



**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 : <b>AUTORITE VETERINAIRE FRANCAISE</b>
2. Nom et adresse du destinataire :	5. Organisme de certification : <b>SERVICES VETERINAIRES FRANCAIS</b>
6. Pays d'origine (ISO Code) : <b>FRANCE (FR)</b>	7. Pays de destination (ISO Code) : <b>POLYNESIE FRANCAISE (PF)</b>
8. Date et lieu d'expédition :	9. Lieu de destination :

10. Identification du moyen de transport :

**B) Identification de la marchandise <sup>1</sup>**

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. <input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) abattoir(s) :
<input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) atelier(s) de découpe :
<input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément sanitaire de(s) l'(des) atelier(s) de transformation :

<sup>1</sup> 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.

**PARTIE II : INFORMATIONS SANITAIRES**

**Le vétérinaire officiel soussigné certifie que la marchandise décrite ci-dessus par le présent certificat sanitaire satisfait à toutes les conditions sanitaires suivantes :**

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

- a. sont issus d'animaux qui ont été abattus et ont séjourné avant abattage : *(rayer la mention inutile)*
- depuis au moins 3 mois en France continentale, pays officiellement indemne de fièvre aphteuse, peste porcine africaine, peste porcine classique ;
  - ou 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:
    - indemne de fièvre aphteuse sans vaccination et de peste porcine classique depuis au moins 3 mois avant abattage ;
    - indemne de peste porcine africaine depuis au moins 40 jours avant abattage ;
 Etat(s) membre(s) / pays tiers : .....
- b. proviennent d'animaux d'élevage :
- provenant 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 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 précisée dans les recommandations du fabricant ;
  - pour les produits de sangliers ou de porcs autres que les viandes issue des muscles squelettiques, encéphale et moelle épinière, tube digestif, thymus, glandes thyroïde et parathyroïde et produits qui en sont issus : qui n'ont pas été réformés dans le cadre d'un programme d'éradication de l'infection à *Brucella* ;
  - soit nés, élevés et abattus dans les pays listés en bas de page<sup>2</sup>, soit provenant d'un compartiment qualifié à risque négligeable d'infection à *Trichinella* au sens du code de l'OIE, soit qui ont présenté des résultats négatifs à un examen de recherche de larves de *Trichinella* pratiqué selon une méthode reconnue, soit dont les viandes ont subi un traitement conformément au règlement (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes ;
  - pour les abats crus (tête, et viscères thoraciques et abdominaux), provenant d'un département indemne de maladie d'Aujeszky ou en totalité d'animaux qui ont séjourné dans une exploitation indemne de maladie d'Aujeszky depuis leur naissance et n'ont pas été en contact avec des animaux provenant d'exploitations non considérées comme indemnes de maladie d'Aujeszky durant leur transport à l'abattoir et à l'intérieur de celui-ci ;
  - 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 ;
  - auxquels il n'a pas été administré des substances interdites, conformément à la directive 96/22 du 29 avril 1996 et sur la base des plans de contrôles officiels ;
- c. et :
- ont été fabriqués selon les principes généraux d'hygiène alimentaire des règlements (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002, 852/2004 et 853/2004 du 29 avril 2004 et contrôlés selon les règlements (CE) n° 854/2004 et n° 882/2004 du 29 avril 2004 et 2075/2005 du 5 décembre 2005 ;
  - sont munis d'une marque de salubrité qui permet de connaître le numéro d'agrément de l'établissement où ils ont été obtenus ou d'une marque d'identification qui permet de connaître le numéro d'enregistrement de l'établissement où ils ont été assemblés ;
  - ne contiennent pas de résidus de contaminants les rendant impropres à la consommation humaine, sur la base des plans de surveillance officiels français et européens.

**PARTIE III : SIGNATURE**

1. Statut officiel de l'agent certificateur :

**VETERINAIRE OFFICIEL**

4. Cachet officiel :

2. Lieu et date :

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

<sup>2</sup> France, Danemark, Belgique