



Certificat sanitaire vétérinaire



Pour l'importation de viande fraîche, y compris hachée, d'animaux porcins domestiques (Sus scrofa) en République de Macédoine du Nord

Belgique		Certificat vétérinaire pour la République de Macédoine du Nord						
Partie 1 : Renseignements concernant le lot expédié :	I.1. Expéditeur (Nom, Adresse, Tel)			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, Tel)			I.6.				
	I.7. Pays d'origine		Code ISO	I.8. Région d'origine		Code	I.9. Pays de destination	
	BELGIQUE		BE				I.10. Région de destination	
							MK	
	I.11. Lieu d'origine (Nom, Adresse, Numéro d'agrément)			I.12.				
	I.13. Lieu de chargement			I.14. Date du départ				
	I.15. Moyens de transport			I.16. PIF d'entrée en Rép. Macédoine du Nord				
Avion <input type="checkbox"/>			Navire <input type="checkbox"/>		Wagon <input type="checkbox"/>		I.17.	
Véhicule routier <input type="checkbox"/>			Autres <input type="checkbox"/>					
I.18. Description des marchandises			I.19. Code des marchandises (code SH)					
					I.20. Quantité			
I.21. Température du produit			Ambiante <input type="checkbox"/>		Réfrigérée <input type="checkbox"/>		I.22. Nombre total de conditionnements	
							I.24. Type d'emballage	
I.23 Identification du conteneur / N° du scellé								
I.25. Marchandises certifiées aux fins de:			Consommation humaine <input type="checkbox"/>					
I.26.			I.27. Pour importation ou admission en RMN <input type="checkbox"/>					
I.28. Identification des marchandises								
Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Type de traitement	Numéro d'agrément de l'établissement			Nombre d'emballages	Poids net	
			Abattoir	Atelier de découpe	Entrepôt frigorifique			

II. Attestation sanitaire		II.a. N° de référence du certificat	II.b.
Partie II : Certification	<b>II.1. Attestation de santé publique</b>		
	Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir connaissance des dispositions applicables de la Loi sur la sécurité alimentaire et/ou des règlements équivalents (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004 et certifie que la viande porcine décrite ci-dessus a été produite conformément à ces dispositions, et notamment que :		
	<b>II.1.1.</b>	la viande / viande hachée <sup>(1)</sup> provient d'un ou de plusieurs établissements appliquant un programme fondé sur les principes du système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP), conformément à la Loi sur la sécurité alimentaire et/ou du règlement (CE) n° 852/2004 équivalent ;	
	<b>II.1.2.</b>	la viande a été produite à partir de matières premières conformes aux exigences du Recueil de Règles sur les exigences spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et/ou de la section I équivalente de l'annexe III au règlement (CE) n° 853/2004;	
	<b>II.1.3.</b> <sup>(1)</sup>	la viande satisfait aux dispositions du Recueil de Règles sur les exigences spécifiques pour le contrôle de Trichinella dans la viande ou du règlement équivalent (CE) n° 2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes, et notamment :	
	soit <sup>(1)</sup>	qu'elle a subi un examen basé sur une méthode de digestion, qui a donné un résultat négatif ;	
	soit <sup>(1)</sup>	qu'elle a subi un traitement par congélation conformément au Recueil de Règles sur les exigences spécifiques pour le contrôle de Trichinella ou à l'annexe II équivalente du règlement (UE) n° 2015/1375 ;	
	soit <sup>(1)(7)</sup>	qu'elle est dérivée de porcins domestiques qui proviennent d'une exploitation dont il est officiellement reconnu qu'elle applique des conditions d'hébergement contrôlées conformément au Recueil de Règles sur les exigences spécifiques pour le contrôle de Trichinella ou à l'article 8 équivalent du règlement (CE) n° 2075/2005 ou qui ne sont pas sevrés et sont âgés de moins de 5 semaines ;	
	<b>II.1.4.</b> <sup>(1)</sup>	la viande hachée <sup>(1)</sup> a été produite conformément à la section V de l'annexe III au Recueil de Règles sur les exigences spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ou du règlement (CE) n° 853/2004 équivalent et congelées à une température interne égale ou inférieure à - 18 °C ;	
	<b>II.1.5.</b>	la viande a été jugée propre à la consommation humaine à la suite des inspections ante mortem et post mortem effectuées conformément au Recueil de Règles sur les procédures pour les contrôles officiels de produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou au chapitre II équivalent de la section I, et aux chapitres IV et IX équivalents de la section IV à l'annexe I au règlement (CE) n° 854/2004 ;	
	<b>II.1.6.</b>	la carcasse ou parties de carcasses ont été munies d'une marque de salubrité conformément au Recueil de Règles sur les procédures pour les contrôles officiels de produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou au chapitre II équivalent de la section I de l'annexe I au règlement (CE) n° 854/2004 ;	
	soit <sup>(1)</sup>	les emballages des viandes / viandes hachées (1) ont été munis d'une marque d'identification conformément au Recueil de Règles sur les exigences spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ou à la section I de l'annexe II au règlement (CE) n° 853/2004 ;	
	<b>II.1.7.</b>	la viande / viande hachée (1) satisfait aux critères applicables énoncés dans le recueil de Règles pour les critères microbiologiques dans l'alimentation ou le règlement équivalent (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;	
	<b>II.1.8.</b>	les garanties couvrant les animaux vivants et les produits issus de ces animaux prévues par les plans relatifs aux résidus présentés conformément au Recueil de Règles sur la méthode d'effectuer le monitoring et le contrôle de la présence de résidus et contaminants dans les animaux vivants et les aliments d'origine animale à la directive, la méthode d'effectuer des contrôles officiels et les procédures pour le monitoring et le contrôle des résidus et substances non autorisées at les mesures à prendre en cas de suspicion et résultats positifs pour la présence de résidus ou substances non autorisées et/ou la Directive équivalente 96/23/CE, et notamment son article 29, sont réunies ;	
	<b>II.1.9.</b>	la viande / viande hachée <sup>(1)</sup> a été entreposée et transportée conformément aux exigences applicables du Recueil de Règles sur les exigences spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ou des sections équivalentes I et V respectivement de l'annexe III au règlement (CE) n° 853/2004 ;	
	<b>II.1.10.</b> <sup>(2)</sup>	il satisfait 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 envois provenant de la Finlande et la Suède de certaines viandes et de certains œufs.	
	<b>II.2. Attestation de santé animale</b>		
	Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare par la présente que la viande fraîche décrites en Partie I		
	<b>II.2.1.</b>	a été obtenue sur le territoire portant le code <sup>(3)</sup> qui, le jour de l'émission du présent certificat :	
	soit <sup>(1)</sup>	a) est exempt depuis 12 mois de fièvre aphteuse, de peste porcine, de peste porcine africaine, de peste porcine classique, de maladie vésiculaire du porc	
	soit <sup>(1)</sup>	(i) est exempt depuis 12 mois de peste bovine, de peste porcine africaine, [fièvre aphteuse] <sup>(1)</sup> , [peste porcine classique] <sup>(1)</sup> et de [maladie vésiculaire du porc] <sup>(1)</sup> , et	
		(ii) est considéré comme exempt de [fièvre aphteuse] <sup>(1)</sup> , [peste porcine classique] <sup>(1)</sup> et [maladie vésiculaire du porc] <sup>(1)</sup> , depuis (jj/mm/aaaa), sans qu'il n'y ait eu de cas/foyers par la suite et autorisé pour l'exportation de cette viande par la législation vétérinaire nationale ou conformément au Règlement (CE) équivalent de la Commission du (jj.mm.aaaa)	
	et	b) au cours des 12 derniers mois, aucune vaccination n'a été réalisée contre ces maladies et les importations d'animaux domestiques vaccinés contre ces maladies ne sont pas autorisées sur ce territoire ;	
	<b>II.2.2.</b>	a été obtenue d'animaux qui :	
	soit <sup>(1)</sup>	sont restés sur le territoire décrit au point II.2.1. depuis leur naissance, ou au moins les trois derniers mois avant l'abattage ;	
	soit <sup>(1)</sup>	ont été introduits le (jj/mm/aaaa) sur le territoire décrit au point II.2.1., depuis le territoire portant le code <sup>(2)</sup> qui à cette date était autorisé à exporter cette viande fraîche vers la République de Macédoine du Nord ;	
	soit <sup>(1)</sup>	ont été introduits le (jj/mm/aaaa) sur le territoire décrit au point II.2.1	
	<b>II.2.3.</b>	a été obtenue d'animaux provenant d'exploitations :	
	a)	dans lesquelles aucun des animaux présents n'a été vacciné contre les maladies mentionnées au point II.2.1 ;	
	b)	dans lesquelles et aux alentours desquelles, dans un rayon de 10 km, il n'y a eu aucun cas/foyer des maladies mentionnées au point II.2.1 au cours des 40 jours précédents ;	
	c)	qui n'ont pas été soumises à interdiction suite à un foyer de brucellose porcine durant les six semaines précédentes ;	
	d)	qui se sont engagées à ce que les porcs ne soient pas nourris avec des déchets de restauration, qu'ils soient soumis à des contrôles officiels et soient repris dans la liste établie par l'autorité compétente dans le but d'exporter des viandes de porcs en République de Macédoine du Nord ;	
	<b>II.2.4.</b>	a été obtenue d'animaux qui :	
	a)	sont restés séparés depuis la naissance d'animaux sauvages biongulés ;	
	b)	ont été transportés depuis leurs exploitations dans des véhicules, nettoyés et désinfectés avant chargement vers un abattoir agréé sans contact avec d'autres animaux qui ne satisfaisaient pas aux conditions exposées aux points II.2.1, II.2.2 et II.2.3 ;	
	c)	à l'abattoir, ont été soumis à une inspection sanitaire ante-mortem durant les 24 heures avant l'abattage et en particulier, n'ont présenté aucun signe des maladies reprises au point II.2.1 ci-dessus et ;	
	d)	ont été abattus le (jj/mm/aaaa) ou entre; (jj/mm/aaaa) et (jj/mm/aaaa) <sup>(4)</sup>	
	<b>II.2.5.</b>	a été obtenue dans un établissement autour duquel, dans un rayon de 10km, il n'y a eu aucun cas/foyer des maladies mentionnées au point II.2.1. ci-dessus au cours des 40 jours précédent ou, en présence d'un cas de maladie, la préparation des viandes pour l'exportation en République de Macédoine n'a été autorisée qu'après l'abattage de tous les animaux présents, l'enlèvement de toutes les viandes ainsi que le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous le contrôle d'un vétérinaire officiel ;	
	<b>II.2.6.</b>	a été obtenue et préparée sans contact avec d'autres viandes qui ne satisfont pas aux conditions requises dans ce certificat ;	

### II.3 Attestation de bien-être animal

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie par la présente que la viandes fraîche décrites ci-dessus provient d'animaux traités à l'abattoir avant et au moment de l'abattage ou de la mise à mort conformément aux dispositions pertinentes de la législation nationale de République de Macédoine du Nord ou de la législation équivalente de l'Union et satisfont aux dispositions au moins équivalentes à celles reprises dans le Recueil de Règles sur la manière de traiter les animaux durant la mise à mort ou les chapitres II et III équivalents du Règlement (EC) n° 1099/2009.

#### Notes

Ce certificat est destiné aux viandes fraîches, y compris les viandes hachées, de porcs domestiques (*Sus scrofa*)

Viande fraîche signifiée toutes les parties animales propres à la consommation humaine, qu'elles soient fraîches, réfrigérées ou congelées.

#### Partie I :

- Case I.8 : fournir le code territorial tel qu'il apparaît dans la Partie 4 de l'annexe VI du Recueil de Règles sur les procédures pour l'importation et le transit, liste de pays tiers approuvés pour l'importation, forme et contenu du certificat ou d'autres documents accompagnant l'envoi, contrôles vétérinaires à la frontière sur les envois d'animaux, d'aquaculture ainsi que sur les produits et sous-produits d'origine animale ou dans la Partie 1 équivalente de l'Annexe II au Règlement (UE) n°206/2010
- Case I.11 : lieu d'origine : nom et adresse de l'établissement d'expédition
- Case I.15 : numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). En cas de déchargement et nouveau chargement, l'expéditeur doit informer le PIF d'entrée en MK
- Case I.19 : utiliser le code SH approprié : 02.03, 02.06, 02.09 ou 15.01
- Case I.20 : indiquer le poids brut total et le poids net total
- Case I.23 : pour les conteneurs ou caisses, le numéro du conteneur et du scellé (s'il y a lieu) doivent être indiqués
- Case I.28 : nature du produit : indiquer "carcasse entière", "flanc de carcasse", "quartier de carcasse", "découpes" ou "viandes hachées". Les viandes hachées sont des viandes désossées hachées en fragments et devant être exclusivement préparées à partir de muscles striés (y compris les tissus gras adjacents) à l'exception du muscle du cœur
- Case I.28 : type de traitement : si d'application, indiquer "désossé" ; "avec les os" ; "maturé" et/ou "haché". Si congelé, indiquer la date de congélation (mm/aa) des découpes/pièces

#### Partie II :

- (<sup>1</sup>) Biffer les mentions inutiles
- (<sup>2</sup>) Biffer si l'envoi n'est pas importé de Finlande ou de Suède
- (<sup>3</sup>) Code territorial tel qu'il apparaît dans la Partie 4 de l'Annexe VI du Recueil de Règles sur les procédures pour l'importation et le transit, liste de pays tiers approuvés pour l'importation, forme et contenu du certificat ou autres documents accompagnant l'envoi, contrôles vétérinaires à la frontière sur les envois d'animaux, d'aquaculture et de produits et sous-produits d'origine animale ou dans la Partie 1 équivalente de l'Annexe II au Règlement (UE) n° 206/2010
- (<sup>4</sup>) Garanties supplémentaires à fournir lorsque demandées dans la colonne 5 "SG" de la Partie 4 de l'Annexe VI du Recueil de Règles sur les procédures pour l'importation et le transit, liste de pays tiers agréés pour l'importation, forme et contenu du certificat ou autres documents accompagnant l'envoi, contrôles vétérinaires à la frontière sur les envois d'animaux, d'aquaculture et sur les produits et sous-produits d'origine animale ou du Règlement équivalent (UE) N° 206/2010 (SANCO /4787/2009), avec la mention "D".  
Déchets de restauration signifie : tous les déchets d'aliments destinés à la consommation humaine de restaurants, établissements de restauration ou cuisines, y compris les cuisines industrielles et la cuisine du ménage du fermier ou de la personne détenant des porcins
- (<sup>5</sup>) Date ou dates d'abattage. L'importation de ces viandes ne sera pas autorisée si elles sont obtenues d'animaux abattus soit avant la date d'autorisation d'exportation vers la République de Macédoine sur le territoire mentionné en dessous des cases I.7 et I.8, soit durant une période lors de laquelle des mesures restrictives ont été prises par la République de Macédoine contre les importations de ces viandes depuis ce territoire
- (<sup>6</sup>) JO L 303, 18/11/2009, p.1
- (<sup>7</sup>) Seulement pour les pays tiers avec l'entrée « K » dans la colonne « SG » dans la Partie 1 de l'Annexe II au Règlement (EU) n° 206/2010

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales) :

Qualification et titre :

Date :

Signature :

Sceau :