



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

N°

/SDR/QAAV/MAA

SERVICE DU DÉVELOPPEMENT RURAL
DÉPARTEMENT QAAV

Pirae, le

24 FEV. 2011

Le chef de service

Affaire suivie par :
Mme Valérie ROY
VR/uk n°125/qaav

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : Certificat pour les produits de la pêche d'Espagne

P.J. : 1

Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint un modèle de certificat pour les produits de la pêche d'Espagne. Seuls les crustacés décapodes cuits ou étetés, décortiqués, transformés et conditionnés pour le commerce de détail peuvent être importés du fait du statut inconnu de ce pays vis-à-vis de la maladie des points blancs.

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

Pour le ministre et par délégation,

Willy TETUANUI



REINO DE ESPAÑA

Provisional Ref.: ASE
CMF 0211

CERTIFICADO VETERINARIO PARA LA EXPORTACIÓN DE PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA (1) CRUSTACEOS, MOLUSCOS, Y OTROS INVERTEBRADOS ACUATICOS A LA POLINESIA FRANCESA

RELATIF AUX PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE(1)(POISSONS ET LEURS PRODUITS DE FRAIS, CRUSTACES, MOLLUSQUES ET AUTRES INVERTEBRES AQUATIQUES) ET DESTINES A LA POLYNESIE FRANÇAISE

HEALTH CERTIFICATE RELATIVE TO FRESH WATER AND SEA PRODUCTS (1 (FISH AND THEIR FRESH PRODUCTS, CRUSTACEANS, MOLLUSCS AND OTHER AQUATIC INVERTEBRATES) AND INTENDED FOR IMPORTATION INTO FRENCH POLYNESIA

Pais de Origen/ Pays d'origine /Country of origin : _____
Ministerio responsable /Autorité officielle compétente / competent official authority : _____
Departamento certificador: / FRANCES / Certifying department: _____

I.- IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS/ IDENTIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS:

Especie(s) animal(es):

Espèce(s) animale(s):

Species

Naturaleza de las piezas :

Nature des pièces:

Pieces

Tipo de embalaje

Type de l'emballage:

Type of packaging

Numero de envases:

Nombre de colis:

Number packages

Peso Neto:

Poids net:

Net weight

Fecha(s) de producción:

Date(s) de fabrication

Date(s) of production

Fecha(s) de congelación:

Date(s) de congelation: (2)

Freezing date(s)

Temperatura de transporte y almacenamiento :

Température d'entreposage

et de transport

Transport and storage

temperature

Fecha de caducidad(2):

Durée(s) de conservation (2):

Preservation period (2)

II.- ORIGEN DEL PRODUCTO/ ORIGINE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ORIGIN OF GOODS

Nombre, dirección, numero de registro del establecimiento apto para la exportación; /Nom, adresse, numéro d'agrément vétérinaire pour l'exportation de l' (des) établissement(s):/Name, address, and veterinary registration number of the approved export establishment(s): _____

Planta de elaboración: Atelier(s) de préparation:/Processing plant(s) _____

Planta de recogida: / Atelier(s) de collecte:/collecting plant(s)) _____

Sala de despiece y procesado/ Atelier(s) de transformation:/cutting and/or processing plant(s):) _____

III.- DESTINO DE LOS PRODUCTOS: /DESTINATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES DESTINATION OF THE GOODS

La mercancía se expide: /Les denrées sont expédiées /The goods are dispatched

De/del from: _____ a/à/to: _____

Punto de embarque/ lieu d'expédition: /Port of loading Lugar de destino/lieu de destination/ Place(or country) of destination

Mediante el siguiente medio de transporte(3): Par le moyen de transport suivant: (3)/Ship / airline (3)

Nombre y dirección del consignador: /Nom et adresse de l'expéditeur /: Name of consignor

Nombre y dirección del destinatario: /Nom et adresse du destinataire: /Name of consignee

IV.- ATESTACION SANITARIA / ATTESTATION DE SALUBRITÉ /SALUBRITY GUARANTEES

El veterinario oficial abajo firmante certifica que los productos anteriormente mencionados: /Le vétérinaire officiel ici soussigné certifie que les denrées désignées ci-dessus:

- 1) **Han sido inspeccionados y declarados aptos para consumo humano:** /ont été inspectées et reconnues propres à l'alimentation humaine/ have been inspected and deemed suitable for human consumption ;
 - 2) **Han sido preparados, manipulados, almacenados y transportados de acuerdo con la normativa de higiene de los alimentos.** /ont été préparées, manipulées , entreposées et transportées conformément aux règles de l'hygiène alimentaire/ have been prepared, handled, stored and transported in accordance with the regulations of food hygiene;
 - 3) **No contiene ningún antiséptico, colorante, conservante, ningún otro producto añadido nocivo para la salud humana** /Ne contiennent aucun antiseptique, colorant, conservateur ou autre produit d'addition nocif pour la santé humaine / do not contain any antiseptic, food colouring, preservative or any other added product which can harm human
 - 4) **No contiene niveles perjudiciales para la salud humana de ningún residuo de tratamientos veterinarios.** /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 / do not contain any residue from chemical contaminant due to veterinary environment or therapy, with a noxious rate/level for human health.
- a) **En el caso de productos frescos de las siguientes especies(4) :** Pour les produits frais et selon l'espèce (4) : Fresh products and, according to the species(4)
1. **En el supuesto de pescados vivos, pescados muertos no eviscerados, y sus productos frescos (huevas)** les poissons vivants, les poissons morts non éviscérés et leurs produits de frais (œufs) Living fish, non-gutted dead fish and their fresh products (eggs):

La piscifactoria, area o país, están libres de las siguientes enfermedades(4): L'établissement de pisciculture, la zone de provenance ou le pays (4) est indemne des maladies suivantes : The fish-farm, area or country(4) is free from the following diseases :

1. **Necrosis hematopoyetica epizootica, en el caso de tratarse de necrose de Perca (Perca fluviatilis), trucha arcoiris (Oncorhynchus mykiss), salmon del atlantico (Salmo salar).** / hématopoiétique épizootique pour la perche européenne (Perca fluviatilis), la truite arc-en-ciel (Oncorhynchus mykiss), le saumon de l'Atlantique (Salmo salar) ; epizootic hematopoietic necrosis for the European perch (Perca fluviatilis), the rainbow trout (Oncorhynchus mykiss), the Atlantic salmon (Salmo salar);
2. **Necrosis hematopoyética infecciosa en el caso de los salmonidos (Onchorynchus spp. y Salmo spp)** nécrose hématopoiétique infectieuse pour les salmonidés (Onchorynchus spp. et Salmo spp.) ; infectious hematopoietic necrosis for Salmonidae (Onchorynchus spp. and Salmo spp.);
3. **Herpesvirus del salmón Masou en el caso de los salmonidos (Onchorynchus spp.)** /virus de l'Onchorynchus masou pour les salmonidés (Onchorynchus spp.) Virus of Onchorynchus masou for Salmonidae (Onchorynchus spp.);
4. **Viremia primaveral de la carpa, en el caso de exportaciones de las siguientes especies: carpa comun (Cyprinus carpio), carpa herbivora (Ctenopharyngodon idellus), carpa plateada (Hypophtalmichthys molitrix), carpa cabezona(Aristichthys nobilis), el carpin Carassius carassius), el pez rojo (Carassius auratus), la tenca (Tinca tinca), y el siluro(Silurus glanis)** / virémie printanière de la carpe pour la carpe commune (Cyprinus carpio), la carpe du roseau (Ctenopharyngodon idellus), la carpe argentée (Hypophtalmichthys 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) ; carp

spring viremia for the common carp (*Cyprinus carpio*), the reed-carp (*Ctenopharyngodon idellus*), the silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*), the big-headed carp (*Aristichthys nobilis*), the cyprinus (*Carassius carassius*), the goldfish (*Carassius auratus*), the tench (*Tinca tinca*) and the shet fish (*Silurus glanis*)

5. **Septicemia hemorrhagica viral en el caso de exportaciones de las siguientes especies:** Trucha arcoiris (*Oncorhynchus mykiss*), lucio (*Esox lucius*), Rodaballo (*Psetta maxima*), reo (*Salmo trutta*), arenque y espadín (*Clupea harengus*), coregonos (*Coregonus spp.*), timalo (*Thymallus thymallus*), Truchas (*Oncorhynchus spp.*), bacalao del Pacífico (*Gadus macrocephalus*). / - *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).* viral hemorrhagic septicemia for the rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*), the Northern pike (*Esox lucius*), the turbot (*Psetta maxima*), the brown trout (*Salmo trutta*), the herring (*Clupea harengus*), the Coregonidae (*Coregonus spp.*), the grayling (*Thymallus thymallus*), the Pacific salmon (*Oncorhynchus spp.*) and the Pacific cod (*Gadus macrocephalus*).

ii. **En el caso de los decapodos, se han decapitado, pelado (salvo el último segmento y el telson), han sido procesados (empanados o marinados o preparados al estilo dim sum, rollitos de primavera, empanadillas u otro tipo de preparado), y acondicionados para su venta al por menor. / Les décapodés 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 / The decapods have been peeled, beheaded (except for the last segment of the carapace and telson), processed (breaded or marinated or prepared as dim sum, spring rolls, samosas or other types of finger food) and packaged for retail sale.**

Los productos a base de cangrejo de río congelado se han sometido a temperaturas de al menos -20°C durante como mínimo 72 horas. / Les produits à base d'écrevisses congelés ont été soumis à une température au moins égale à -20° C pendant au moins 72 heures / Frozen crayfish products have been subjected to -20°C or lower temperatures for at least 72 hours.

iii. **En el caso de los moluscos:** / *Mollusques molluscs:*

Para el caso de moluscos bivalvos vivos, frescos y congelados España es un país en el que no se ha notificado ningún caso de la enfermedad de Akoya. / Pour les mollusques bivalves vivants, frais et congelés crus, aucun cas de maladie d'Akoya n'a jamais été reporté pour les mollusques bivalves d'Espagne / For the living bivalve mollusks, fresh and frozen raw there has not been notified any cases in Spain

Las ostras vivas, provienen de zonas donde no se ha registrado un aumento de mortalidad de los moluscos / Les huîtres creuses *Crassostrea gigas* vivantes entières ont été récoltées dans une zone de récolte indemne de mortalités anormales parmi les mollusques. The alive oysters *Crassostrea gigas* have been harvested in an area free from abnormal molluscan mortalities.

Las ostras perla han sido sometidas a un proceso de esterilización / Les huîtres nacrées ont été soumises à un traitement stérilisateur. Pearl oysters must have undergone a sterilizing process

b) **En el caso de productos sometidos a un tratamiento térmico, dicho tratamiento cumple los siguientes criterios: / Pour les denrées ayant été soumises à un traitement thermique Le traitement thermique répond aux critères suivants: for cooked processed products The thermal treatment meets the following requirements**

a. **Esterilización de la conserva por calor, los productos se presentan en envases ajustados a los líquidos, gas y microorganismos, tales como latas de metal envases de vidrio o envases de plástico y metal / 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 / preserves sterilized through heat, presented in packages tight to liquids, gaz and micro-organisms, such as crimped metallic cans, glass jars or metal and plastic packages;**

O bien / Ou / Or

b. **Los productos han sido sometidos a un tratamiento térmico de una hora, de tal manera que se alcancen los 70°C en el centro del producto, o cualquier otro tratamiento térmico equivalente que consiga que no haya actividad catalasa, o bina ausencia de proteínas no coaguladas y que no contenga microorganismos que pudieran ser encontrados en el producto fresco original / 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. / products that have undergone a core thermal treatment at 70°C for an hour, or any heat treatment equivalent to such standard for the purpose sought, that is to say, to be positive to tests in force such as: no catalasic activity or absence of non-coagulated protein, and not contain any micro-organisms that may be found in the original fresh product.**

Expedido en /Fait à / Done at: _____, el / le / on: _____
(Lugar / Lieu / Place) (Fecha / Date)

Sello / Cachet / Stamp:

Nombre, cargo y firma del Veterinario Oficial /
Nom, Prénom, charge et signature de l'Inspecteur Vétérinaire Officiel
Name, qualification and signature of the Official Veterinarian

(* **El color del sello debe ser distinto del de la letra impresa /** Potpis i pečat moraju biti različite boje od boje tiska.
The stamp must be in different colour to that of the printing.

NOTAS/NOTES

- (1) **Codigos TARIC/** Numéros de tarif des douanes *Customs codes*, notamment : 0302 ; 0303 ; 0304 ; 0305 ; 0306 ; 0307 ; ex 0511 ; 1504 ; ex1516 ; ex1517 ; ex15180000 ; 1603 ; 1604 ; 1605 ; ex 1902 ; ex 21039090 ; ex 2104 ; 2301
- (2) **Si los hubiera (opcional)/** le cas échéant *optional*
- (3) **Indicar el numero de buque o de vuelo /**indiquer le nom du bateau ou le numéro du vol *name of the vessel or the flight*
- (4) Tachar lo que no corresponda/ rayer la mention inutile *Delete as appropriate*