



MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE RURALE,
*en charge de l'agriculture, de l'élevage, des forêts
et de la promotion des agro-biotechnologies*

SERVICE DU DÉVELOPPEMENT RURAL
DÉPARTEMENT QAAV

Le chef de service

Affaire suivie par :

Mme Valérie ROY

VR/uk n° 541/qaav

P O L Y N E S I E F R A N Ç A I S E

N°

/SDR/QAAV/MAA

Pirae, le

11/09/2010

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : Certificat pour les produits de la pêche de France

P.J. : 1

Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint un modèle de certificat pour les produits de la pêche de France. Ce modèle PF PP JUL 10 entrera en vigueur et remplacera le modèle PF PP OCT 09 au 1^{er} juillet 2010 (date de certification en France) pour les produits transportés par voie maritime et au 11 septembre 2010 pour les produits transportés par voie aérienne.

Il tient compte des exigences de l'arrêté n° 317/CM du 12 mars 2010 qui modifie les conditions zoosanitaires de l'importation des crustacés, les dates ayant été calculées pour que des produits non conformes ne puissent pas être présentés à l'importation en Polynésie française après le 18 septembre 2010. A partir de ces dates, seuls les décapodes (crevettes, gambas, langoustes, homards, crabes, écrevisses...) cuits ou étêtés, décortiqués (à l'exception du dernier segment de la carapace et du telson), transformés (panés ou marinés ou préparés en bouchons, rouleaux de printemps, samosas, autre type de bouchées) et conditionnés pour le commerce de détail pourront être certifiés en France pour l'exportation vers la Polynésie française. Cela vaut également pour les crustacés originaires d'autres pays mais certifiés en France.

Pour rappel, tous les modèles de certificats français et conditions d'exportation sont disponibles sur le site internet EXPADON pour les exportateurs français (<https://www.teleprocedures.office-elevage.fr/expadon>).

Je vous prie d'agréer, mesdames, messieurs, l'expression de mes salutations distinguées.

Pour le ministre et par délégation,

Philippe COURAUD

Nombre total de duplicatas délivrés :

Nom et adresse de l'expéditeur	Certificat N° :
	 REPUBLIQUE FRANÇAISE MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE Certificat Sanitaire pour l'exportation de produits de la mer et d'eau douce vers la POLYNÉSIE FRANÇAISE
	Pays d'origine : FRANCE Services vétérinaires de :
Nom et adresse du destinataire :	Lieu d'expédition des denrées :
Identification du moyen de transport :	Lieu de destination :
IDENTIFICATION DES DENREES (1) - Espèce(s) animale(s) (2) - Nature des pièces : - Nature de l'emballage: - Nombre de colis : - Poids net : - Date de fabrication (mois/année) : - Date de congélation (mois/année) (3) : - Température de conservation : - Durée de conservation (3):	
ORIGINE DES DENREES (1) <input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'enregistrement ou d'agrément(s) sanitaire(s) de(s) établissement(s) d'origine (navire-congélateur, navire-usine, établissement d'aquaculture, bassin(s) d'élevage, centre d'expédition agréés pour les mollusques bivalves vivants (4)) (5) : <input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément(s) sanitaire(s) de(s) centre(s) de purification ou des zones de reparage pour les mollusques bivalves vivants (4) (5) : <input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément(s) sanitaire(s) de(s) établissement(s) de conditionnement ou de fabrication : <input type="checkbox"/> Adresse(s) et numéro(s) d'agrément(s) sanitaire (s) de(s) ateliers de transformation (5) :	
Je soussigné vétérinaire officiel certifie que les produits décrits ci-dessus remplissent les conditions sanitaires qui suivent. Lieu Date Signature et cachet personnel du vétérinaire officiel	Cachet officiel

Le cachet officiel et la signature du vétérinaire officiel doivent être reportés sur chacun des feuillets séparés

CERTIFICAT SANITAIRE N°

1 - Les produits de la mer et d'eau douce désignés ci-dessus:

- 1.1 - ont été inspectés et reconnus propres à l'alimentation humaine,
- 1.2 - ont été préparés, manipulés, entreposés et transportés conformément aux règles de l'hygiène alimentaire;
- 1.3 - ne contiennent aucun antiseptique, colorant, conservateur ou autre produit d'addition nocif pour la santé humaine,
- 1.4 - ne contiennent pas de résidu de contaminant chimique du à l'environnement ou à la thérapeutique vétérinaire à un taux nocif pour la santé humaine sur la base des plans de surveillance officiels mis en œuvre en France.

2 - Pour les produits frais et selon l'espèce (4) :

2.1 - les poissons vivants, les poissons morts non éviscérés et leurs produits de frai (œufs)

L'établissement de pisciculture, la zone de provenance ou le pays (4) est indemne selon le code aquatique de l'Organisation Mondiale de la Santé, des maladies suivantes :

- nécrose hématopoïétique épizootique pour la perche européenne (*Perca fluviatilis*), la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*), le saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*) ;
- nécrose hématopoïétique infectieuse pour les salmonidés (*Onchorynchus* spp. et *Salmo* spp.) ;
- virus de l'*Onchorynchus* masou pour les salmonidés (*Onchorynchus* spp.);
- virémie printanière de la carpe pour la carpe commune (*Cyprinus carpio*), la carpe du roseau (*Ctenopharyngodon idellus*), la carpe argentée (*Hypophthalmichthys molitrix*), la carpe à grosse tête (*Aristichthys nobilis*), le cyprin (*Carassius carassius*), le cyprin doré (*Carassius auratus*), la tanche (*Tinca tinca*) et le glane (*Silurus glanis*) ;
- septicémie hémorragique virale pour la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*), le brochet du Nord (*Esox lucius*), le turbot (*Psetta maxima*), la truite brune (*Salmo trutta*), le hareng (*Clupea harengus*), les corégones (*Coregonus* spp.), l'ombre (*Thymallus thymallus*), le saumon du Pacifique (*Oncorhynchus* spp.) et la morue du Pacifique (*Gadus macrocephalus*).

2.2 - Les crustacés

Les décapodes ont été étêtés, décortiqués (à l'exception du dernier segment de la carapace et du telson), transformés (panés ou marinés ou préparés en bouchons, rouleaux de printemps, samosas, autre type de bouchées) et conditionnés pour le commerce de détail

2.3 - Les Mollusques

2.3.1 : Pour les mollusques bivalves vivants, frais et congelés crus, le pays est indemne de maladie d'Akoya.

2.3.2 : Pour l'exportation d'huîtres vivantes *Crassostrea gigas* :

- Les mollusques vivants faisant l'objet du présent envoi proviennent d'un établissement d'aquaculture reconnu par les autorités compétentes et soumis à une surveillance sanitaire officielle,
- L'inspection physique des animaux destinés à être exportés ne révèle aucun signe clinique de maladie ni de mortalité anormale et proviennent d'une source (pays, zone ou exploitation) indemne de mortalité anormale inexplicable parmi les mollusques,
- La situation sanitaire du ou des établissement(s) de production est jugée satisfaisante après vérification préalable,
- Les eaux des zones dans lesquelles sont cultivés les huîtres sont surveillées afin d'assurer l'absence de contamination par les espèces phytoplanctoniques productrices de biotoxine.

2.3.3 : Les huîtres nacières ont été soumises à un traitement stérilisateur.

3 - Pour les denrées ayant été soumises à un traitement thermique :

Le traitement thermique répond aux critères suivants :

- stérilisation par la chaleur, présentation en emballages étanches aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes, tels que boîtes métalliques serties, bocaux de verre ou emballages métalloplastiques ;

Ou

- traitement thermique à cœur de 70°C pendant une heure, ou tout traitement par la chaleur équivalent à cette norme quant au résultat recherché, à savoir être positif aux tests en vigueur tels que : activité catalasique nulle et absence de protéine non coagulée, et ne plus présenter aucun des micro-organismes pouvant être trouvés dans le produit frais d'origine.

4 - Pour les cuisses de grenouilles :

- ont été soumises à un examen bactériologique dont les résultats sont conformes aux normes fixées par l'arrêté n°1391/CM du 23 octobre 1998 susvisé relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale en Polynésie française.

5 - Pour les produits contenant du suif, du phosphate dicalcique, de la gélatine ou du collagène :

- contenant du suif autre que le suif déprotéiné (ayant une teneur en impuretés insolubles n'excédant pas 0,15 % en poids), les produits dérivés de ce suif et du phosphate dicalcique ne contiennent pas d'amygdales et de partie distale de l'iléon lorsque ces marchandises sont issues de bovins de tous âges, d'encéphales, yeux, moelles épinières, crânes et colonnes vertébrales lorsque ces marchandises sont issues de bovins qui étaient au moment de leur abattage âgés de plus

CERTIFICAT SANITAIRE N°

de 30 mois ou pour le suif et produits dérivés, ont été produits par hydrolyse, saponification ou transestérification à haute température et sous haute pression ;

- contenant de la gélatine et du collagène autres que ceux préparés exclusivement à partir de cuirs et peaux, sont issus de bovins dont les crânes et les vertèbres (à l'exclusion des vertèbres caudales) de bovins qui étaient au moment de leur abattage âgés de plus de 30 mois ont été retirés et les os ont été soumis à un traitement listé dans les sections XIV et XV de l'annexe III du règlement CE n°853/2004.

FIN DU CERTIFICAT

- (1) Toute liste décrivant les produits et leurs origines devra reprendre le n° du certificat et être tamponnée et signée par un vétérinaire inspecteur officiel ; cette liste devra reprendre l'ensemble des données prévues par ce paragraphe.
- (2) Indiquer le nom commun et le nom scientifique. Compléter par le nom des pays d'origine si autres que la France.
- (3) Le cas échéant
- (4) A remplir obligatoirement pour les mollusques bivalves vivants
- (5) cocher la case appropriée