



Animal and public health certificate for meat preparations intended for consignment to the European Community from third countries – French Version

PAYS - United States

Certificat vétérinaire vers l'UE

Partie I: renseignements concernant le lot expédié	I.1. Expéditeur Nom Adresse Tél.:		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a			
			I.3. Autorité centrale compétente					
			I.4. Autorité locale compétente					
	I.5. Destinataire Nom Adresse Code postal Tél.:		I.6.					
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8. Région d'origine	Code	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10. Région de destination	Code
	I.11. Lieu d'origine Nom Adresse		Numéro d'agrément		I.12.			
	I.13. Lieu de chargement				I.14. Date de départ			
	I.15. Moyens de transport Avion <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Wagon <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/> Identification: Référence documentaire:				I.16. PIF d'entrée dans l'UE			
					I.17.			
	I.18. Description marchandise				I.19. Code marchandise (Code SH)			
						I.20. Quantité		
I.21. Température produit				Congelée <input type="checkbox"/>		I.22. Nombre de conditionnements		
I.23. N° des scellés et n° des conteneurs						I.24. Type de conditionnement		
I.25. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Pour importation ou admission dans l'UE <input type="checkbox"/>				
I.28. Identification des marchandises								
Espèces (nom scientifique)		Type de traitement	Numéro d'agrément des établissements		Nombre de conditionnements		Poids net	
			Abattoir	Atelier de fabrication	Entrepôt frigorifique			

(Signature of Official Veterinarian)



PAYS – United States

Préparations de viandes: MP-PREP

II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>Les préparations de viandes⁽¹⁾ contiennent les constituants carnés suivants et satisfont aux critères indiqués ci-dessous:</p>		
Espèce (A)	Origine (B)	
<p>(A) Indiquer le code de l'espèce dont proviennent les viandes contenues dans les préparations de viandes: BOV = bovins domestiques (y compris les espèces appartenant aux genres <i>Bison</i> et <i>Bubalus</i> et leurs hybrides); OVI = ovins (<i>Ovis aries</i>) et caprins (<i>Capra hircus</i>) domestiques; EQU = solipèdes domestiques (<i>Equus caballus</i>, <i>Equus asinus</i> et leurs hybrides); POR = animaux domestiques appartenant aux familles <i>Suidae</i>, <i>Tayassuidae</i> ou <i>Tapiridae</i>; RAB = lapins domestiques; PFG = volaille domestique et gibier à plumes d'élevage; RUF = animaux d'élevage d'espèces non domestiques appartenant à l'ordre <i>Artiodactyla</i> [à l'exception des bovins (y compris les espèces appartenant aux genres <i>Bison</i> et <i>Bubalus</i> et leurs hybrides), <i>Ovis aries</i>, <i>Capra hircus</i>, <i>Suidae</i> et <i>Tayassuidae</i>] et aux familles <i>Rhinocerotidae</i> et <i>Elephantidae</i>; RUW = animaux sauvages d'espèces non domestiques appartenant à l'ordre <i>Artiodactyla</i> [à l'exception des bovins (y compris les espèces appartenant aux genres <i>Bison</i> et <i>Bubalus</i> et leurs hybrides), <i>Ovis aries</i>, <i>Capra hircus</i>, <i>Suidae</i> et <i>Tayassuidae</i>] et aux familles <i>Rhinocerotidae</i> et <i>Elephantidae</i>; EQW = solipèdes sauvages d'espèces non domestiques appartenant au sous-genre <i>Hippotigris</i> (zèbre); WLP = lagomorphes sauvages; WGB = gibier à plumes sauvage.</p> <p>(B) Indiquer le code ISO du pays d'origine et, en cas de régionalisation officielle au sens de la législation communautaire pour les constituants carnés concernés, de la région.</p>		
<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° 999/2001 et certifie que les préparations de viandes, décrites ci-dessus, ont été produites conformément à ces dispositions, et notamment:</p>		
<p>II.1.1 qu'elles proviennent d'un établissement (d'établissements) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) no 852/2004;</p>		
<p>II.1.2 qu'elles ont été produites à partir de matières premières satisfaisant aux exigences de l'annexe III, sections I à IV, du règlement (CE) n° 853/2004; en particulier:</p>		
<p>II.1.2.1⁽²⁾ que, si elles proviennent de porcs domestiques, les viandes satisfont aux dispositions du règlement (CE) n° 2075/2005 de la Commission fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de <i>Trichinella</i> dans les viandes, et notamment:</p>		
<p>⁽²⁾ou [qu'elles ont subi, avec un résultat négatif, un examen de détection effectué selon la méthode de la digestion;]</p>		
<p>⁽²⁾ou [qu'elles ont subi un traitement par congélation conformément à l'annexe II du règlement (CE) n° 2075/200;]</p>		
<p>II.1.2.2⁽²⁾ que, si elles proviennent de chevaux ou de sangliers, 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, qu'elles ont subi, avec un résultat négatif, un examen de détection effectué selon la méthode de la digestion;</p>		
<p>II.1.3 qu'elles ont été produites conformément à l'annexe III, section V, du règlement (CE) n° 853/2004 et congelées à une température interne inférieure ou égale à – 18 °C;</p>		
<p>II.1.4 qu'elles ont été munies d'une marque d'identification, conformément à l'annexe II, section I, du règlement (CE) n° 853/2004;</p>		
<p>II.1.5 que l'étiquette ou les étiquettes apposées sur l'emballage des préparations de viandes décrites ci-dessus portent l'estampille attestant que lesdites préparations de viandes proviennent en totalité de viandes fraîches</p>		

Partie II: Certification

(Signature of Official Veterinarian)



PAYS – United States

Préparations de viandes: MP-PREP

II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>issues d'animaux abattus dans des abattoirs agréés pour l'exportation vers la Communauté européenne;</p> <p>II.1.6 qu'elles satisfont aux critères applicables énoncés dans le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;</p> <p>II.1.7 que 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.1.8 qu'elles ont été entreposées et transportées conformément aux exigences applicables de l'annexe III, section V, du règlement (CE) n° 853/2004;</p> <p>⁽²⁾II.1.9. que, si elles contiennent des matériels provenant de bovins, d'ovins ou de caprins, les préparations de viandes sont soumises aux conditions suivantes, en fonction de la catégorie de risque au regard de l'ESB à laquelle appartient le pays d'origine:</p> <p>(1) le pays ou la région d'expédition est classé, conformément à la décision 2007/453/CE, comme un pays ou une région présentant un risque d'ESB négligeable;</p> <p>(2) les animaux dont les viandes fraîches ont servi à la préparation des préparations de viandes d'origine bovine, ovine et caprine ont été soumis à des inspections ante mortem et post mortem dont les résultats se sont révélés favorables;</p> <p>⁽²⁾ou [(3) les animaux dont les viandes fraîches ont servi à la préparation des préparations de viandes d'origine bovine, ovine et caprine:</p> <p>(a) sont nés, ont été élevés en permanence et ont été abattus dans un pays ou une région classé, conformément à la décision 2007/453/CE, comme un pays ou une région présentant un risque d'ESB négligeable;</p> <p>⁽²⁾[(b) ont été abattus après étourdissement par injection d'un gaz dans la cavité crânienne, mis à mort selon la même méthode ou abattus, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne;]</p> <p>⁽²⁾ou [(3) les animaux dont les viandes fraîches ont servi à la préparation des préparations de viandes d'origine bovine, ovine et caprine n'ont pas été abattus, après étourdissement, par injection d'un gaz dans la cavité crânienne ni mis à mort selon la même méthode et n'ont pas été abattus, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne;]</p> <p>(4) les préparations de viandes d'origine bovine, ovine et caprine ne contiennent pas et ne sont pas dérivées de matériels à risque spécifiés définis à l'annexe V, point 1, du règlement (CE) no 999/2001;</p> <p>⁽²⁾ou [(5) les préparations de viandes d'origine bovine, ovine et caprine ne contiennent pas et ne sont pas dérivées de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins et de caprins;]</p> <p>⁽²⁾ou [(5) les préparations de viandes d'origine bovine, ovine et caprine sont dérivées de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins et de caprins nés, élevés en permanence et abattus dans un pays ou une région classé, conformément à la décision 2007/453/CE, comme un pays ou une région présentant un risque d'ESB négligeable dans lesquels il n'y a pas eu de cas autochtones d'ESB;]</p> <p>⁽²⁾[(6) (a) les animaux dont les viandes fraîches ont servi à la préparation des préparations de viandes d'origine bovine, ovine et caprine proviennent d'un pays ou d'une région classé, conformément à la décision 2007/453/CE, comme un pays ou une région présentant un risque d'ESB indéterminé;</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



PAYS – United States

Préparations de viandes: MP-PREP

II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>(b) les animaux dont les viandes fraîches ont servi à la préparation des préparations de viandes d'origine bovine, ovine et caprine n'ont pas été alimentés avec des farines de viande et d'os ou des cretons, tels que définis dans le Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE); et</p> <p>(c) les viandes fraîches ayant servi à la préparation des préparations de viandes ont été obtenues et manipulées de manière à ne pas contenir de tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de désossage et à ne pas être contaminées par ceux-ci.]]</p> <p>II.2. Attestation de santé animale</p> <p>Je soussigné certifie que les préparations de viandes décrites ci-dessus:</p> <p>se composent de viandes provenant des espèces mentionnées dans la partie I, case I.28</p> <ul style="list-style-type: none">– qui remplissent les conditions d'exportation vers la Communauté européenne comme viandes fraîches et les conditions de police sanitaire applicables à l'importation fixées par la voie d'une (de) décision(s),^{(2) (3)} <p>et/ou</p> <ul style="list-style-type: none">– qui sont originaires d'un État membre de la Communauté européenne.⁽²⁾⁽⁴⁾ <p>II.3. Attestation de bien-être animal</p> <p>Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les préparations de viandes (1) décrites dans la partie I du présent certificat sont obtenues à partir de viandes provenant 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) n o 1099/2009 du Conseil.</p> <p>Notes</p> <p>Partie I</p> <ul style="list-style-type: none">• Case I.7: nom du pays d'origine, qui doit être aussi le pays exportateur.• Case I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). En cas de déchargement et de rechargement, l'expéditeur doit informer le poste d'inspection frontalier d'entrée dans la Communauté européenne.• Case I.19: utiliser le code approprié du système harmonisé (SH) de l'Organisation mondiale des douanes: 02.07, 02.10, 16.01 ou 16.02.• Case I.20: indiquer le poids brut total et le poids net total.• Case I.21: la congélation correspond à une température interne inférieure ou égale à – 18 °C.• 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>Espèce</i>»: à sélectionner parmi les espèces mentionnées dans la partie II, point (A); «<i>Type de traitement</i>»: indiquer la durée de conservation (jj/mm/aaaa); «<i>Entrepôt frigorifique</i>»: indiquer l'adresse (les adresses) et le(s) numéro(s) d'agrément des entrepôts frigorifiques agréés si nécessaire. <p>Partie II:</p> <p>(1) Les préparations de viandes au sens du point 1.15 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004.</p> <p>(2) Garder la mention qui convient.</p> <p>(3) Satisfont aux conditions de police sanitaire fixées par la décision 79/542/CEE et/ou la decision 2006/696/CE et/ou la décision 2000/585/CE. Seules les viandes du pays tiers exportateur concerné peuvent être utilisées pour la fabrication des préparations de viandes.</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



PAYS – United States

Préparations de viandes: MP-PREP

II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>⁽⁴⁾ Seules les viandes des espèces et des catégories dont l'importation en provenance du pays tiers concerné est autorisée par la Communauté européenne peuvent être obtenues auprès d'États membres afin d'être utilisées pour les préparations de viandes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat. • Note à l'attention de l'importateur: le présent certificate est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit jusque'à son arrivée au poste d'inspection frontalier. 		
<p>Vétérinaire officiel</p> <p>Nom (en capitales): _____ Titre et qualité: _____</p> <p>Date: _____ Signature: _____</p> <p>Cachet: _____</p>		

(Signature of Official Veterinarian)