



Annexe II-12

Certificate Number _____

1. Expéditeur (nom et adresse complète) : From (name and complete address) :		CERTIFICAT SANITAIRE relatif aux produits à base de viandes, non destinées à la consommation humaine ou animale, à destination l'exposition ⁽¹⁾ HEALTH CERTIFICATE for meat products not intended for human or animal consumption; intended for the exposition ⁽¹⁾ N° ⁽²⁾ ORIGINAL																															
2. Destinataire (nom et adresse complète) : To (name and complete address) :		3. Origine des viandes ⁽³⁾ : Meat origin ⁽³⁾ : 3.1 Pays : Country: 3.2 Code du territoire : Territory code: US-0																															
5. Destination des produits Product destination 5.1 Etat membre de l'Union européenne : France European Union member state: France 5.2 Nom, adresse de l'exposition : Name and address of show:		4. Autorité compétente : Relevant authority: 4.1 Ministère : Ministry: 4.2 Service : Service: 4.3 Niveau local/régional : Local/regional level:																															
7. Moyen de transport du lot et identification ⁽⁴⁾ : Shipping and identification information for consignment ⁽⁴⁾ : 7.1 Camion, train, bateau ou avion ⁽⁵⁾ Road, rail, sea, air ⁽⁵⁾ 7.2 Immatriculation du véhicule, nom du bateau ou numéro de vol : Vehicle license number, ship name, or flight number:		6. Lieu de chargement pour l'exportation : Loading point for export: 7.3 Données relatives à l'identification du lot ⁽⁴⁾ : Consignment identifying data ⁽⁴⁾ :																															
8. Identification des viandes : Meat identification: 8.1 Produit à base de viande de :(espèce animale). Meat product of : (species) 8.2 Identification individuelle des viandes qui composent le lot : Individual identification of meats in shipment: <table border="1"><thead><tr><th>NATURE DES PRODUITS, COMPOSITION ET ETABLISSEMENT D'ORIGINE PRODUCT TYPE, COMPOSITION, AND PLANT OF ORIGIN</th><th>NOMBRE DE PAQUETS/PIECES NUMBER OF PACKAGES/UNITS</th><th>POIDS NET (KG) NET WEIGHT (KG)</th></tr></thead><tbody><tr><td>.....</td><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>Total</td><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>Total.....</td><td>.....</td><td>.....</td></tr></tbody></table>				NATURE DES PRODUITS, COMPOSITION ET ETABLISSEMENT D'ORIGINE PRODUCT TYPE, COMPOSITION, AND PLANT OF ORIGIN	NOMBRE DE PAQUETS/PIECES NUMBER OF PACKAGES/UNITS	POIDS NET (KG) NET WEIGHT (KG)																						Total			Total.....		
NATURE DES PRODUITS, COMPOSITION ET ETABLISSEMENT D'ORIGINE PRODUCT TYPE, COMPOSITION, AND PLANT OF ORIGIN	NOMBRE DE PAQUETS/PIECES NUMBER OF PACKAGES/UNITS	POIDS NET (KG) NET WEIGHT (KG)																															
.....																																	
.....																																	
.....																																	
.....																																	
.....																																	
.....																																	
.....																																	
Total																																	
Total.....																																	

Signature of Official Veterinarian



Certificate Number _____

**1. Attestation de santé animale :
Animal health declaration:**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie par la présente que le produit à base de viandes décrits ci-dessus :

I, the undersigned official veterinarian, declare herein that the meat products described above:

- a) se compose de viandes et/ou de produit à base de viandes provenant d'une seule espèce et a subi un traitement spécifique décrit ci dessous :
- a) are made of or contain meat from a single species which have undergone the specific treatment described below:*
- ⁽⁵⁾ soit Traitement dans un récipient hermétiquement clos jusqu'à obtention d'une valeur F° de 3 au minimum ;
- ⁽⁵⁾ either *Heat treatment in a hermetically sealed container at a minimum F° value of 3.0;*
- ⁽⁵⁾ soit Traitement thermique à une température minimale de 80°C devant être atteinte uniformément dans toute la viande pendant la fabrication du produit à base de viande ;
- ⁽⁵⁾ or *Heat treatment at a minimum of 80°C reached throughout the entire meat product during production;*
- ⁽⁵⁾ soit Une température à cœur de 70 °C au minimum doit avoir été atteinte dans la viande pendant la fabrication des produits à base de viande, ou pour le jambon, traitement consistant dans une fermentation naturelle et une maturation minimale de 9 mois aboutissant aux caractéristiques suivantes :- valeur Aw de 0,93 au maximum, pH de 6,0 au maximum ;
- ⁽⁵⁾ or *Treatment during which the core temperature must reach a minimum of 70°C during production, or, for ham, a natural fermentation and maturation process of no less than nine months with the following characteristics: Aw value of no more than 0.93, and a pH of no more than 6.0;*
- ⁽⁵⁾ soit Dans le cas de produits de type "lanières de viande séchée", un traitement donnant: une valeur Aw de 0,93 au maximum,- pH de 6,0 au maximum ;
- ⁽⁵⁾ or *In the case of "jerky" style products, treatment with an Aw of no more than 0.93, and a pH value of no more than 6.0;*
- ⁽⁵⁾ soit Un traitement thermique garantissant une température à cœur de 65 °C au minimum pendant une durée nécessaire pour obtenir une valeur de pasteurisation (vp) égale ou supérieure à 40 ;
- ⁽⁵⁾ or *A heat treatment which guarantees a minimum core temperature of 65°C for the time necessary to obtain a pasteurization value (pv) of at least 40;*
- Ou/et⁽⁵⁾
and/or⁽⁵⁾
- b) se compose de viande provenant de plus d'une espèce, l'ensemble du produit ayant, après mélange des viandes, subi un traitement spécifique décrit ci dessous au moins égal au traitement le plus exigeant requis pour l'un quelconque des divers composants carnés du produit à base de viande ;
- b) is made of meat from more than one species, and after mixing undergoes a specific treatment described below which is at least equivalent to the most rigorous treatment required for anyone of the different meat components of the meat product;*
- ⁽⁵⁾ soit Traitement dans un récipient hermétiquement clos jusqu'à obtention d'une valeur F° de 3 au minimum ;
- ⁽⁵⁾ or *Heat treatment in a hermetically sealed container at a minimum F° value of 3.0;*
- ⁽⁵⁾ soit Traitement thermique à une température minimale de 80°C devant être atteinte uniformément dans toute la viande pendant la fabrication du produit à base de viande ;
- ⁽⁵⁾ or *Heat treatment at a minimum of 80°C reached throughout the entire meat product during production;*
- ⁽⁵⁾ soit Une température à cœur de 70 °C au minimum doit avoir été atteinte dans la viande pendant la fabrication des produits à base de viande, ou pour le jambon, traitement consistant dans une fermentation naturelle et une maturation minimale de 9 mois aboutissant aux caractéristiques suivantes :- valeur Aw de 0,93 au maximum, pH de 6,0 au maximum ;
- ⁽⁵⁾ or *Treatment during which the core temperature must reach a minimum of 70°C during production, or, for ham, a natural fermentation and maturation process of no less than nine months with the following characteristics: Aw value of no more than 0.93, and a pH of no more than 6.0;*
- ⁽⁵⁾ soit Dans le cas de produits de type "lanières de viande séchée", un traitement donnant: une valeur Aw de 0,93 au maximum,- pH de 6,0 au maximum ;
- ⁽⁵⁾ or *In the case of "jerky" style products, treatment with an Aw of no more than 0.93, and a pH value of no more than 6.0;*
- ⁽⁵⁾ soit Un traitement thermique garantissant une température à cœur de 65 °C au minimum pendant une durée nécessaire pour obtenir une valeur de pasteurisation (vp) égale ou supérieure à 40.
- ⁽⁵⁾ or *A heat treatment which guarantees a minimum core temperature of 65°C for the time necessary to obtain pasteurization value (pv) of at least 40.*
- ou/et⁽⁵⁾
and/or⁽⁵⁾
- c) a été fabriqué de viandes de plusieurs espèces, chacun des composants carnés ayant subi avant le mélange un traitement spécifique décrit ci dessous remplissant les conditions de traitement pertinentes prévues pour les viandes de ladite espèce ;
- c) is made of meat from several species, each of which, before mixing, has undergone a specific treatment described below in compliance with treatments required for meat from said species;*

Signature of Official Veterinarian



Certificate Number _____

- ⁽⁵⁾ ou/et Traitement dans un récipient hermétiquement clos jusqu'à obtention d'une valeur F° de 3 au minimum ;
⁽⁵⁾ and/or Heat treatment in a hermetically sealed container at a minimum F° value of 3.0;
- ⁽⁵⁾ ou/et Traitement thermique à une température minimale de 80°C devant être atteinte uniformément dans toute la viande pendant la fabrication du produit à base de viande ;
⁽⁵⁾ and/or Heat treatment at a minimum of 80°C reached throughout the entire meat product during production;
- ⁽⁵⁾ ou/et Une température à cœur de 70 °C au minimum doit avoir été atteinte dans la viande pendant la fabrication des produits à base de viande, ou pour le jambon, traitement consistant dans une fermentation naturelle et une maturation minimale de 9 mois aboutissant aux caractéristiques suivantes :- valeur Aw de 0,93 au maximum, pH de 6,0 au maximum ;
⁽⁵⁾ and/or Treatment during which the core temperature must reach a minimum of 70°C during production, or, for ham, a natural fermentation and maturation process of no less than nine months with the following characteristics: Aw value of no more than 0.93, and a pH of no more than 6.0;
- ⁽⁵⁾ ou/et Dans le cas de produits de type "lanières de viande séchée", un traitement donnant: une valeur Aw de 0,93 au maximum, pH de 6,0 au maximum.
⁽⁵⁾ and/or In the case of "jerky" style products, treatment with an Aw of no more than 0.93, and a pH value of no more than 6.0.
- ⁽⁵⁾ ou/et Un traitement thermique garantissant une température à cœur de 65 °C au minimum pendant une durée nécessaire pour obtenir une valeur de pasteurisation (vp) égale ou supérieure à 40.
⁽⁵⁾ and/or A heat treatment which guarantees a minimum core temperature of 65°C for the time necessary to obtain a pasteurization value (pv) of at least 40.

Cachet officiel et signature :

Official stamp and signature:

Fait à le.....

In, on.....

(Cache) (Stamp)

signature du vétérinaire officiel/Official Veterinarian's signature _____

(nom en lettres capitales, qualifications et titre) (name in capital letters, qualifications and title) _____

- (1) Nom de l'exposition internationale.
(1) Name of the international exposition.
- (2) Attribué par l'autorité compétente.
(2) Attributed by the competent authority.
- (3) Nom du pays exportateur.
(3) Name of exporting country.
- (4) Immatriculation du véhicule et le nom du bateau doit être donné. S'il est connu, le numéro de vol doit être donné. Dans le cas de transport en containers, leur nombre total, leur immatriculation et numéros de scellés, si présents, doivent être indiqués au point 7.3.
(4) Vehicle license number and ship name must be given. If known, flight number should be given. If products are transported in containers, their total number, registration, and seal numbers, if present, should be indicated in item 7.3.
- (5) Supprimer si nécessaire.
(5) Cross out as appropriate.

Signature of Official Veterinarian