



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE,  
DE L'ÉLEVAGE ET DE LA FORÊT,  
*en charge de la promotion et de la formation  
aux métiers de la terre,  
de la souveraineté alimentaire et des biotechnologies*

N° 2 374 - / SDR / QAAV / MAE

Pirae, le - 4 JUIN 2012

SERVICE DU DÉVELOPPEMENT RURAL  
DÉPARTEMENT QAAV

*Le chef de service par interim*

Affaire suivie par :

Mme Valérie ROFF  
VR/er n°292/QAAV

### NOTE AUX IMPORTATEURS

**Objet :** Certificat relatif aux produits de la mer et d'eau douce du Vietnam.

**P.J. :** 1

Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint le nouveau modèle de certificat pour les produits de la mer et d'eau douce du Vietnam.

Celui-ci est entré en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juin 2012.

Les crustacés décapodes cuits non entièrement décortiqués et non déveinés du Vietnam devront avoir subi un traitement thermique d'au moins 60°C pendant au moins une minute.

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

Pour le ministre et par délégation



Léopold STEIN



MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT - SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM  
NATIONAL AGRO-FORESTRY-FISHERIES QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT  
BRANCH.....

Add: .....

Tel: 84-.....; Fax: 84-.....; E-mail: .....@mard.gov.vn

**CERTIFICAT SANITAIRE ET DE SALUBRITÉ/ HEALTH CERTIFICATE**

Relatif aux produits de la mer et d'eau douce<sup>(1)</sup> (poissons et leurs produits de frais, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques) et destinés à la Polynésie française/

Relative to fresh water and sea products<sup>(1)</sup> (fish and their fresh products, crustaceans, molluscs and other aquatic invertebrates) and intended for importation into French Polynesia

N<sup>o</sup>. certificat: Y....00000/10/CH

Pays d'origine/ Country of origin: VIETNAM

Autorité officielle compétente/ Competent official authority:

National Agro-Forestry-Fisheries Quality Assurance Department - Branch ..... (NAFIQAD)

**I. Identification des denrées alimentaires/ Identification of the products**

Espèce(s) animale(s)/ Species:

Date(s) de fabrication/ Date(s) of production:

Nature des pièces/ Pieces:

Date(s) de congélation<sup>(2)</sup>/ Freezing date(s)<sup>(2)</sup>:

Type de l'emballage / Type of packaging:

Température d'entreposage et de transport/ Transport and storage temperature:

Nombre de colis / Number of part or packages:

Poids net / Net weight:

Durée(s) de conservation<sup>(2)</sup> / Preservation period<sup>(2)</sup>:

THE GOODS ARE FIT FOR HUMAN CONSUMPTION AND HAS NIL SALMONELLA AND A TPC AT 35 DEGREES CELCIUS FOR 48 HOURS BELOW 100,000 AND NIL LISTERIA.

**II. Origine des denrées alimentaires/ Origin of goods**

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):

Atelier(s) de préparation/ Preparation plant(s):

Atelier(s) de collecte / collecting plant(s):

Atelier(s) de transformation / cutting and/or processing plant(s):

**III. Destination des denrées alimentaires/ Destination of the goods**

Les denrées sont expédiées / The goods are dispatched:

De/ from: ....., VIETNAM

(lieu d'expédition / Port of loading)

à / to : ....., FRENCH POLYNESIA

(lieu de destination / Place (or country) of destination)

Par le moyen de transport suivant<sup>(3)</sup> / Ship / airline<sup>(3)</sup>:

Container/ Seal No. :

Nom et adresse de l'expéditeur / Name of consignor:

Nom et adresse du destinataire / Name of consignee:

<sup>(1)</sup> 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.

<sup>(2)</sup> le cas échéant / optional

<sup>(3)</sup> indiquer le nom du bateau ou le numéro du vol / name of the vessel or the flight.

#### IV. Attestation de salubrité / *Wholesomeness guarantees*

Le vétérinaire officiel ici soussigné certifie que les denrées désignées ci-dessus: / *The official veterinary hereby certify that the goods specified above:*

1. ont été inspectées et reconnues propres à l'alimentation humaine, à l'alimentation animale<sup>(4)</sup>; / *have been inspected and deemed suitable for human consumption or animal consumption*<sup>(4)</sup>;
2. 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. Ne contiennent aucun antiseptique, colorant, conservateur ou autre produit d'addition nocif pour la santé humaine ou animale<sup>(4)</sup>; / *do not contain any antiseptic, food colouring, preservative or any other added product which can harm human or animal health*<sup>(4)</sup>;
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 ou animale. / *do not contain any residue from chemical contaminant due to environment or veterinary therapy, with a noxious rate/level for human health or or animal health.*

#### V. Attestation zoosanitaire / *Sanitary guarantees*

Le vétérinaire officiel ici soussigné certifie que les denrées désignées ci-dessus (cf. paragraphe I) répondent aux conditions sanitaires suivantes: / *The official veterinary hereby certify that the goods, specified above (part I), comply with the requirements specified hereunder:*

1. Pour les produits frais et selon l'espèce<sup>(4)</sup>: / *Fresh products and, according to the species*<sup>(4)</sup>:

- 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):*

L'établissement de pisciculture, la zone de provenance ou le pays<sup>(4)</sup> est indemne des maladies suivantes: / *The fish-farm, area or country*<sup>(4)</sup> is free from the following diseases:

- nécrose hématoïétique 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);*

- nécrose hématoïétique infectieuse pour les salmonidés (*Onchorynchus spp.* et *Salmo spp.*); / *infectious hematopoietic necrosis for Salmonidae (Onchorynchus spp. and Salmo spp.);*

- virus de l'*Onchorynchus masou* pour les salmonidés (*Onchorynchus spp.*) / *Virus of Onchorynchus masou for Salmonidae (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*); / *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).*

- 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 Corogonidae (Coregonus spp.), the grayling (Thymallus thymallus), the Pacific salmon (Oncorhynchus spp.) and the Pacific cod (Gadus macrocephalus).*

- Les crustacés décapodes ont été / *Decapods have been:*

- soit entièrement décortiqués (retrait de la carapace et du céphalothorax), déveinés, congelés, préparés et emballés pour la vente au détail et dont le conditionnement est revêtu d'une étiquette indiquant « Ne pas utiliser comme appât pour la pêche ». / *either fully-shelled (all carapace and cephalothorax removed), de-veined, frozen, prepared and packed for retail sale and on the packaging of which a french label reads as follows: "Ne pas utiliser comme appât pour la pêche";*

- soit cuits ou pasteurisés selon le traitement thermique prévu par le code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE selon l'agent pathogène, l'espèce et le statut sanitaire du pays, de la zone ou du compartiment d'origine concernés/ *either cooked or pasteurised according to the thermal treatment provided by the Aquatic Animal Health Code of the OIE according to the disease agent, the species and the health status of the country, area or compartment of origin concerned;*

- soit congelés à des températures inférieures ou égales à -20°C pendant au moins 72 heures pour les produits à base d'écrevisses/ *for frozen crayfish-based products, subjected to temperatures equal to or lower than -20°C for at least 72 hours.*

- Mollusques / *Molluscs:*

Pour les mollusques bivalves vivants, frais et congelés crus, le pays est indemne de maladie d'Akoya. / *For the living bivalve mollusks, fresh and frozen raw the country is free from Akoya's oyster disease.*

Les huîtres nacrées ont été soumises à un traitement stérilisateur. / *Pearl oysters must have undergone a sterilizing process.*

2. Pour les denrées ayant été soumises à un traitement thermique: / *for cooked processed products:*

Le traitement thermique répond aux critères suivants: / *The thermal treatment meets the following requirements:*

- 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;*

Ou / *Or*

- 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 catalasac activity or absence of non-coagulated protein, and not contain any micro-organisms that may be found in the original fresh product.*

Cachet officiel / *Official stamp*

Fait à / *given at .....*, le/ *date .....*  
signature du vétérinaire officiel/ *Signature Veterinary officer*

<sup>(4)</sup> rayer la mention inutile / *Delete as appropriate*