



**Veterinary Certificate for Fresh Meat of Domestic Swine Consigned to the
European Union – French Version**

Partie I: Renseignements concernant le lot expédié	Nom <input type="checkbox"/>		L2. N° de référence du certificat		L2a			
	Adresse		L3. Autorité centrale compétente					
	Tel.N°		L4. Autorité locale compétente					
	L5. Destinataire Nom			L6.				
	Adresse							
	Code postal							
	Tel.N°							
	L7. Pays d'origine	ISO Code	L8. Région d'origine	Code	L9. Pays de destination	ISO Code	L10. Région de destination	Code
	L11. Lieu d'origine			L12.				
	Nom		Numéro d'agrément					
	Adresse							
	L13. Lieu de chargement			L14. Date du départ				
	L15. Moyens de transport			L16. PIF d'entrée dans l'UE				
	Avion <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Wagon <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/>							
	Identification: <input type="checkbox"/>			L17.				
Référence documentaire: <input type="checkbox"/>								
L18. Description marchandise				L19. Code marchandise (Code SH)				
					L20. Quantité			
L21. Température produit			L22. Nombre de conditionnement					
Ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/> Congelée <input type="checkbox"/>								
L23. N° des scellés et n° des conteneurs				L24. Type de conditionnement				
L25. Marchandises certifiées aux fins de :								
Consommation humaine <input type="checkbox"/>								
L26.			L27. Pour importation ou admission dans l'UE <input type="checkbox"/>					
L28. Identification des marchandises								
Espèce (Nom scientifique)		Nature de la marchandise		Type de traitement		Numéro d'agrément des établissements Abattoir Atelier de découpe Entrepôt frigorifique		
Nombre de conditionnement		Poids net						

(Signature of Official Veterinarian)



PAYS – United States

Modèle POR

	II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
Partie II: certification	<p>II.1 Attestation de santé publique</p> <p>Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir connaissance des dispositions applicables des règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 et certifie que les viandes de porcins domestiques, décrites dans la partie I, ont été produites conformément à ces dispositions, et notamment que:</p> <p>II.1.1 les [viandes] [viandes hachées]⁽¹⁾ proviennent d'un établissement (d'établissements) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) n° 852/2004;</p> <p>II.1.2 les viandes ont été obtenues dans le respect des conditions énoncées à l'annexe III, section I, du règlement (CE) n° 853/2004;</p> <p>II.1.3 les viandes satisfont aux dispositions du règlement (CE) n° 2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de <i>Trichinella</i> dans les viandes, et notamment:</p> <p style="margin-left: 20px;">⁽¹⁾ <i>ou</i> [qu'elles ont subi, avec un résultat négatif, un examen de détection effectué selon la méthode de la digestion;]</p> <p style="margin-left: 20px;">⁽¹⁾ <i>ou</i> [qu'elles ont subi un traitement par congélation conformément à l'annexe II du règlement (CE) n° 2075/2005;]</p> <p style="margin-left: 20px;">⁽¹⁾ <i>ou</i> [elles sont tirées de porcins domestiques qui proviennent d'une exploitation dont il est officiellement reconnu qu'elle applique des conditions d'hébergement contrôlées conformément à l'article 8 du règlement (CE) n° 2075/2005 ou qui ne sont pas sevrés et sont âgés de moins de cinq semaines.]</p> <p>⁽¹⁾ II.1.4 [les viandes hachées ont été produites conformément à l'annexe III, section V, du règlement (CE) n° 853/2004 et congelées à une température interne égale ou inférieure à - 18 °C;]</p> <p>II.1.5 les viandes ont été jugées propres à la consommation humaine à la suite des inspections ante mortem et post mortem effectuées conformément à l'annexe I, section I, chapitre II, et section IV, chapitres IV et IX, du règlement (CE) n° 854/2004;</p> <p>II.1.6 ⁽¹⁾ <i>ou</i> [les carcasses ou parties de carcasses ont été munies d'une marque de salubrité conformément à l'annexe I, section I, chapitre III, du règlement (CE) n° 854/2004;]</p> <p style="margin-left: 20px;">⁽¹⁾ <i>ou</i> [les emballages des [viandes] [viandes hachées]⁽¹⁾ ont été munis d'une marque d'identification conformément à l'annexe II, section I, du règlement (CE) n° 853/2004;]</p> <p>II.1.7 les [viandes] [viandes hachées]⁽¹⁾ satisfont aux critères applicables énoncés dans le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;</p> <p>II.1.8 les garanties couvrant les animaux vivants et les produits issus de ces animaux prévues par les plans relatifs aux résidus présentés conformément à la directive 96/23/CE, et notamment à son article 29, sont réunies;</p> <p>II.1.9 les [viandes] [viandes hachées]⁽¹⁾ ont été entreposées et transportées conformément aux exigences applicables de l'annexe III, section I pour les viandes et section V pour les viandes hachées, du règlement (CE) n° 853/2004;</p> <p>⁽²⁾ II.1.10 elles satisfont aux dispositions du règlement (CE) n° 1688/2005 portant application du règlement (CE) n° 853/2004 en ce qui concerne les garanties spéciales en matière de salmonelles pour les expéditions vers la Finlande et la Suède de certaines viandes et de certains œufs.]</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



PAYS – United States

Modèle POR

II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>II.2 Attestation de santé animale</p> <p>Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes fraîches décrites dans la partie I:</p> <p>II.2.1 ont été obtenues sur le territoire désigné par le code⁽³⁾, qui, au jour de la délivrance du présent certificat:</p> <p>⁽¹⁾ <i>ou</i> [a] est indemne de fièvre aphteuse, de peste bovine, de peste porcine africaine, de peste porcine classique et de maladie vésiculeuse du porc depuis douze mois, et]</p> <p>⁽⁺⁾ <i>ou</i> [a] i) est indemne de peste bovine, de peste porcine africaine, [de fièvre aphteuse]⁽⁺⁾, [de peste porcine classique]⁽⁺⁾ et [de maladie vésiculeuse du porc]⁽⁺⁾ depuis douze mois, et</p> <p>ii) est considéré comme indemne [de fièvre aphteuse]⁽⁺⁾, [de peste porcine classique]⁽⁺⁾ et [de maladie vésiculeuse du porc]⁽⁺⁾ depuis le (jj/mm/aaaa), sans que des cas/foyers soient apparus ultérieurement, et est autorisé à exporter ces viandes en vertu de la décision / /UE de la Commission du (jj/mm/aaaa), et]</p> <p>b) n'a pas pratiqué la vaccination contre lesdites maladies au cours des douze derniers mois et n'autorise pas les importations d'animaux domestiques vaccinés contre ces maladies;</p> <p>II.2.2 proviennent d'animaux qui:</p> <p>⁽¹⁾ <i>ou</i> [ont séjourné sur le territoire décrit au point II.2.1 depuis leur naissance ou au moins durant les trois mois qui ont précédé leur abattage;]</p> <p>⁽¹⁾ <i>ou</i> [ont été introduits le (jj/mm/aaaa) sur le territoire décrit au point II.2.1 à partir du territoire désigné par le code⁽³⁾ qui, à cette date, était autorisé à importer ces viandes fraîches dans l'Union;]</p> <p>⁽⁺⁾ <i>ou</i> [ont été introduits le (jj/mm/aaaa) sur le territoire décrit au point II.2.1 à partir de/du/des (État membre de l'Union européenne).;]</p> <p>II.2.3 proviennent d'animaux issus d'exploitations:</p> <p>a) dans lesquelles aucun des animaux présents n'a été vacciné contre les maladies mentionnées au point II.2.1,</p> <p>b) à l'intérieur et autour desquelles, dans un rayon de 10 km, aucun cas/foyer des maladies mentionnées au point II.2.1 n'est apparu au cours des quarante jours précédents,</p> <p>c) qui ne font l'objet d'aucune interdiction à la suite de l'apparition d'un foyer de brucellose porcine au cours des six semaines précédentes,</p> <p>⁽⁺⁾ (d) qui ont assuré qu'elles n'utilisaient aucun déchet de cuisine et de table pour l'alimentation des porcins, qui sont soumises à des contrôles officiels et qui figurent sur la liste dressée par l'autorité compétente aux fins de l'importation de viandes porcines dans l'Union;]</p> <p>II.2.4 proviennent d'animaux:</p> <p>a) qui n'ont pas été en contact avec des biongulés sauvages depuis leur naissance,</p> <p>b) qui ont été transportés, de leur exploitation à un abattoir agréé, dans des véhicules nettoyés et désinfectés avant le chargement, sans avoir été en contact avec d'autres animaux ne remplissant pas les conditions énoncées aux points II.2.1, II.2.2 et II.2.3,</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



PAYS – United States

Modèle POR

II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>c) qui, à l'abattoir, ont été soumis à une inspection sanitaire ante mortem au cours des vingt-quatre heures qui ont précédé l'abattage et ne présentaient, en particulier, aucun signe des maladies mentionnées au point II.2.1, et</p> <p>d) qui ont été abattus le (jj/mm/aaaa) ou entre le (jj/mm/aaaa) et le (jj/mm/aaaa)⁽⁵⁾;</p> <p>II.2.5 proviennent d'un établissement dans un rayon de 10 km autour duquel aucun cas/foyer des maladies mentionnées au point II.2.1 n'est apparu au cours des quarante jours précédents ou, si un cas est apparu, la préparation des viandes destinées à être importées dans l'Union n'a été autorisée qu'après l'abattage de tous les animaux présents, l'enlèvement de toutes les viandes, et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous le contrôle d'un vétérinaire officiel;</p> <p>II.2.6 ont été obtenues et préparées sans avoir été en contact avec d'autres viandes ne satisfaisant pas aux conditions requises dans le présent certificat.</p> <p>(1) II.3 Attestation de bien-être animal</p> <p>Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes fraîches décrites dans la partie I du présent certificat proviennent d'animaux qui, à l'abattoir, avant et pendant l'abattage ou la mise à mort, ont été traités conformément aux dispositions applicables de la législation de l'Union et dans le respect de prescriptions au moins équivalentes à celles fixées aux chapitres II et III du règlement (CE) no 1099/2009 du Conseil ⁽⁶⁾</p> <p>Notes</p> <p>Le présent certificat concerne des viandes fraîches, y compris les viandes hachées, de porcins (<i>Sus scrofa</i>) domestiques.</p> <p>On entend par «viandes fraîches» toutes les parties d'animaux propres à la consommation humaine, qu'elles soient fraîches, réfrigérées ou congelées.</p> <p>Partie I</p> <ul style="list-style-type: none"> • Case I.8: indiquer le code du territoire tel qu'il apparaît à l'annexe II, partie 1, du règlement (UE) n° 206/2010. • Case I.11: <i>Lieu d'origine</i>: nom et adresse de l'établissement d'expédition. • Case I.15: indiquer le numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), le numéro de vol (avion) ou le nom (navire). En cas de déchargement et de rechargement, l'expéditeur doit informer le PIF d'entrée dans l'Union. • Case I.19: utiliser le code SH approprié: 02.03, 02.06, 02.09, 05.04 ou 15.01. • Case I.20: indiquer le poids brut total et le poids net total. • Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs ou les boîtes, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui des scellés. • Case I.28: <i>Nature de la marchandise</i>: indiquer «carcasse entière», «demi-carcasse», «quartiers», «découpes» ou «viandes hachées». <p>On entend par «viandes hachées» les viandes désossées qui ont été réduites en fragments et qui ont été exclusivement préparées à partir de muscle strié (y compris les tissus gras attenants) à l'exception du muscle cardiaque.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Case I.28: type de traitement: le cas échéant, indiquer «désossées », «non désossées», «ayant subi une maturation» et/ou «hachées». Si les viandes sont congelées, indiquer la date de congélation (mm/aa) des découpes/morceaux. <p>Partie II</p> <p>⁽¹⁾ Choisir la mention qui convient.</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>(2) Supprimer si le lot n'est pas destiné à être importé en Finlande ou en Suède.</p> <p>(3) Code du territoire tel qu'il apparaît à l'annexe II, partie 1, du règlement (UE) n° 206/2010.</p> <p>(4) Lorsque la mention «D» figure dans la cinquième colonne («GS») de l'annexe II, partie 1, du règlement (UE) n° 206/2010, des garanties supplémentaires doivent être fournies.</p> <p>On entend par «déchets de cuisine et de table», l'ensemble des restes d'aliments destinés à la consommation humaine provenant de restaurants, de cuisines ou d'autres installations dédiées à la préparation de nourriture, y compris les cuisines industrielles et les cuisines familiales des agriculteurs ou d'autres personnes pratiquant l'élevage de porcins.</p> <p>(5) Date(s) d'abattage. L'importation de ces viandes n'est pas autorisée lorsqu'elles proviennent d'animaux abattus soit avant la date à laquelle l'importation dans l'Union à partir du pays tiers, du territoire ou de la partie de l'un de ceux-ci mentionné(e) dans les cases I.7 et I.8 a été autorisée, soit durant une période au cours de laquelle l'Union a adopté des mesures restrictives à l'importation de telles viandes en provenance de ce pays tiers, de ce territoire ou de cette partie de pays tiers ou territoire.</p> <p>(6) JO L 303 du 18.11.2009, p.1</p> <p>(7) Uniquement pour les pays tiers pour lesquels la mention "K" figure dans la cinquième colonne ("GS") de l'annexe II, partie 1, du règlement (UE) no 206/2010.</p>		
<p>Vétérinaire officiel</p> <p>Nom (en capitales):</p> <p>Date:</p> <p>Cachet:</p> <p>Titre et qualité:</p> <p>Signature:</p>		

United States
Department of
Agriculture

Food Safety and
Inspection Service

Washington, DC
20250

(Signature of Official Veterinarian)

Page 5 of 5

Certification of the United States
PAYS United States
FSIS FORM 2630-9 (6/86)

Modèle POR
EQUAL OPPORTUNITY IN EMPLOYMENT AND SERVICES