



MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE L'ELEVAGE ET DE LA FORET,

en charge de la promotion et de la formation aux métiers de la terre, de la souveraineté alimentaire et des biotechnologies

SERVICE DU DEVELOPPEMENT RURAL DEPARTEMENT QAAV

Le chef de service

Affaire suivie par : Mme Valérie ROYY VR/uk n°353/QAAY No

/SDR/QAAV/MAE

Pirae, le

1 2 MAI 2011

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet: Certificat pour les produits de la pêche du Royaume Uni

<u>P.J.:</u>

Mesdames, messieurs.

Je vous prie de trouver ci-joint un modèle de certificat pour les produits de la pêche du Royaume Uni. Seuls les crustacés décapodes, soit cuits, soit étêtés, décortiqués, transformés et conditionnés pour le commerce de détail, peuvent être importés du fait de l'absence de surveillance active de la maladie des points blancs par l'autorité compétente.

Ce modèle de certificat ne peut pas être utilisé pour des poissons, crustacés ou mollusques vivants.

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

Pour le ministre et par délégation,

Willy TETUANUI

^{*} Service du développement rural – BP 100, 98713 Papeete – TAHITI, Polynésie française – rue Tuterai Tane, route de l'Hippodrome, Pirae Tél. : (689) 42 81 44 - Fax. : (689) 42 08 31 - Email secrétariat direction : sdr.dir@rural.gov.pf

^{*} Département de la qualité alimentaire et de l'action vétérinaire - Tél : (689) 42.35.18 - Fax : (689) 42.35.52 - Email secrétariat QAAV : sdr.qaav@rural.gov.pf



DEPARTMENT FOR ENVIRONMENT, FOOD AND RURAL AFFAIRS THE SCOTTISH GOVERNMENT - RURAL DIRECTORATE WELSH ASSEMBLY GOVERNMENT, DEPARTMENT FOR RURAL AFFAIRS DEPARTMENT OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT NORTHERN IRELAND

HEALTH CERTIFICATE / CERTIFICAT SANITAIRE:	No / N°:
EXPORT OF FISH PRODUCTS TO FRENCH POLYNESIA / EXPOR LA POLYNÉSIE FRANÇAISE	TATION DE PRODUITS DE LA PECHE VERS
EXPORTING COUNTRY: UNITED KINGDOM / PAYS EXPORTATEUR	R : LE ROYAUME-UNI
FOR COMPLETION BY: OFFICIAL VETERINARIAN / A REMPLIE	R PAR: VÉTÉRINAIRE OFFICIEL
I. IDENTIFICATION OF PRODUCTS / Identification des μ	produits
a) Presentation / Présentation:	
b) Packaging type / Type d'emballage:	
c) Production date / Date de fabrication:	
d) Number of units or packages / Nombre d'unités ou	d'emballages:
e) Freezing date / Date de congélation:	
f) Temperature of storage and transport / Températ	ure d'entreposage et de transport:
g) Preservation period / Durée de conservation;	
h)Net weight / Poids net;	
II. ORIGIN OF PRODUCTS / Origine des produits	
a) Name, address and approval number of the estab	lishment(s) of origin (freesing
vessels, factory vessels, aquacultural establishme	ent) / Nom(s), adresse(s) & numéro(s)
d'agrément de(s) établissement(s) d'origine (navire-con	gélateur, navire-usine, établissement
d'aquaculture) :	

b) Name, address and approval number of the manufacturer(s) of fish products /
Nom(s), adresse(s) & numéro(s) d'agrément de(s) du fabricant des produits de la pêche ;
III. DESTINATION OF PRODUCTS / Destination des produits
(a) The products are sent from / Les produits sont expédié(e)s de
(Place of export / Lieu d'expédition)
to French Polynesia / à destination de la Polynésie française ;
b) Type and identification of the means of transport (1) / Nature et identification du
moyen de transport; (1)
•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••
c) Name and address of the sender / Nom et adresse de l'expéditeur;
d) Name and address of the consignee / Nom et adresse du destinataire;
TV HEALTH DECLAPATION / Attestation conitains

- IV. HEALTH DECLARATION / Attestation sanitaire
- I, the undersigned Official Veterinarian, certify that / Je soussigné, Vétérinaire Officiel, certifie que :
- a) the products described above have been produced, stored and transported in compliance with the requirements of EU Regulations 852/2004 and 853/2004 / les produits désignés ci-dessus ont été produits, entreposés et transportés conformément aux dispositions des règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004;
- b) the products described above have been satisfactorily submitted to official controls set by EU Regulations 854/2004 and 882/2004 / les produits désignés ci-dessus ont subi de manière satisfaisante les contrôles officiels prévus par les Règlements (CE) N° 854/2004 et 882/2004;
- c) the products described above do not contain any antiseptic, food colouring, preservative or any other added product which are harmful to human health / les produits ci-dessus visés ne contiennent ni antiseptique, ni colorant alimentaire, ni agent préservatif, ni aucun autre produit incorporé susceptible de nuire à la santé humaine;
- d) tests done within the residue and contaminant control programme confirm that the products described above do not contain any residue from chemical contaminant due to veterinary environment or therapy, with a noxious level for human health / les tests effectués dans le cadre du programme de contrôle des résidus et contaminants permettent d'établir que les produits susvisés ne contiennent pas de résidu de contaminant chimique dû à l'environnement ou à la thérapeutique vétérinaire, à un taux nocif pour la santé humaine;

- e) (i) according to the species (3) / selon l'espèce (3) :
- The non-gutted dead fish and their fresh spawns originate from fish-farm, area or country free from the following diseases / les poissons morts non éviscérés et leurs produits de frais (œufs) sont originaires d'un établissement de pisciculture, zone de provenance ou pays indemne des maladies suivantes :
- * epizootic hematopoietic necrosis for the European perch (Perca fluviatilis), the rainbow trout (Oncorhynchus mykiss), the Atlantic salmon (Salmo salar) / nécrose hématopoïétique épizootique pour la perche européenne (Perca fluviatilis), la truite arc-en-ciel (Oncorhynchus mykiss), le saumon de l'Atlantique (Salmo salar);
- * infectious hematopoietic necrosis for Salmonidae (Onchorynchus spp. and Salmo spp.)/ nécrose hématopoïétique infectieuse pour les salmonidés (Onchorynchus spp. et Salmo spp.) ; * Virus of Onchorynchus masou for Salmonidae (Onchorynchus spp.)/ virus de l'Onchorynchus
- masou pour les salmonidés (Onchorynchus spp.)
- * carp spring viremia for the common carp (Cyprinus carpio), the reed-carp (Ctenopharyngodon idellus), the silver carp (Hypophtalmichthys molitrix), the bigheaded carp (Aristichthys nobilis), the cyprinus (Carassius carassius), the goldfish (Carassius auratus), the tench (Tinca tinca) and the shet fish (Silurus qlanis)/ 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) ;
- * viral hemorrhagic septicaemia for the rainbow trout (Oncorhynchus mykiss), the Northern pike (Esox luceus), the turbot (Psetta maxima), the brown trout (Salmo trutta), the herring (Clupea harengus), the Corgonidae (Coregonus spp.), the grayling (Thymallus thymallus), the Pacific salmon (Oncorhynchus spp.) and the Pacific cod (Gadus macrocephalus) / septicémie hémorragique virale pour la truite arc-en-ciel (Oncorhynchus mykiss), le brochet du Nord (Esox luceus), 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).
- The decapods have been peeled, deheaded (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 / Lesdécapodes 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.
- Frozen crayfish products have been subjected to -20°C or lower temperatures for at least 72 hours / Les produits à base d'écrevisses congelés ont été soumis à une température au moins égale à -20° C pendant au moins 72 heures.
- The raw fresh or frozen bivalve molluscs originate from a country in which there has been no evidence of Akoya's oyster disease and they have not been harvested in response to emergency situations to investigate/control a communicable disease/ Les mollusques bivalves frais et congelés crus sont originaires d'un pays dans lequel aucun cas de maladie d'Akoya n'a été reporté et n'ont pas été récoltés en urgence du fait de la suspicion ou de la confirmation de la présence d'une maladie transmissible.
 - OR (3) / OU (3)
 - ii) the products described above have undergone a thermal treatment which meets the following requirements / les produits désignés ci-dessus ont subi un traitement par la chaleur conforme aux prescriptions suivantes :
 - preserved sterilized through heat, presented in packages impervious to liquids, gas and micro-organisms, such as crimped metallic cans, glass jars or metal and plastic packages / - conserves stérilisées par la chaleur, présentées en emballages étanches aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes, tels que boîtes métalliques serties, bocaux de verre ou emballages métalloplastiques;
 - **OR (3) /** OU (3)
 - the products have undergone a core thermal treatment at 70°C for an hour, or any heat treatment equivalent to such standard for the intended purpose i.e. to be positive to tests in force such as no catalase activity, absence of non-coagulated protein and containing no micro-organisms that may be found in the original fresh meat / les produits ayant subi un 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 la viande fraîche d'origine;

f) the above-mentioned products carry establishment of origin / lesdits pro de connaître le numéro d'agrément de l'é	the EU mark confirming the approval number of the duits sont munis d'une marque de salubrité qui permet tablissement où ils ont été obtenus.
Done at /Fait à(place / lieu)	. on the / le(date / date)
Official Stamp / Cachet officiel	
	Name in block letters / Nom en majuscules
	Address / Adresse
	••••••
(1) Flight number or name of the vessel	l and container number / N° de vol ou nom du navire

⁽²⁾ Complete the name of the country of origin if applicable / A compléter le cas échéant par le nom des pays d'origine
(3) Delete if not applicable / Rayer la mention inutile