



**CERTIFICAT SANITAIRE D'EXPORTATION DE LAIT ET PRODUITS LAITIERS  
VERS L'ALGERIE  
CERTIFICATO SANITARIO PER L'ESPORTAZIONE DI LATTE E PRODOTTI LATTIERI  
VERSO L'ALGERIA**

Certificat sanitaire n°: \_\_\_\_\_  
*Certificato sanitario n°:* \_\_\_\_\_

Pays expéditeur: \_\_\_\_\_  
*Paese speditore:* \_\_\_\_\_

Ministère compétent: \_\_\_\_\_  
*Ministero competente:* \_\_\_\_\_

Service: \_\_\_\_\_  
*Servizio:* \_\_\_\_\_

**I. IDENTIFICATION DES PRODUITS / IDENTIFICAZIONE DEI PRODOTTI**

*Nature:* \_\_\_\_\_  
*Natura:* \_\_\_\_\_

Quantité: \_\_\_\_\_  
*Quantità:* \_\_\_\_\_

Poids net: \_\_\_\_\_  
*Peso netto:* \_\_\_\_\_

Poids brut: \_\_\_\_\_  
*Peso lordo:* \_\_\_\_\_

Lots/Code <i>Lotti</i>	Nombre de sacs/cartons <i>Numero sacchi/Cartoni</i>	Poids net <i>Peso netto</i>	Date de production <i>Data di produzione</i>	Date de péremption <i>Data di scadenza</i>

**II. PROVENANCE DE L'ENVOI/ PAESE SPEDITORE**

a) Pays d'origine: \_\_\_\_\_  
*Paese d'origine:* \_\_\_\_\_

b) Nom et adresse de l'expéditeur: \_\_\_\_\_  
*Nome ed indirizzo dello speditore:* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

c) Nom et adresse du producteur: \_\_\_\_\_  
*Nome ed indirizzo del produttore:* \_\_\_\_\_

Numéro d'agrément de l'établissement producteur: \_\_\_\_\_  
*Numero di riconoscimento del produttore:* \_\_\_\_\_

### III. Destination de l'envoi/ Destinazione della spedizione

a) L'envoi a été expédié/La merce è stata spedita:

de/da: \_\_\_\_\_

vers/verso: \_\_\_\_\_  
(pays et lieu de destination/ paese e luogo di destinazione)

b) Nom et adresse du destinataire: \_\_\_\_\_  
Nome ed indirizzo del destinatario: \_\_\_\_\_

c) Nature et identification du moyen de transport/Tipo ed identificativo del mezzo di trasporto  
\_\_\_\_\_

### IV. Renseignements sanitaires/ Requisiti sanitari

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que :

*Il sottoscritto veterinario ufficiale certifico che :*

1. Les produits décrits dans le présent certificat sont de qualité saine et propres à la consommation humaine/ I prodotti riportati nel presente certificato sono idonei al consumo umano.

22. Le lait utilisé pour la fabrication des produits décrits dans le présent certificat est originaire du Italie, de France, de Hollande, d'Autriche ou d' Allemagne et provient d'une région ou d'un pays indemne durant le 12 derniers mois de Fièvre aphteuse, Stomatite Vésiculeuse, Peste Bovine, Peste des petits Ruminant, Péripneumonie Contagieuse Bovine, Dermatose Nodulaire Contagieuse, Fièvre de la Vallée du Rift// latte utilizzato per la fabbricazione dei prodotti riportati nel presente certificato origina da Italia, Francia, Olanda, Austria o Germania e proviene da una regione o da un paese indenne negli ultimi 12 mesi da Afta epizootica, Stomatite vescicolare, Peste Bovina, Peste dei piccoli Ruminanti, Pleuropolmonite Contagiosa Bovina, Dermatite nodosa bovina, Febbre della Valle del Rift.

3. Les produits décrits dans le présent certificat ont été fabriqués à partir de lait de vaches exemptes d'encéphalopathie spongiforme bovine au moment de la récolte// I prodotti riportati nel presente certificato sono stati fabbricati a partire da latte di vacche che al momento della raccolta non mostravano sintomi di encefalopatia spongiforme bovina.

4. Le produits a été fabriqué à partir de lait libre de résidus d'antibiotiques, d'hormones, de pesticides ou de toutes autres substance dont on sait qu'elles sont nuisibles à la santé, conformément aux règlements en vigueur// Il prodotto è stato fabbricato a partire da latte privo di residui di antibiotici, ormoni, pesticidi e altre sostanze nocive alla salute, conformemente ai limiti dei regolamenti in vigore.

Pour la poudre de lait, les taux de Dioxine e de PCB ne dé passent pas les normes internationales et satisfont aux spécifications toxicologiques ci-dessous// Per la polvere di latte, i livelli di Diossina e di PCB non superano i limiti stabiliti dalle norme internazionali e rispettino le specifiche tossicologiche qui di seguito riportate:

Antiseptiques/ Antisettici	PCB	Dioxine/Diossina	Fer/Ferro	Cuivre/Rame
Absence/ Assenza	100 nanogrammes par gramme de M.G./100 nanogrammi per gramo di M.G.	1 à 4 picogrammes par gramme de M.G./1 a 4 picogrammi di M.G.	100 parties par million au maximum/ massimo 100 parti per milione	1,5 parties par million au maximum/ massimo 1,5 parti per milione

Le pays a mis en place un programme d'évaluation et de gestion des risques et un plan de monitoring pour la détection rapide et la prévention contre toute contamination par les PCB et Dioxines// Il paese dispone di un programma di valutazione e di gestione dei rischi ed un piano

di monitoraggio per la rilevazione rapida e la prevenzione di tutte le contaminazioni da PCB e Diossine.

5. Les produits décrits dans le présent certificat ont été soumis à des analyses microbiologiques et répondent aux normes sanitaires et de qualité/*I prodotti riportati nel presente certificato sono stati sottoposti ad analisi microbiologiche e sono conformi alle norme sanitarie e di qualità.*

Les plans de contrôle du fabricant permettent de répondre aux spécifications microbiologiques suivantes/*I piani di controllo del produttore consentono di rispondere ai seguenti criteri microbiologici:*

Type de produit: \_\_\_\_\_  
*Tipologia di prodotto:*

Critères/Criteri	n	c	m

6. Les produits destinés à l'exportation vers l'Algérie (poudre de lait) doivent avoir un âge inférieur à 03 mois au moment de l'embarquement/*I prodotti destinati all'esportazione verso l'Algeria (latte in polvere) non devono superare i 3 mesi di vita al momento del carico.*

7. Il n'existe pas de centrale nucléaire dans le pays, et il existe un contrôle permanent du niveau de la radioactivité environnementale et de la nourriture principale, Césium 137 et le Strontium 90, notamment le lait et produits laitiers, et les résultats sont transmis aux services vétérinaires algériens au même titre que la commission européenne./*Non sono presenti centrali nucleari nel paese, ed esiste un controllo permanente del livello della radioattività ambientale e degli alimenti principali, Cesio 137 e Stronzio 90, nello specifico latte e prodotti a base di latte, e i risultati sono trasmessi tanto ai Servizi Veterinari algerini quanto alla Commissione Europea.*

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_  
*Fatto a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_*

Nom en capitales, titre et cachet du signataire  
*Nome in maiuscolo, titolo e timbro del firmatario*

\_\_\_\_\_  
Signature de l'Inspecteur Officiel  
*Firma del Veterinario Ufficiale*

#### Notes/Note

- Le présent certificat restera valide pendant 14 jours à dater du chargement du produit/*Il presente certificato sarà valido per i 14 giorni successivi alla data di carico.*
- Un cas de transport par bateau, le certificat restera valide pendant toute la durée du voyage/*In caso di trasporto su nave, il certificato resterà valido per tutto il periodo di viaggio.*

**n:** nombre d'unités composant l'échantillon/numero di unità che costituiscono il campione.

**c:** nombres d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M/ *numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M.*

**m:** seuil au-dessous duquel le produit est considéré comme étant de qualité satisfaisante. Tous les résultats égaux ou inférieurs à ce critère sont considérés comme satisfaisant/*soglia sotto la quale il prodotto è considerato rispondente ad un livello qualitativo soddisfacente. Tutti i risultati uguali o inferiori a questo criterio sono considerati soddisfacenti.*

**M:** seuil limite d'acceptabilité, au delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, sans pour autant que le produit soit considéré comme toxique/*soglia limite di accettabilità, oltre la quale i risultati non sono più considerati soddisfacenti, senza che il prodotto sia considerato tossico.*

M=10 m lors du dénombrement effectué en milieu solide/in caso di numerazione effettuata su un terreno solido.

M=30 m lors du dénombrement effectué en milieu liquide/ in caso di numerazione effettuata su un terreno liquido.

ANNEXE  
ALLEGATO

**Arrêté interministériel du 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires**

*Decreto interministeriale del 24 gennaio 1998 che modifica ed integra il Decreto del 23 luglio 1994 relativo ai requisiti microbiologici applicabili ad alcuni prodotti alimentari*

**Yaourts ou yoghourts**

Critères/Criteri	n	c	m
Coliformes/Coliformi	5	2	10
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	1
Staphylococcus aureus	5	2	10
Levures/Lieviti	5	2	<10 <sup>2</sup>
Moisissures/Muffe	5	0	Absence/Assenza
Salmonella	5	0	Absence/Assenza

**Fromages frais/Formaggi freschi:**

Critères/Criteri	n	c	m
Coliformes/Coliformi	5	2	10
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	1
Staphylococcus aureus	5	2	10
Salmonella	5	0	Absence/Assenza
Listeria monocytogenes	5	0	Absence/Assenza

**Fromages a pâte molle/Formaggi a pasta molle:**

Critères/Criteri	n	c	m
Coliformes/Coliformi	5	2	10 <sup>2</sup>
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	10
Staphylococcus aureus	5	2	10 <sup>2</sup>
Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C/Clostridium sulfito-riduttore a 46°C	5	2	1
Salmonella	5	0	Absence/Assenza
Listeria monocytogenes	5	0	Absence/Assenza

**Fromages a pâte dure et semi-dure/Formaggi a pasta dura e semidura:**

Critères/Criteri	n	c	m
Staphylococcus aureus	5	1	10 <sup>2</sup>
Salmonella	5	0	Absence/Assenza
Listeria monocytogenes	1	0	Absence/Assenza

**Glaces et crèmes glacées de consommation/Gelati e desserts**

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	5x10 <sup>4</sup>
Coliformes/Coliformi	5	2	10 <sup>2</sup>
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	1
Staphylococcus aureus	5	2	10
Salmonella	10	0	Absence/Assenza

**Préparation pour glaces et crèmes glacées/Preparazioni per gelati e desserts**

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	2,5x10 <sup>4</sup>
Coliformes/Coliformi	5	2	10
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	1
Staphylococcus aureus	5	2	10
Salmonella	10	0	Absence/Assenza

**Crème cru/Panna cruda**

Critères/Criteri	n	c	m
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	5	2	10 <sup>3</sup>
Salmonella	10	0	Absence/Assenza
Phosphatase/Fosfatasi	1	0	Positif/Positiva

**Crème pasteurisé/Panna pastorizzata**

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C (*)	5	2	3x10 <sup>4</sup>
Coliformes/Coliformi	5	2	10 (*)
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	1
Staphylococcus aureus	5	2	10
Salmonella	5	0	Absence/Assenza
Phosphatase/Fosfatasi	1	0	Négatif/Negativa

(\*) Dans le cas des produits vendus en vrac/In caso di prodotti venduti sfusi : m=10<sup>2</sup>

**Crème maturé (\*)/Panne acide**

Critères/Criteri	n	c	m
Coliformes/Coliformi	5	2	10 (**)
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	1
Staphylococcus aureus	5	2	10
Salmonella	10	0	Absence/Assenza
Phosphatase/Fosfatasi	1	0	Négatif/Negativa

(\*) Est appelée crème maturée, la crème pasteuriséeensemencée par une flore lactique spécifique constituée d'une des espèces suivantes ou d'un mélange de plusieurs de ces espèces *Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris*, *Streptococcus diacetylactis*, *Streptococcus thermophilus*, *Leuconostoe citrovorum*, *Betacoccus crenoris*: *IE' definita panna acida, la panna pastorizzata innestata con una flora lattica specifica costituita da una o da una miscela delle seguenti specie: Streptococcus lactis, Streptococcus cremoris, Streptococcus diacetylactis, Streptococcus thermophilus, Leuconostoe citrovorum, Betacoccus crenoris*:

(\*\*) Dans le cas des produits vendus en vrac/In caso di prodotti venduti sfusi : m=10<sup>2</sup>

**Lait gélifié et lait emprésuré aromatisé (type crème dessert)/Latte gelificato e latte cagliato aromatizzato**

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C (*)	5	2	10 <sup>2</sup>
Coliformes/Coliformi	5	2	10
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	1
Staphylococcus aureus	5	2	3x10 <sup>2</sup>
Salmonella	5	0	Absence/Assenza

**Lactosérum en poudre/Siero di latte in polvere**

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	2x10 <sup>5</sup>
Coliformes/Coliformi	5	2	25
Staphylococcus aureus	5	2	Absence/Assenza in 0,1 g
Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C/Clostridium sulfito-riduttore a 46°C	5	2	10
Salmonella	5	0	Absence/Assenza in 100 g

**Caséines-caséinate/Caseina-caseinati**

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	3x10 <sup>4</sup>
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	5x10 <sup>3</sup>
Coliformes/Coliformi	5	2	Absence/Assenza in 0,1 g
Salmonella	5	0	Absence/Assenza

**Beurre cru/Burro crudo**

Critères/Criteri	n	c	m
Coliformes/Coliformi	5	2	10
Staphylococcus aureus	5	2	10 <sup>2</sup>
Levures/Lieviti	5	2	10 <sup>3</sup>
Moisissures/Muffe	5	0	3x10 <sup>2</sup>
Salmonella	5	0	Absence/Assenza
Phosphatase/Fosfatasi	1	0	Positif/Positiva

**Beurre pasteurisé/Burro pastorizzato**

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C (*)	5	2	10 <sup>2</sup>
Coliformes/Coliformi	5	2	10
Staphylococcus aureus	5	2	10
Levures/Lieviti	5	2	Absence/Assenza
Moisissures/Muffe	5	2	Absence/Assenza
Salmonella	5	0	Absence/Assenza
Phosphatase/Fosfatasi	1	0	Négatif/Negativa

### Beurre concentré/Burro concentrato

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C (*)	5	2	5x10 <sup>2</sup>
Coliformes/Coliformi	5	2	Absence/Assenza
Staphylococcus aureus	5	2	10
Levures/Lieviti	5	2	Absence/Assenza
Moisissures/Muffe	5	2	Absence/Assenza
Salmonella	5	0	Absence/Assenza

**Arrêté ministériel du 27 octobre 1999 relatif aux spécifications de la matière grasse laitière anhydre et aux conditions et modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation/Decreto ministeriale del 27 ottobre 1999 relativo ai requisiti della materia grassa lattiera anidra e dalle condizioni e modalità di presentazione, detenzione, impiego e commercializzazione**

#### « Article 8 »/Articolo 8

Les critères microbiologiques de la matière grasse laitière anhydre sont fixés comme suit//  
*criteri microbiologici della materia grassa lattiera anidra sono stabiliti come segue:*

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	5x10 <sup>2</sup>
Coliformes/Coliformi	5	2	Absence/Assenza
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	Absence/Assenza
Staphylococcus aureus	5	2	Absence/Assenza
Clostridium sulfite-réducteurs à 46°C/Clostridium sulfite-riduttore a 46°C	5	2	9
Salmonella	5	0	Absence/Assenza
Mycotoxines/Micotossine	-	-	Absence/Assenza

**Arrêté interministériel du 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires/Decreto ministeriale del 24 gennaio 1998 che modifica e completa il decreto 23 luglio 1994 relativo ai requisiti microbiologici di applicabili ad alcuni prodotti alimentari**

### Lait concentré sucré/Latte concentrato zuccherato

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	10 <sup>4</sup>
Coliformes/Coliformi	5	0	Absence/Assenza
Staphylococcus aureus	5	0	Absence/Assenza
Clostridium sulfite-réducteurs à 46°C/Clostridium sulfite-riduttore a 46°C	5	0	Absence/Assenza
Levures et moisissures/Lieviti e muffe	5	0	Absence/Assenza
Salmonella	5	0	Absence/Assenza



**Lait déshydraté conditionné (\*)/ Latte disidratato confezionato (\*)**

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	5x10 <sup>4</sup>
Coliformes/Coliformi	5	2	5
Staphylococcus aureus	5	0	Absence/Assenza
Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C/Clostridium sulfito-riduttore a 46°C	5	0	Absence/Assenza
Levures et moisissures/Lieviti e muffe	5	2	50
Salmonella	5	0	Absence/Assenza
Antibiotiques/Antibiotici	1	0	Absence/Assenza

(\*) Laits destinés à la consommation humaine à l'exception des laits infantiles/Latti destinati al consumo umano ad eccezione dei latti per l'infanzia.

**Arrêté ministériel du 2 avril 2000, modifiant et complétant l'arrêté du 27 octobre 1999 relatif aux spécifications du lait en poudre industriel et aux conditions et modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation/Decreto ministeriale del 2 aprile 2000 che modifica e completa il 1999 relativo ai requisiti della materia grassa lattiera anidra e dalle condizioni e modalità di presentazione, detenzione, impiego e commercializzazione**

**Lait en poudre industriel/Latte industriale in polvere**

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	1	-	2x10 <sup>5</sup>
Coliformes totaux/Coliformi totali	1	-	10
Germes anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C/Germi anaerobi sulfito-riduttore a 46°C	1	0	10
Antibiotiques/Antibiotici	1	0	Absence/Assenza
Salmonella	5	0	Absence/Assenza in 30 g
Mycotoxines/Micotossine	-	-	Absence/Assenza

**Complément Annexe**

**Arrêté interministériel du 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires/Decreto ministeriale del 24 gennaio 1998 che modifica e completa il decreto 23 luglio 1994**

**Lait stérilisé et lait stérilisé UHT (nature et aromatisé)/Latte sterilizzato e UHT anche aromatizzato**

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	<10/01 ml
Test de stabilité/Test di stabilità	5	0	Négatif/Negativa
Test alcool	5	0	Négatif/Negativa
Test chaleur/Test calore	5	0	Négatif/Negativa

n: nombre d'unités composant l'échantillon/numero di unità che costituiscono il campione.  
c: nombres d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M/ *numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M.*

m: seuil au-dessous duquel le produit est considéré comme étant de qualité satisfaisante.  
Tous les résultats égaux ou inférieurs à ce critère sont considérés comme satisfaisant/*soglia sotto la quale il prodotto è considerato rispondente ad un livello qualitativo soddisfacente. Tutti i risultati uguali o inferiori a questo criterio sono considerati soddisfacenti.*

M: seuil limite d'acceptabilité, au delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, sans pour autant que le produit soit considéré comme toxique/*soglia limite di accettabilità, oltre la quale i risultati non sono più considerati soddisfacenti, senza che il prodotto sia considerato tossico.*

M=10 m lors du dénombrement effectué en milieu solide/in caso di numerazione effettuata su un terreno solido.

M=30 m lors du dénombrement effectué en milieu liquide/ in caso di numerazione effettuata su un terreno liquido.