



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 6 5 8 - / SDR / QAAV / MAE

Pirae, le 28 JUIN 2012

SERVICE DU DÉVELOPPEMENT RURAL
DÉPARTEMENT QAAV

Le chef de service par interim

Affaire suivie par :
Mme Valérie ROY 
VR/er n°329/QAAV

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : Certificat relatif aux crustacés d'Australie

P.J. : 1

Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint les nouveaux modèles de certificat pour les crustacés d'Australie qui tiennent compte de la modification de la réglementation relative aux conditions d'importation des crustacés par l'arrêté n° 486 CM du 11 avril 2012.

L'autorité compétente australienne étant amenée 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.

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

Pour le ministre et par délégation


Léopold STEIN 

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 <i>A. astaci</i>	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

Countries (19/04/12)	Minimum heat treatment	Specie
Costa Rica, El Salvador, Ecuador, Indonesia, Malaysia, Mexico, Nicaragua, New Caledonia, Papua New Guinea, Philippines, Sri Lanka, Thailand, Venezuela	90°C for at least 20 minutes (or any time/temperature equivalent which has been demonstrated to inactivate IHHNV)	Shrimps and prawns
Peru	100°C for at least 3 minutes or 63°C for at least 30 minutes (or any time/temperature equivalent which has been demonstrated to inactivate the NHP bacterium)	Shrimps and prawns
Indonesia	100°C for at least 3 minutes (or any time/temperature equivalent which has been demonstrated to inactivate IMNV)	Shrimps and prawns
Finland, Italia, Norway, United Kingdom, Sweden, Switzerland, Czech Republic	100°C for at least one minute or 90°C for at least 10 minutes (or any time/temperature equivalent which has been demonstrated to inactivate <i>A. astaci</i>)	Crayfish
Australia, China	90°C for at least 10 minutes or 60°C for at least 60 minutes (or any time/temperature equivalent that has been shown to inactivate MrNV)	Giant fresh water prawn
Colombia	90°C for at least 10 minutes or 70°C for at least 30 minutes (or any time / temperature equivalent which has been demonstrated to inactivate TSV)	Shrimps and prawns
All countries	60°C for at least one minute	Decapods

Exporter		No.  AUSTRALIA Department of Agriculture, Fisheries and Forestry <i>Export Control Act 1982</i> CERTIFICATE AS TO CONDITION		
Consignee				
Vessel/Aircraft				
Port of loading	Date of departure	Country of origin AUSTRALIA		
Port of discharge	Final destination	Country of final destination		
Container No./Seal No.				
Shipping marks, & numbers	No. and kind of packages (include declared net weight or count)	Description of goods	Scientific name	Total net contents (state unit)
SAMPLE ONLY				
The above products / Les produits décrits ci-dessus:				
1. originate from Australia which is a country monitored under an official crustacean surveillance programme implemented in accordance with the procedures described in the Aquatic Animal Health Code of the World Organisation for Animal Health / sont originaires d'Australie qui est un pays soumis à un programme officiel de surveillance des crustacés mis en oeuvre selon les procédures décrites dans le code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'Organisation mondiale de la santé animale;				
2. originate from Australia which is a country free from crayfish plague, infectious myonecrosis, Taura syndrome, white spot disease, yellowhead disease and necrotising hepatopancreatitis / sont originaire d'Australie qui est un pays indemne de peste de l'écrevisse, de myonécrose infectieuse, du syndrome de Taura, de maladie des points blancs, de maladie de la tête jaune et hépatopancréatite nécrosante; and / et				
3. have not been harvested in emergency situations because of the suspected or confirmed presence of a communicable disease / n'ont pas été récoltés en urgence du fait de la suspicion ou de la confirmation de la présence d'une maladie transmissible				
I hereby certify that to the best of my knowledge the conditions or restrictions applicable under the particular inspection system prescribed in Regulations or Orders under the <i>Export Control Act 1982</i> have been complied with in respect of the prescribed goods described above, being goods that are:			Official Seal	
1. In sound condition 2. Fit for human consumption 3. Of Australian Origin				
Signature and printed name of authorized officer				
Date				

Exporter		No.		
Consignee		 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry <i>Export Control Act 1982</i> CERTIFICATE AS TO CONDITION		
Vessel/Aircraft				
Port of loading	Date of departure			
Port of discharge	Final destination	Country of final destination		
Container No./Seal No.				
Shipping marks, & numbers	No. and kind of packages (include declared net weight or count)	Description of goods	Scientific name	Total net contents (state unit)
SAMPLE ONLY				
The above shrimps and/or prawns have been / Les crevettes et chevrettes décrits ci-dessus ont été: 1. 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 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"; 2. 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 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.				
I hereby certify that to the best of my knowledge the conditions or restrictions applicable under the particular inspection system prescribed in Regulations or Orders under the <i>Export Control Act 1982</i> have been complied with in respect of the prescribed goods described above, being goods that are: 1. In sound condition 2. Fit for human consumption 3. Of Australian Origin			Official Seal	
Signature and printed name of authorized officer			Date	