

REPUBLICQUE FRANCAISE

TERRITOIRE DES ILES
WALLIS ET FUTUNA

Bureau de l'Administration générale
et des Elections

Viande
Volailles

ARRETE N° 2001 - 617

fixant les conditions sanitaires et la certification vétérinaire requises pour l'importation de viandes fraîches et de produits à base de viandes de volailles et d'espèces d'élevage assimilées destinés à la consommation humaine

Le Préfet, Administrateur Supérieur des Iles Wallis et Futuna

VU la loi n° 61-814 du 29 juillet 1961 modifiée, conférant aux îles Wallis et Futuna, le statut de Territoire d'Outre-mer ;

VU le code Zoo-sanitaire de l'Office International des Epizooties ;

VU le Codex Alimentarius ;

VU le décret du Président de la République en date du 12 juillet 2000 portant nomination de Monsieur Alain WAQUET, en qualité de Préfet, Administrateur Supérieur des Iles Wallis et Futuna ;

VU l'arrêté du Secrétaire d'Etat à l'Outre-mer du 28 décembre 2000 portant nomination de Monsieur Gilles CANTAL, en qualité de Secrétaire Général du Territoire des îles Wallis et Futuna ;

VU l'arrêté n° 93-290 du 30 septembre 1993 définissant le contenu du certificat zoo-sanitaire des animaux vivants, des denrées animales et produits animaux à l'importation ;

VU l'arrêté n° 2001-01 du 03 janvier 2001 accordant délégation de signature à Monsieur Gilles CANTAL, Secrétaire Général du Territoire des Iles Wallis et Futuna ;

VU la délibération n° 26/AT/01 du 31 janvier 2001 portant réglementation territoriale générale du contrôle sanitaire des animaux vivants, des denrées animales et produits animaux à l'importation, rendue exécutoire par l'arrêté n° 2001-066 du 07 février 2001 ;

Sur proposition du Vétérinaire inspecteur du service d'Etat de l'Agriculture, de la forêt et de la pêche,

ARRETE :

Objet - Champ d'application

Article 1 : - 1° Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires et la certification sanitaire requises en vue de l'introduction sur le Territoire de viandes fraîches et de produits à base de viandes de volailles d'animaux domestiques des espèces suivantes : poules, dindes, pintades, canards, oies ainsi que des espèces non domestiques d'élevage et des autruches.

2° Ne sont pas visées par le présent arrêté les viandes et produits à base de viandes qui se trouvent, au titre de ravitaillement du personnel et des passagers, à bord de moyen de transport effectuant des transports internationaux à destination du Territoire, pour autant qu'ils n'y soient pas débarqués.

Article 2 : - 1° Au sens du présent arrêté, on entend par :

- a) Viandes : toutes les parties des animaux propres à la consommation ;
- b) Viandes fraîches : des viandes y compris celles conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement autre que celui par le froid de nature à assurer leur conservation ;
- c) Viandes séparées mécaniquement : viandes séparées mécaniquement des os charnus ;
- d) Viandes hachées : des préparations obtenues par le hachage en fragments de viandes fraîches, à l'exclusion des abats de toutes espèces ;
- e) Produits à base de viandes : tous produits élaborés à partir ou avec des viandes fraîches qui ont subi un traitement en vue d'assurer une certaine conservation, ne sont pas considérés comme produits à base de viande ; les viandes qui ont subi un traitement par le froid ;
- f) Préparations de viandes : préparations obtenues totalement ou partiellement à partir de viandes ou des viandes hachées qui sont telles que la surface de coupe à cœur permet de constater la conservation des caractéristiques de la viande fraîche. Elles peuvent être additionnées de denrées alimentaires, de condiments ou d'additifs, ou avoir subi un processus de cuisson ; les préparations de viandes sont soumis aux mêmes règles zoo-sanitaires que les viandes fraîches ;
- g) Carcasse : le corps entier d'une volaille après saignée, plumaison, éviscération, section des pattes au niveau du tarse et ablation de la tête ;
- h) Abats : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie au point g, même si elles restent naturellement attachées à la carcasse ;
- i) Viscères : les abats qui se trouvent dans les cavités thoraciques, abdominales et pelviennes, y compris la trachée et l'œsophage et le cas échéant, le jabot ;
- j) Traitement : le chauffage, le salage ou la dessiccation des viandes fraîches associées ou non à d'autres denrées alimentaires ou à une combinaison de ces procédés ;
- k) Vétérinaire officiel : le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente du pays expéditeur ;
- l) Moyens de transport : les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer et air ;
- m) Etablissement : un abattoir agréé, un atelier de découpe agréé, un atelier de préparation de viandes hachées ou de préparation de viandes agréé, un entrepôt frigorifique agréé ;
- n) Conditionnement : l'opération destinée à réaliser la protection des viandes fraîches par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct des viandes fraîches concernées et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant ;
- o) Emballage : l'opération consistant à placer des viandes fraîches conditionnées dans un deuxième contenant et, par extension ce contenant lui-même ;
- p) Lot : quantité de viandes couvertes par le même certificat ;

2° Ne sont pas visés par le présent arrêté :

- a) les extraits de viandes, les consommés de viandes, les bouillons de viandes et les sauces de viandes, ainsi que les produits similaires, sans fragments de viandes ;
- b) les farines de viandes, le sang séché les gélatines animales ;
- c) les graisses fondues provenant de tissus animaux.

Chapitre 1 **Conditions d'hygiène et de salubrité d'origine**

Article 3 : - Sans préjudice des conditions zoo-sanitaires fixées au chapitre 2 ci-après, sont seules autorisées les importations de viandes fraîches et de produits à base de viande de volailles et d'espèces d'élevage assimilées provenant d'un pays autorisé conformément à l'article 12 de la délibération n° 26/AT/01 du 31 janvier 2001 susvisée et d'un établissement agréé par l'autorité compétente du pays expéditeur.

Section 1 : Viandes fraîches de volailles et d'espèces d'élevage assimilées

Article 4 : - Les viandes fraîches de volailles et d'espèces d'élevage assimilées doivent répondre, pour être autorisées à l'importation sur le Territoire, aux conditions suivantes, selon les recommandations, le cas échéant, des guides de bonnes pratiques du Codex Alimentarius :

- A. - En ce qui concerne les carcasses ou les abats :
 - a) Doivent avoir été obtenus dans un abattoir agréé et inspecté ;
 - b) Doivent être issues d'un animal qui a fait l'objet d'une inspection *ante mortem* assurée par un vétérinaire officiel ou par des auxiliaires et qui a été jugé à la suite de cette inspection convenir pour être abattu à des fins d'exportation de viandes fraîches.
 - c) Doivent avoir été soumis à une inspection *post mortem* assurée par un vétérinaire officiel ou des auxiliaires et n'avoir présenté aucune altération, à l'exception de lésions traumatiques survenues avant l'abattage, de malformations ou d'altérations localisées, pour autant qu'il soit constaté, au besoin par des examens de laboratoires appropriés, qu'elles ne rendent pas la carcasse et les abats correspondants impropres à la consommation humaine ou animale, ou dangereux pour la santé humaine ou animale.
 - d) Doivent être emballés dans des conditions d'hygiène appropriées ;
 - e) Doivent porter une marque de salubrité ;
 - f) Doivent être accompagnés des certificats prévus à l'article 11 ;
 - g) Doivent être entreposés après inspection *post mortem* dans des conditions d'hygiène satisfaisantes dans des établissements agréés par l'autorité compétente ;
 - h) Doivent être transportés vers le Territoire dans des conditions d'hygiène, et notamment de température, satisfaisantes.
- B. - En ce qui concerne les découpes en morceaux plus petits que ceux mentionnés au point A ou les viandes désossées et les préparations de viandes de volailles et d'espèces assimilées, celles-ci :
 - a) Doivent avoir été selon le cas découpées dans un atelier de découpe agréé ou préparées dans un atelier agréé pour la préparation des viandes hachées ou des préparations de viandes ;

- b) Doivent être issues de viandes fraîches d'animaux abattus sur le territoire du pays exportateur ou de viandes fraîches introduites dans le pays exportateur dans le respect des conditions fixées au point A précédent ainsi qu'aux articles 5 et 6 ;
- c) Doivent porter une marque de salubrité sur leur conditionnement ;
- d) Doivent être accompagnés des certificats prévus à l'article 11 ;
- e) Doivent être emballées et entreposées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes dans des établissements agréés par l'autorité compétente ;
- f) Doivent être transportés vers le Territoire dans des conditions d'hygiène, et notamment de température, satisfaisantes.

Article 5 : - Outre les conditions prévues à l'article 4 seules sont autorisées à l'importation sur le Territoire les viandes fraîches de volailles et d'espèces d'élevage assimilées qui remplissent les conditions suivantes :

1. Les viandes doivent avoir été soumises par sondage à un examen des résidus qui doit porter sur la recherche des résidus de substances à action pharmacologique, de leurs produits de transformation ainsi que d'autres substances se transmettant à la viande et susceptibles de nuire à la santé humaine ou animale.
Si les viandes examinées présentent des traces de résidus dépassant les tolérances admises, elles doivent être exclues des envois vers Wallis et Futuna.
Les examens de résidus doivent être effectués selon des méthodes scientifiques reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des normes internationales.
2. L'alimentation des animaux dont elles sont issues ne contient aucun dérivé arsenical, antimonial ou œstrogène.

Article 6 : - Sont interdites à l'importation sur le Territoire les viandes fraîches de volailles et d'espèces assimilées suivantes :

- a) Les viandes fraîches de volailles traitées par l'eau oxygénée ou par d'autres substances à effet décolorant ou bien par des colorants naturels ou artificiels ;
- b) Les viandes fraîches traitées avec des antibiotiques ou des substances conservatrices ou des attendrisseurs ;
- c) Les viandes fraîches de volailles hachées, broyées ou morcelées de façon analogue ;
- d) Les viandes séparées mécaniquement.
- e) Les viandes fraîches contenant des résidus d'autres substances à action hormonale, d'antibiotiques, d'antimoine, d'arsenic, de pesticides ou d'autres substances nuisibles ou susceptibles de rendre éventuellement la consommation des viandes fraîches dangereuses ou nocive pour la santé humaine ou animale dans la mesure où ces résidus dépassent les limites de tolérance soit prévues par la réglementation existant en la matière, soit admises par les autorités scientifiques compétentes en la matière.
- f) Les viandes fraîches d'animaux auxquels ont été administrés des produits susceptibles de rendre ces viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine ou animale.

- g) Les viandes fraîches traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes ou marquées avec des colorants autres que ceux prévus pour l'estampillage de salubrité conformément au présent arrêté.
- h) Les viandes fraîches issues de volailles atteintes d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux, ou présentant des symptômes ou se trouvant dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une maladie, ou encore présentant des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre les viandes impropres à la consommation humaine ;
- i) Le sang, sauf dérogation particulière.

Section 2 : Produits à base de volailles et d'espèces d'élevage assimilées

Article 7 : - Pour être autorisés à l'importation sur le Territoire les produits à base de viande de volailles et d'espèces assimilées :

- a) Doivent avoir été préparés dans un établissement agréé et inspecté ;
- b) Doivent avoir été fabriqués à partir de viandes fraîches d'animaux abattus sur le territoire du pays exportateur, ou de viandes fraîches introduites dans le pays exportateur dans le respect des conditions fixées aux articles 4, 5 et 6 ou bien avoir été fabriqués à partir d'un produit à base de viande issu de viandes fraîches répondant aux mêmes conditions ;
- c) Doivent avoir été préparés par chauffage, salage, salaison ou dessiccation, ces procédés pouvant être combinés avec le fumage ou la maturation et associés, en particulier, à certains adjuvants de salaisons sous réserve que ces derniers ne soient pas interdits. Ils peuvent également être associés à d'autres produits alimentaires et condiments.
- d) Doivent être soumis sous l'autorité du service compétent à des contrôles permettant de vérifier l'efficacité des traitements effectués ; en particulier, pour les produits présentés en récipients hermétiquement clos, l'autorité compétente doit veiller à ce que :
 - le producteur fasse contrôler par sondage la production journalière, selon des intervalles établis à l'avance pour garantir l'efficacité de la fermeture ;
 - le producteur utilise des repères de contrôle afin de s'assurer que les récipients ont reçu un traitement thermique adéquat ;
 - les produits obtenus dans des récipients à fermeture hermétiques soient retirés des appareils de chauffage à une température suffisamment élevée pour assurer une évaporation rapide de l'humidité et ne soient pas manipulés à la main avant séchage complet.
- e) Doivent porter une marque de salubrité ;
- f) Doivent être accompagnés des certificats prévus à l'article 11 ;
- g) Doivent être entreposés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes dans des établissements agréés par l'autorité compétente ;
- h) Doivent être transportés vers le Territoire dans des conditions d'hygiène, et notamment de température, satisfaisantes.

Article 8 : - Sont interdits à l'importation sur le Territoire les produits à base de viandes de volailles et d'espèces assimilées suivants :

- a) Les produits à base de viandes préparés à partir de viandes fraîches de volailles et espèces assimilées non conformes à l'article 5 précédent ;

- b) Les produits à base de viande préparés à partir de viandes fraîches de volailles et espèces assimilées visées à l'article 6 précédent, à l'exception du sang ;
- c) Les produits à base de viande soumis à des radiations ionisantes.

Chapitre 2

Conditions zoo-sanitaires d'origine

Article 9 : - 1° Les présentes dispositions ne préjudicient pas, en application de l'article 38 de la délibération n° 26/AT/01 du 31 janvier 2001 susvisée, à la mise en œuvre de mesures de police sanitaire spéciales à l'importation de viandes fraîches et de produits à base de viandes de volailles et d'espèces d'élevage assimilées lorsque leur introduction est susceptible de constituer un danger grave pour la santé humaine ou animale.

2° En application de la délibération n° 26/AT/01 du 31 janvier 2001 susvisée, les viandes et produits à base de viande de volailles et d'espèces assimilées susceptibles de véhiculer des agents de maladies animales transmissibles graves ou suspectes de contamination sont soumis à des restrictions d'importation en ce qui concerne leur pays d'origine et de provenance et/ou en ce qui concerne leur traitement de conservation.

Article 10 : - En vue de leur importation sur le Territoire les viandes fraîches, préparations de viandes et produits à base de viande de volailles et d'espèces assimilées doivent répondre aux conditions suivantes :

1° a) Les viandes fraîches, préparations de viandes et produits à base doivent provenir de régions indemnes depuis trois mois au moins de maladie de Newcastle et d'influenza aviaire hautement pathogène, et où la vaccination des volailles domestiques contre les maladies en question est interdite ;

ou

b) dans la mesure où une analyse de risques détaillée a démontré que le risque d'introduction de la maladie sur le Territoire est négligeable ;

- les viandes fraîches, les préparations de viandes et les produits à base de viande ont été obtenus dans des conditions permettant d'exclure tout risque de contamination par l'agent infectieux en cause, en cas, par exemple de recours à une vaccination préventive ;

- les viandes fraîches, les préparations de viandes et les produits à base de viande ont été soumis à des procédés de transformation industrielle de nature à détruire l'agent infectieux en cause, tels que listés en annexe II au présent arrêté.

2° Les viandes fraîches et les produits à base de viande de volailles et d'espèce d'élevage assimilées doivent être issus :

a) de volailles provenant d'élevages soumis à un contrôle sanitaire officiel ;

b) de volailles ne provenant pas d'une exploitation ou d'une zone soumise à des mesures de restrictions pour des motifs de police sanitaire à la suite de l'apparition d'une maladie contagieuse et/ou transmissible de la liste A et B de l'Office international des Epizooties.

3° Les viandes fraîches et produits à base de viande ne proviennent pas d'un établissement soumis à des mesures de restriction pour des raisons de police sanitaire.

Chapitre 3

Documentation sanitaire d'accompagnement

Article 11 : - 1° Au cours de leur transport vers Wallis et Futuna les viandes fraîches, préparations de viandes et produits à base de viandes de volailles et d'espèces d'élevage assimilées doivent être accompagnées par un certificat de salubrité, complété par un certificat

zoo-sanitaire établi par un vétérinaire officiel du pays exportateur attestant du respect des exigences zoo-sanitaires en vigueur, selon le certificat type figurant en annexe I au présent arrêté.

2° Par commodité, les différents modèles correspondants sont publiés par avis aux importateurs.

3° Dans le cas où les viandes ou produits à base de viandes sont originaires d'un autre pays, le certificat de salubrité établi par un vétérinaire officiel du pays exportateur accompagné d'une copie certifiée conforme du certificat sanitaire du pays d'origine, ou d'une mention apposée par le service exportateur attestant que les viandes et produits à base de viande répondent aux conditions fixées par la réglementation de Wallis et Futuna.

4° Le certificat est délivré trois jours avant le chargement des produits à destination de Wallis et Futuna.

Article 12 : - 1° Doivent figurer sur le document sanitaire d'accompagnement des viandes fraîches, préparations de viandes et produits à base de viandes toutes les indications nécessaires à leur identification sans qu'il en résulte un doute quant à la nature des produits présentés.

Doivent notamment être reproduits les noms de l'expéditeur et du destinataire, du (des) établissement(s) de provenance, du moyen de transport ainsi que les marques de salubrité apposées sur les emballages.

2° Le certificat de salubrité doit attester que les viandes fraîches, préparations de viandes et produits à base de viandes concernés :

- a) ont été inspectés et reconnus propres à l'alimentation humaine ;
- b) ont été préparés, manipulés, entreposés et transportés conformément aux règles de l'hygiène alimentaire ;
- c) ont été préparés à partir d'animaux soumis à une inspection sanitaire et reconnus sains avant et après abattage ;
- d) ne contiennent aucun antiseptique, colorant, conservateur ou autre produit d'addition nocifs pour la santé humaine ou animale ;
- e) ne contiennent pas de résidu de contaminant chimique dû à l'environnement ou à la thérapeutique vétérinaire, à un taux nocif pour la santé humaine ;
- f) en ce qui concerne les produits à base de viandes non originaires de pays classés en catégorie 1 au sens du règlement n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles, ne contiennent pas et n'ont pas été fabriqués à partir de matériels à risques spécifiés tels que définis par catégorie de pays et d'espèces animales à l'annexe V du règlement N° 999/2001 précité, ou de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de la tête ou de la colonne vertébrale de bovins ;
- g) ou, pour ce qui concerne les produits à base de viandes originaires de pays classés en catégorie 1 au sens du règlement n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles, que les animaux dont ils sont issus sont nés, élevés et abattus sur le territoire national ;

3° Le certificat de salubrité doit également :

- a) indiquer le mode de conservation des viandes et produits à base de viandes, et notamment la température à laquelle elles doivent être transportées et entreposées ;

- b) préciser la date de congélation pour les viandes et produits à base de viandes congelées ;
- c) attester que des contrôles d'efficacité des traitements appliqués aux produits ont été réalisés par l'autorité compétente.

4° En ce qui concerne les viandes fraîches qui n'ont été soumises à aucune manipulation autres que celles nécessitées pour l'entreposage et le stockage dans un entrepôt frigorifique agréé d'un pays exportateur, le certificat de salubrité établi par le vétérinaire officiel du pays expéditeur doit mentionner, le cas échéant, les éléments figurant sur les certificats de salubrité joints aux envois de viandes fraîches depuis le pays d'origine et doit préciser l'origine des viandes fraîches.

Chapitre 4 **Contrôles à l'importation**

Article 13 : - Lors de leur importation sur le Territoire, les viandes fraîches et produits à base de volailles et d'espèces assimilées subissent les vérifications et inspections prévues par la délibération n° 26/AT/01 du 31 janvier 2001 susvisée.

Article 14 : - Les opérateurs sont tenus de fournir aux agents des services vétérinaires un préavis de quarante huit heures pour les inspections des viandes fraîches et produits à base de viande, le préavis devra préciser la quantité et la nature des produits.

Article 15 : - S'il est constaté à l'importation sur le Territoire que les dispositions prévues à l'article 11 ne sont pas respectées, et en l'absence de régularisation officielle par le pays d'expédition, le refoulement ou la destruction des viandes est prononcé.

Article 16 : - Les dispositions correspondantes de l'article 3 de l'arrêté n° 93-290 du 30 septembre 1993 susvisé sont abrogées ainsi que toutes les dispositions d'effet contraire au présent arrêté et parues antérieurement au journal officiel du Territoire.

Article 17 : - Le Secrétaire Général, le Chef du Service de l'Economie rurale et le Chef des Douanes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera enregistré, publié au journal officiel du Territoire et communiqué partout où besoin sera./.

MATA'UTU, le 20 SEPT 2011

Ampliations :

- S. G... .. 1
- Délégué Futuna... ..1
- AT/CP... .. 2
- Douanes... .. 1
- Gendarmerie... .. 1
- PTT... .. 1
- Economie rurale... .. 2
- BAGE/JOWF... .. 2

Pour le Préfet
Administrateur Supérieur des Isles Wallis et Futuna
et par délégation
le Secrétaire Général



~~Art. 17. - Le Secrétaire Général, le chef du service de l'économie rural et le chef du service des douanes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel du Territoire.~~

Fait à Mata'utu, le

ANNEXE I

MODELE TYPE DE CERTIFICAT SANITAIRE ET DE SALUBRITE RELATIF A DES VIANDES FRAICHES, DES PREPARATIONS DE VIANDES ET DES PRODUITS A BASE DE VIANDES DE VOLAILLES ET DE VOLAILLES NON DOMESTIQUES D'ELEVAGE DESTINES A WALLIS ET FUTUNA

N° CERTIFICAT.....
Pays exportateur
Ministère
Service

I. Identification des viandes / des produits à base de viandes :

Espèce(s) animale(s).....
Nature des pièces
Nature de l'emballage
Nombre de pièces ou unités d'emballage
Mois et année(s) de congélation
Nombre de colis.....
Poids net
Mode de conservation.....

II Provenance des viandes / des produits à base de viandes :

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s) agréé(s)
Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de découpe ou de fabrication agréé(s)
Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s) :

III. Destination des viandes / des produits à base de viandes:

Les viandes sont expédiées de
(lieu d'expédition)
à
(pays et lieu de destination)
par le moyen de transport suivant

Nom et adresse de l'exportateur.....
Nom et adresse du destinataire

IV. Attestation zoosanitaire:

Le vétérinaire officiel soussigné certifie :

- a) Que les viandes / produits à base de viande désignés proviennent d'un pays autorisé par le service vétérinaire de Wallis et Futuna; (classé en catégorie au sens du règlement CE N°999/2001);(1)
- b) Que les viandes / produits à base de viande désignés proviennent d'une région indemne depuis trois mois au moins, sans vaccination, de maladie de Newcastle et d'influenza aviaire hautement pathogène;
Ou (situation à préciser au cas par cas)
- c) Que les viandes / produits à base de viandes désignés ont été obtenus dans des conditions permettant d'exclure tout risque de contamination par l'agent infectieux en cause;
- d) Que les viandes / produits à base de viandes désignés ont été soumis à des traitements aptes à détruire l'agent infectieux en cause.
- e) Les viandes fraîches / produits animaux ont été obtenus à partir d'animaux ne provenant pas d'une exploitation ou d'une zone soumise à des mesures de restrictions pour des motifs de police sanitaire à la suite de l'apparition d'une maladie contagieuse et/ou transmissible de la liste A et B de l'Office International des Epizooties;
- f) Les viandes fraîches / produits animaux ont été obtenus à partir d'animaux provenant d'élevages soumis à un contrôle sanitaire officiel;
- g) Les viandes / produits animaux ont été obtenus à partir d'animaux reconnus sains à l'inspection ante et post mortem;
- h) Les viandes fraîches et produits à base de viande ne sont pas expédiés à partir d'un établissement soumis à des mesures de restriction pour des raisons de police sanitaire.

IV. Attestation de salubrité :

Le vétérinaire officiel soussigné certifie :

- a) Que l'étiquette fixée aux emballages des viandes / produits à base de viande désignés portent l'estampille attestant que les viandes proviennent en totalité d'animaux abattus dans des abattoirs agréés pour l'exportation / que les produits ont été transformés dans des établissements agréés pour l'exportation;
- b) Que les viandes / produits à base de viandes désignés sont reconnus en l'état propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire; que des contrôles d'efficacité des traitements appliqués aux produits désignés ont été réalisés par l'autorité compétente;
- c) Que les viandes / produits à base de viandes désignés ne contiennent aucun antiseptique, colorant, conservateur ou autres produits d'addition nocifs pour la santé humaine et ne contiennent pas de résidus de contaminant chimique dus à l'environnement ou à la thérapeutique vétérinaire à un taux nocif pour la santé humaine;
- d) S'agissant de produits à base de viandes: qu'ils ne contiennent pas et n'ont pas été fabriqués à partir de matériels à risques spécifiés tels que définis par catégorie de pays et d'espèces animales à l'annexe V du règlement N°999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles, non plus que de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de la tête ou de la colonne vertébrale de bovins; (2); ou, que les animaux dont ils sont issus sont nés, élevés et abattus sur le territoire national; (3)
- e) Que l'alimentation des animaux dont ils sont issus ne contient aucun dérivé arsenical, antimonial ou oestrogène.
- f) Que les moyens de transport ainsi que les conditions de chargement des viandes de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène, et notamment de température.

(1) Dès applicable

(2) Pour les produits non originaires de pays classés en catégorie 1 au sens du règlement CE N° 999/2001

(3) Pour les produits originaires de pays classés en catégorie 1 au sens du règlement CE N° 999/2001

Fait à , le

.....
(Signature du vétérinaire officiel)

ANNEXE II
TRAITEMENTS VISANT A ELIMINER TOUT RISQUE POUR LA SANTE ANIMALE LIE AUX VIANDES DE VOLAILLES ET
ESPECES ASSIMILEES

Traitement	Maladie de Newcastle	Influenza aviaire			
Traitement thermique en récipient hermétique (valeur F0 égale ou supérieur 3)	+	+			
Traitement thermique à une température minimale de 70°C devant être atteinte uniformément dans toute la viande	+	+			
Traitement thermique à une température minimale de 80°C devant être atteinte uniformément dans toute la viande	+	+			
Traitement thermique en récipient hermétique à une température d'au moins 60°C pendant quatre heures, la température à cœur devant atteindre au moins 70°C pendant trente minutes	+	+			
Traitement identique au point précédent pour les viandes pouvant contenir des os	-	-			
Traitement thermique visant à atteindre une température à cœur de 65°C au moins, le temps de parvenir à une valeur de pasteurisation (vp) égale ou supérieure à 40.	-	-			

+ efficacité reconnue