



REPUBLIQUE

FRANCAISE

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Certificat sanitaire relatif à l'exportation de viande fraîche bovine et de produits à base de viande bovine, y compris la viande bovine hachée de la FRANCE vers le MAROC

Service certificateur :

I. Identification des viandes

Nature des pièces :

Date d'abattage :

Date de production pour les viandes hachées et produits à base de viande :

Etat et température de conservation :

Nature de l'emballage :

Nombre de colis:

Poids brut :

Poids net :

II. Provenance des viandes

Numéro(s) d'agrément(s) sanitaire(s) de(s) l'établissement(s) d'origine :

Abattoir(s) :

Atelier(s) de découpe :

Atelier de fabrication :

Entrepôt frigorifique :

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées de :

à :

par le moyen de transport suivant : avion / camion / bateau (Cocher la proposition exacte et indiquer le n° de vol, d'immatriculation, ou de conteneur)

Nom et adresse de l'expéditeur :

Nom et adresse du destinataire :

IV. Attestation Vétérinaire et de Salubrité

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que :

IV.1. Les viandes, viandes hachées ou produits à base de viande décrits ci-dessus proviennent d'établissements dûment contrôlés et agréés par les autorités compétentes françaises et autorisés pour les exportations vers le Maroc. Ils ont été obtenus dans les conditions de production et de contrôle prévues par la Directive 96/23/CEE relative à la recherche de résidus toxiques, et des Règlements du Parlement Européen et du Conseil (CE) N° 852/2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, (CE) N° 853/2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, et (CE) 854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

IV.2. Les viandes, viandes hachées ou produits à base de viande décrits proviennent d'animaux :

- a. En bonne santé, nés et élevés en France depuis leur naissance, et provenant d'élevages enregistrés par le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.
- b. Provenant d'élevages situés dans des zones indemnes depuis plus de 6 mois de fièvre aphteuse sans vaccination, de peste bovine, de stomatite vésiculeuse, de péripneumonie contagieuse bovine et de fièvre de la vallée du Rift .
- c. Provenant d'élevages indemnes d'ESB.
- d. Qui se sont révélés exempts de signes de zoonoses et autres maladies infectieuses ou contagieuses, et notamment d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB), suite à l'inspection ante et post mortem réalisée par les services vétérinaires officiels français à l'abattoir agréé.
- e. Qui n'ont pas été étourdis, préalablement à leur abattage, à l'aide d'un engin injectant de l'air ou un gaz comprimés dans leur boîte crânienne, ni soumis au jonchage.
- f. Dont l'abattage, la découpe et les manipulations ont été réalisés sous la surveillance des services vétérinaires officiels français.

IV.3. En ce qui concerne l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) :

- α. L'ESB est une maladie à déclaration obligatoire en France.
- β. La consommation par les bovins de farines de viande et d'os ou de cretons, ou de toute protéine d'origine animale à l'exception du lait, est interdite.
- χ. Les bovins sont identifiés de façon permanente ; la traçabilité mise en place dans la filière bovine sur la base de cette identification permanente permet de retrouver la mère et le troupeau d'origine de tout bovin abattu.
- δ. La France dispose d'un système de surveillance et de suivi continu de l'ESB.
 - Tout animal suspect clinique est abattu, et son cheptel est séquestré dans l'attente du résultat du laboratoire officiel.
 - Le dépistage systématique de l'ESB chez les bovins à risque est obligatoire, conformément à la réglementation en vigueur.
 - Le dépistage systématique de l'ESB chez les bovins abattus en vue de la consommation humaine est obligatoire, conformément à la réglementation en vigueur.
- ε. En cas de résultat positif, la France pratique une politique d'abattage des troupeaux déclarés atteints d'ESB conforme aux recommandations de l'Office International des Epizooties.
- φ. Les matériaux à risque spécifiés, listés à l'article 31.p) de l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 modifié (relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements) sont systématiquement retirés lors de l'abattage, saisis et détruits.
- γ. Toutes les mesures pour le contrôle de l'ESB mises en place dans l'Etat membre de l'UE ont été appliquées lors de la préparation de la viande et des préparations crues à base de viande pour l'exportation vers le Maroc.

IV.4. Les viandes, viandes hachées ou produits à base de viande ne proviennent pas d'animaux éliminés en vertu d'un programme d'éradication de maladies.

IV.5. Les viandes, viandes hachées ou produits à base de viande désignés ci-dessus sont en tous points propres à la consommation humaine ; ils ne contiennent aucune substance antiseptique, additif ou colorant non-autorisé, ni résidus de pesticides ou substance à effet bactériostatique, conformément à la réglementation en vigueur et aux résultats des plans de surveillance nationaux mis en place par les Services vétérinaires français ; ils n'ont pas subi de traitement radioactif, et ne proviennent pas d'animaux traités avec des substances hormonales ou anabolisantes à des fins de gain de croissance.

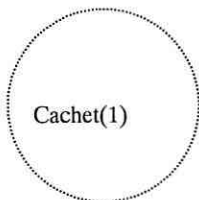
IV.6. Durant le désossage et le découpage des viandes, viandes hachées ou produits à base de viande désignés ci-dessus, les tissus nerveux et lymphatiques visibles apparents ont été retirés. La traçabilité mise en place à l'abattoir, dans l'atelier de découpe et/ou dans l'atelier de fabrication permet d'identifier les animaux dont les viandes, viandes hachées ou produits à base de viande sont issus.

IV.7. Les étiquettes apposées sur les emballages portent l'estampille attestant que les viandes, viandes hachées ou produits à base de viande désignés ci-dessus proviennent en totalité d'établissements d'abattage, de découpe et le cas échéant de transformation agréés conjointement par les Services Vétérinaires officiels des deux pays.

IV.8. Le moyen de transport décrit au point III ne présente aucun risque sanitaire pour les viandes, viandes hachées ou produits à base de viande, est équipé d'un enregistreur de température (sauf dans le cas des produits à base de viande stérilisés), et est scellé après le chargement.

Fait à :
(lieu)

Le :
(date)



Signature du Vétérinaire Officiel(1)
(nom en capitales, titre et qualité du signataire)

(1) la couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat

FIN DU CERTIFICAT