / *dyrene som produktet stammer fra er af dansk oprindelse, som er officielt fri for mund- og klovesyge, rinderpest og Rift Valley Fever og et land som har en kontrolleret BSE-risiko i henhold til definitioner i Terrestrial Animal Health Code i OIE*

ET/OU sont originaires d'un pays de l'UE ⁽²⁾ / *eller et EU-land ⁽²⁾*

officiellement indemne de la fièvre aphteuse, la peste bovine et la fièvre de la vallée du Rift et un pays présentant un risque maîtrisé d'encéphalopathie spongiforme bovine selon la définition du code sanitaire terrestre de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale / *som er officielt fri for mund- og klovesyge, rinderpest og Rift Valley Fever og et land som har en kontrolleret BSE-risiko i henhold til definitioner i Terrestrial Animal Health Code i OIE ;*

OU / *ELLER* ⁽²⁾

- b. que les produits carnés désignés ci-dessus ont subi un traitement par la chaleur conforme aux prescriptions suivantes / *kødproduktet har været underkastet en varmebehandling, der opfylder følgende krav:*

– Stérilisation par la chaleur dans une installation hermétiquement close / *Varmesterilisering i en hermetisk lukket beholder.*

OU / *ELLER* ⁽²⁾

– Traitement par la chaleur destiné à obtenir au moins +70 °C au cœur de la pièce pendant une heure, ou un traitement équivalent / *En varmebehandling, der sikrer en centrumtemperatur på minimum +70°C i en time eller en tilsvarende varmebehandling.*

le traitement par la chaleur assure la neutralisation de la catalase, l'absence de protéines non-coagulées et l'absence des microorganismes pouvant être naturellement présents dans la viande d'origine / *varmebehandlingen sikrer en negativ katalase-aktivitet, fravær af non-koaguleret protein og fravær af mikroorganismer, der naturligt kan forekomme i det oprindelige ferske kød;*

5. que 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 / *dyrene hvorfra produkterne stammer, kommer fra besætninger som ikke har haft restriktioner på grund af milbrand og i hvilke, der ikke har været konstateret milbrand i de seneste 20 dage før slagtingen og der har ikke været vaccineret mod milbrand i de seneste 42 dage før slagtingen.*
6. que les produits désignés ci-dessus ne contiennent pas de matériaux à risque spécifiés d'origine bovine listés dans l'annexe V du règlement CE n°999/2001 et de viandes séparées mécaniquement d'origine bovine / *at produktet som er beskrevet ovenfor indeholder ikke specificeret risikomateriale oplistet i annex V i EU Forordning nr. 999/2001 eller maskimudbenet kød af bovin oprindelse.*
7. a. Les produits contenant du suif autre que le suif déprotéiné (ayant une teneur en impuretés insolubles n'excédant pas 0,15 % en poids), des produits dérivés de ce suif et du phosphate dicalcique ne contiennent pas d'amygdales et de partie distale de l'iléon lorsque ces marchandises sont issues de bovins de tous âges, d'encéphales, yeux, moelles épinières, crânes et colonnes vertébrales lorsque ces marchandises sont issues de bovins qui étaient au moment de leur abattage âgés de plus de 30 mois ou pour le suif et produits dérivés, doivent avoir été produits par hydrolyse, saponification ou transestérification à haute température et sous haute pression / *Produkter med talgindhold, der ikke indeholder proteinfri talg (maksimumindhold af urenheder på 0,15 vægtprocent), afledte produkter fra talg og fra diacalciumphosphat indeholder ikke tonsiller eller distale ileum, idet disse dele kommer fra kvæg af alle aldre, af hjerne, øjne, rygmærk, kranie, og ryghvirvler, idet disse dele kommer fra kvæg, som ved aflivning var ældre end 30 måneder, eller, for talg og afledte produkter, skal varerne være produceret ved hydrolyse, forsæbning eller omestring ved høj temperatur og under højtryk.*
b. Les produits contenant de la gélatine et du collagène autres que ceux préparés exclusivement à partir de cuirs et peaux sont issus de bovins dont les crânes et les vertèbres (à l'exclusion des vertèbres caudales) de bovins qui étaient au moment de leur abattage âgés de plus de 30 mois ont été retirés et les os ont été soumis à un traitement listé dans les sections XIV et XV de l'annexe III du règlement CE n°853/2004 / *Produkter, der indeholder gelatine eller kollagen, og som ikke udelukkende er udvundet fra skind eller huder fra kvæg, er produceret ud fra kvæg, der ved aflivning var ældre end 30 måneder, og hvis kranier og ryghvirvler (undtagen halehvirvler) var fjernet, og hvis knogler var behandlet efter afsnit XIV og XV i bilag III til forordning EF nr.853/2004*
8. que lesdits produits carnés, leurs enveloppes et emballages portent l'estampille vétérinaire de UE attestant leur provenance d'établissements agréés par les autorités de l'Union européenne / *navnne kødprodukter, disses indpakning eller emballage er forsynet med et identifikationsmærke, hvoraf fremgår, at disse produkter udelukkende hidrører fra EU-godkendte virksomheder;*
9. que la viande et/ou les produits à base de viande désignés ci-dessus ont été, avec résultats satisfaisants, soumis aux contrôles officiels stipulés aux règlements (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux, et règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine / *at kødet/ kødproduktet har været underkastet offentlig kontrol med et tilfredsstillende resultat i overensstemmelse med Forordning (EF) nr. 882/2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fodevarelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes og med Forordning (EF) nr. 854/2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum.*

Fait à / Udfærdiget i: _____, le / den: _____
(lieu/ sted) (date/ dato)

Cachet officiel / *Emhedsstempel*

Signature du vétérinaire officiel / *Embedsdyrlægens underskrift.*

(1): Indiquer le N° d'enregistrement si les produits sont acheminés par le rail ou la route, le n° de vol s'ils sont expédiés par voie aérienne; le nom et, si nécessaire, le numéro de conteneur s'ils sont transportés par la voie maritime / *Angiv for lastvogne og jernbanevogne registreringsnummeret, for fly rutenummeret og for skibe navnet og, hvis relevant, containernummeret.*

(2): Biffer la mention inutile / *Det ikke gældende overstreges.*