POLYNESIE FRANÇAISE

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 par intérim

Affaire suivie par :
Mme Valérie ROY
VR/er n°217/QAAV

N° [illegible] / SDR / **QAAV** / MAE

Pirae, le 27 AVR 2012

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : Certificat relatif aux produits de la mer et d'eau douce de France

P.J. : 1

Mesdames, messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint le modèle de certificat pour les produits de la mer et d'eau douce de France PF PP AVR 12 qui remplace le modèle PF PP JUL 10 pour tenir compte de la modification de la réglementation relative aux conditions d'importation des crustacés par l'arrêté n° 486 CM du 11 avril 2012.

Les services vétérinaires français étant amenés à certifier des crustacés provenant de divers pays, le tableau en annexe reprenant les barèmes thermiques à appliquer aux crustacés cuits par pays et par espèce leur a été remis, sachant qu'il sera remis à jour en fonction de l'actualité sanitaire.

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,

Léopold STEIN

B.P. 2551, 98713 Papeete -TAHITI, Polynésie française - bâtiment OPT, rue Futerai Tare (route de l'hippodrome), Pirae
Tél. : (689) 54 49 00 - Fax. : (689) 54 49 01 - Email : secretariat@agriculture.pf.gov.pf
* Service du développement rural - BP 100, 98713 Papeete – TAHITI, Polynésie française - rue Futerai - Tare (route de l'Hippodrome, Pirae
Tél. : (689) 42 81 44 - Fax. : (689) 42 08 31 - Email secretariat.direction@sdr.dev-rural.gov.pf
* Département de la qualité alimentaire et de l'action vétérinaire - Tel : (689) 42 35 38 - Fax. : (689) 42 35 52 - Email secretariat.QAAV@sdr.qaav.dev-rural.gov.pf

Annexe

Pays (19/04/12)	Barème thermique minimum	Espèce
Costa Rica, El Salvador, Equateur, Indonésie, Malaisie, Mexique, Nicaragua, Nouvelle-Calédonie, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Philippines, Sri Lanka, Thaïlande, Venezuela	90°C pendant au moins 20 minutes ou traitement équivalent ayant fait la preuve de sa capacité à inactiver le virus de la nécrose hypodermique et hématopoïétique infectieuse (IHHN)	Pénéidés
Pérou	100 °C pendant au moins 3 minutes ou traitement équivalent ayant fait la preuve de sa capacité à inactiver la bactérie responsable de l'hépatopancréatite nécrosante	Pénéidés
Indonésie	100 °C pendant au moins 3 minutes ou traitement équivalent ayant fait la preuve de sa capacité à inactiver le virus de la myonécrose infectieuse	Pénéidés
Finlande, Italie, Norvège, Royaume Uni, Suède, Suisse, rép Tchèque	100 °C pendant au moins une minute ou 90 °C pendant au moins 10 minutes ou traitement équivalent ayant fait la preuve de sa capacité à inactiver *A. astaci*	Ecrevisses
Australie, Chine	90°C pendant au moins 10 minutes ou 60°C pendant au moins 60 minutes ou traitement équivalent ayant fait la preuve de sa capacité à inactiver le MrNV de la maladie des queues blanches	Crevette géante (chevrette) et pénéidés
Colombie	70 °C pendant au moins 30 minutes ou traitement équivalent ayant fait la preuve de sa capacité à inactiver le virus du syndrome de Taura	Pénéidés
Tous pays	60°C pendant au moins une minute	Décapodes

Nombre total de duplicatas délivrés :

Nom et adresse de l'expéditeur	Certificat N° :
	REPUBLIQUE FRANÇAISE **MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE** Certificat Sanitaire pour l'exportation de produits de la mer et d'eau douce vers la POLYNESIE FRANCAISE
	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)

-□ 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) :

□ Adresse(s) et numéro(s) d'agrément(s) sanitaire(s) de(s) centre(s) de purification ou des zones de reparcage pour les mollusques bivalves vivants (4) (5) :

.....

.....

□ Adresse(s) et numéro(s) d'agrément(s) sanitaire(s) de(s) établissement(s) de conditionnement ou de fabrication :

-□ 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 (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) ;
- 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).

2.2 - Les crustacés

Les décapodes ont été :

- 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 » ;
- 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 ;
- soit congelés à des températures inférieures ou égales à – 20°C pendant au moins 72 heures pour les produits à base d'écrevisses.

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 inexpliquée 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 nacrières 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 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