



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Certificat sanitaire vétérinaire relatif à
l'importation au Royaume du Maroc du lait et
produits laitiers à partir de la France**

ORIGINAL ☐ **DUPLICATA** ☐

Nombre total de duplicatas délivrés :

I/ Informations Produit(s)

I.1. Expéditeur

Nom :

Adresse :

Pays :

Téléphone :

I.2. N° de référence du certificat :

I.3. Autorité centrale compétente :

AUTORITE VETERINAIRE FRANCAISE

I.4. Autorité compétente locale :

SERVICES VETERINAIRES FRANÇAIS de

I.5. Destinataire

Nom :

Adresse :

Pays :

Téléphone :

I.6. Transitaire (s'il y a lieu):

I.7. Pays d'origine :

I.8. Région :

I.9. Lieu d'origine :

Nom :

Adresse :

Numéro d'agrément/Enregistrement ⁽¹⁾ :

I.10. Lieu de destination :

I.11. Lieu de chargement

Adresse :

I.12. Date du départ :

I.13. Moyens de transport ⁽²⁾

Avion ☐

Navire ☐

Wagon ☐

Véhicule routier ☐

Autres ☐

Identification/ Identification :

I.14. Température produits ⁽²⁾

Ambiante ☐

Réfrigérée ☐

Congelée ☐

I.15. Quantité totale :

I.16. Nombre total de
conditionnements :

I.17. N° du scellé et n° du conteneur :

I.18. Marchandises certifiées aux fins de ⁽²⁾

Consommation humaine ☐

Alimentation animale ☐

Autres ☐



I.19. Identification des marchandises

☐ Confère les feuilles complémentaires jointes ⁽²⁾

Produit (nom + espèce animale d'origine)	Type de traitement	Atelier de transformation	Nombre de conditionnements	Type de conditionnement	Poids net	Numéro de lot	Date de Production	Date de péréemption

PARTIE II : INFORMATIONS SANITAIRES / SANITARY INFORMATION

II- Renseignements sanitaires :

Je soussigné vétérinaire officiel certifie que :

- 1) le pays ou la zone de production du lait et des produits laitiers est indemne de la fièvre aphteuse conformément aux recommandations de l'OMSA;
- 2) les produits laitiers ci-dessus identifiés proviennent d'élevages indemnes de tuberculose et de brucellose et les animaux ne présentent aucun signe clinique de maladies contagieuses ni de mammites ;
- 3) les produits laitiers ci-dessus identifiés ont été élaborés et inspectés conformément à la réglementation en vigueur. Ils sont conformes aux critères microbiologiques en vigueur et sont propres à la consommation humaine, sans aucune restriction ;
- 4) les produits laitiers ci-dessus identifiés ont été préparés:
 - 4.1 Pour les fromages aux laits crus : Les fromages ont subi au cours de leur processus de fabrication une maturation d'au moins 60 jours ⁽³⁾;
 - 4.2 Pour les produits traités thermiquement : Ces produits ont été soumis à un traitement thermique selon l'un des procédés suivants ⁽³⁾:
 - a) procédé de stérilisation mettant en œuvre une température minimale de 132 °C pendant une seconde au moins (Ultra Haute Température [UHT]), ou
 - b) procédé de pasteurisation mettant en œuvre une température minimale de 72 °C pendant 15 secondes au moins (pasteurisation haute) si le lait a un pH < 7, ou à un traitement à effet équivalent ou
 - c) pasteurisation haute appliquée deux fois si le lait a un pH > 7;
- 5) l'établissement de provenance est agréé/enregistré par les autorités sanitaires compétentes et il est régulièrement inspecté par les vétérinaires officiels ;
- 6) les produits laitiers ci-dessus identifiés ne contiennent aucune substance ou additifs ou colorants non autorisés;
- 7) conformément à la réglementation en vigueur et aux plans de surveillance et de contrôle appliqués dans le pays d'origine:
 - a) aucun traitement interdit ou générant des résidus détectables à des teneurs supérieures aux normes en vigueur n'a été effectué sur les animaux dont provient le lait ;
 - b) le lait ou les produits laitiers exportés ne contiennent pas, à des teneurs supérieures aux normes admises, des résidus de produits pharmaceutiques et phytopharmaceutiques, et de contaminants de l'environnement, y compris les PCB et les dioxines.



c) le lait ou les produits laitiers exportés sont conformes aux seuils de radioactivité cumulée en Caesium 134 et 137, soit un maximum de 370 Bq/Kg, ce qui les rend propres à la consommation humaine quant à ce critère.

- 8) les produits laitiers ci-dessus identifiés ont été manipulés de façon à éviter tout risque de contamination jusqu'à l'embarquement. Leur conditionnement et leur emballage ont été réalisés à l'aide de matériaux agréés et propres. Le moyen de transport est conforme aux normes internationales admises ;
- 9) les emballages portent une marque de salubrité prouvant que le lait ou les produits laitiers exportés proviennent d'établissements agréés (pour le cas des établissements soumis à agrément);
- 10) les produits laitiers ci-dessus identifiés ont été transportés et stockés à une température ne dépassant pas – 20°C (pour le cas des crèmes glacées) ou -15°C (pour le beurre congelé) ⁽³⁾;
- 11) dans le cas du lait maternisé, les graisses végétales de substitution sont produites dans des établissements soumis à la réglementation en vigueur, relative à l'hygiène des denrées alimentaires, et placés sous contrôle des autorités compétentes.

PARTIE III : SIGNATURE ⁽⁴⁾

III.1. Statut officiel de l'agent certificateur : **VETERINAIRE OFFICIEL**

III.2. Lieu et date

III.3. Nom (tampon personnel en majuscule) et signature du vétérinaire officiel

III.4. Cachet officiel

(1) Pour le cas des établissements soumis à enregistrement

(2) Cocher la mention qui convient.

(3) Barrer les mentions inutiles.

(4) La couleur du sceau et de la signature doivent être différente de celle des autres mentions du certificat.

