



**Certificat sanitaire vétérinaire relatif à l'importation au Maroc
de laits et produits laitiers à partir d'Autriche**

**GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR DIE AUSFUHR MILCH
UND MILCHPRODUKTEN NACH MAROKKO**

I/ Renseignements produit / Produktinformationen	
I.1. Expéditeur <i>Absender</i> Nom <i>Name</i> : Adresse <i>Adresse</i> : Pays <i>Land</i> : Téléphone <i>Telefon</i> :	I.2. N° de référence du certificat <i>Zertifikat Nr.</i>
	I.3. Autorité centrale compétente <i>Zuständige Behörde</i> :
	I.4. Autorité locale compétente <i>Zuständige örtliche Behörde</i> :
I.5. Destinataire <i>Empfänger</i> Nom <i>Name</i> : Adresse <i>Adresse</i> : Pays <i>Land</i> : Téléphone <i>Telefon</i> :	I.6. Transitaire (s'il y a lieu) <i>Zollagent (falls vorhanden)</i> :
I.7. Pays d'origine <i>Ursprungsland</i> : Autriche	Code ISO AT
I.8. Région, Code (s'il y a lieu) <i>Code Region (falls vorhanden)</i>	
I.9. Lieu d'origine <i>Ursprungsort</i> : Nom de l'établissement <i>Name des Betriebs</i> : Numéro d'agrément <i>Zulassungsnummer</i> : Adresse <i>Adresse</i> :	I.10. Lieu de destination <i>Zielort</i> :
I.11. Lieu de chargement <i>Ladeort</i> : Adresse <i>Adresse</i> :	I.12. Date du départ <i>Versanddatum</i> :
I.13. Moyens de transport <i>Transportmittel</i> ⁽¹⁾ Avion <i>Flugzeug</i> <input type="checkbox"/> Navire <i>Schiff</i> <input type="checkbox"/> Wagon <i>Güterwagen</i> <input type="checkbox"/> Véhicule routier <i>Straßenfahrzeug</i> <input type="checkbox"/> Autres <i>Andere</i> <input type="checkbox"/> Identification <i>Identifizierung</i> :	

I.14. Température produits Temperatur der Produkte ⁽¹⁾ Ambiante <i>Zimmerwärme</i> <input type="checkbox"/> Réfrigérée <i>gekühlt</i> <input type="checkbox"/> Congelée <i>gefroren</i> <input type="checkbox"/>	I.15. Quantité totale <i>Gesamtmenge</i> :	I.16. Nombre total de conditionnements <i>Zahl gesamt Verpackungen</i> :						
I.17. N° du scellé et n° du conteneur <i>Nummer Zollversiegelung und Nummer des Containers</i> :								
I.18. Marchandises certifiées aux fins de <i>Waren zertifiziert als</i> : ⁽¹⁾ Consommation humaine <i>Lebensmittel für menschlichen Verzehr</i> <input type="checkbox"/> Alimentation animale <i>Tierfutter</i> <input type="checkbox"/>								
I.19. Identification des marchandises - <i>Warenidentifizierung</i>								
Non du produit <i>Produktname</i>	Type de traitement <i>Behandlungsart</i>	Atelier de transformation <i>Aufbereitungs-anlage</i>	Nombre de conditionnements <i>Anzahl der Verpackungen</i>	Type de conditionnement <i>Verpackungsart</i>	Poids net <i>Reingewicht</i>	numéro de lot <i>Chargen-nummer</i>	Date de production <i>Produktions-datum</i>	Date de péremption <i>Ablaufdatum</i>

II- Renseignements sanitaires - *Gesundheitsangaben* :

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que :

Als unterfertigter amtlicher Tierarzt bescheinige ich, dass :

- 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'OIE ;
das Land oder Gebiet der Milcherzeugung und Milchprodukte frei ist von Maul- und Klauenseuche in Übereinstimmung mit den OIE-Empfehlungen
- 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 ;
die oben angeführten Milchprodukte aus landwirtschaftlichen Betrieben kommen, die frei von Brucellose und Tuberkulose sind und die Tiere keine klinischen Anzeichen einer Infektionskrankheit oder Mastitis aufweisen;
- 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 ;
die oben angeführten Milchprodukte nach den geltenden Vorschriften erzeugt und geprüft wurden. Sie entsprechen den geltenden mikrobiologischen Kriterien und sind rein für den menschlichen Verzehr, ohne Einschränkungen;
- 4) les produits laitiers ci-dessus identifiés ont été préparés :

die oben angeführten Milchprodukte wurden hergestellt:

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 ⁽¹⁾;

Für Käse aus Rohmilch: Die Käse unterlagen während ihres Herstellungsprozesses einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen ⁽¹⁾;

4.2 Pour les produits traités thermiquement : Ces produits ont été soumis à un traitement thermique selon l'un des procédés suivants ⁽¹⁾ :

Für wärmebehandelte Produkte : Diese Produkte wurden einer Wärmebehandlung unterzogen, nach einem der folgenden Verfahren (1) :

a) procédé de stérilisation mettant en œuvre une température minimale de 132 °C pendant une seconde au moins (Ultra Haute Température [UHT]), **ou**

*Sterilisationsprozess bei einer Mindesttemperatur von 132°C während mindestens einer Sekunde (Ultrahochtemperatur [UHT]), **oder***

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**

*Pasteurisierungsprozess bei einer Mindesttemperatur von 72°C während mindestens 15 Sekunden (HTST-Verfahren) bei Milch mit einem PH-Wert von <7, **oder***

c) pasteurisation haute appliquée deux fois si le lait a un Ph > 7 ;

zweimaliges HTST-Verfahren bei Milch mit einem PH-Wert von > 7.

5) l'établissement de provenance des produits laitiers est agréé pour l'exportation par les autorités sanitaires compétentes et il est régulièrement inspecté par les vétérinaires officiels ;

der Betrieb, von dem die Milchprodukte stammen, für die Ausfuhr von den zuständigen Gesundheitsbehörden zugelassenen ist und regelmäßig durch amtliche Tierärzte überprüft wird ;

6) les produits laitiers ci-dessus identifiés ne contiennent aucune substance ou additifs ou colorants non autorisés ;

die oben angeführten Milchprodukte keine Substanzen oder Zusatzstoffe oder Farbstoffe enthalten, die nicht zugelassen sind;

7) conformément à la réglementation en vigueur et aux plans de surveillance et de contrôle appliqués dans le pays d'origine :

in Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften und Überwachungs- und Kontrollprogrammen im Herkunftsland:

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 ;

keine Behandlung die unzulässig ist oder nachweisbare Rückstände mit höheren Werten als die gültigen Normen hinterlassen, wurde bei den Tieren von denen die Milch kommt, durchgeführt;

b) le lait ou les produits laitiers exportés ne contiennent pas, à des teneurs supérieures aux normes admises, des résidus de médicaments, de pesticides et de contaminants de l'environnement, y compris les PCB et les dioxines ;

die ausgeführte(n) Milch oder Milchprodukte keine außerhalb der gültigen Höchstwerte liegenden Rückstände von Medikamenten, Pestiziden und Umweltschadstoffen aufweisen, einschließlich PCB und Dioxine;

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.

die ausgeführte(n) Milch oder Milchprodukte entsprechen den Grenzwerten der kumulierten Cäsium-Radioaktivität 134 und 137, d.h. maximal 370 BQ/kg, und sind somit in Bezug auf dieses Kriterium für den menschlichen Verzehr geeignet.

- 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 ;
die oben angeführten Milchprodukte wurden bis zur Verladung so behandelt, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Ihre Aufbereitung und ihre Verpackung erfolgten mit zugelassenen und sauberen Materialien. Das Transportmittel entspricht den internationalen Standards;
- 9) les emballages portent une marque de salubrité prouvant que le lait ou les produits laitiers exportés proviennent d'établissements agréés ;
die Verpackungen tragen Genussmitteltauglichkeitszeichen die belegen, dass die ausgeführte(n) Milch oder Milchprodukte aus zugelassenen Betrieben stammt(en);
- 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) ⁽¹⁾ ;
die oben angeführten Milchprodukte wurden transportiert und gelagert, die eine Temperatur von -20°C (für Eiscreme) oder von -15°C (für gefrorene Butter) nicht übersteigt⁽¹⁾;
- 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.
im Falle von Säuglingsnahrungsmilch, sind die Pflanzenfettersatzstoffe in Betrieben erzeugt, die den geltenden Vorschriften über Lebensmittelhygiene unterliegen und unter Kontrolle der zuständigen Behörden stehen.

Fait à le
Gefertigt in (Lieu / Ort) am (Date / Datum)

.....
(Nom et prénom en lettres capitales du vétérinaire officiel) ⁽²⁾
(Name und Vorname in Großbuchstaben des Amtstierarztes) ⁽²⁾

(Cachet et signature) ⁽²⁾
(Stempel und Unterschrift) ⁽²⁾

Sceau officiel ⁽²⁾
Amtssiegel ⁽²⁾

⁽¹⁾ Cocher la mention qui convienne. / *Passende Antwort ankreuzen*

⁽²⁾ La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.

Die Farbe des Amtssiegels und der Unterschrift müssen sich von der Farbe der Angaben im Zertifikat unterscheiden.