



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'ELEVAGE 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° 772 / QAAV / SDR / MAE

Pirae, le 29 novembre 2012

SERVICE DU DÉVELOPPEMENT RURAL
DÉPARTEMENT QAAV

Le chef de département

Affaire suivie par :
Mme Valérie ROY
VR/vr

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : Certificat relatif aux produits de la pêche des USA

P.J. : 1

Mesdames, Messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint le nouveau modèle de certificat pour les produits de la pêche des USA.

Les crustacés décapodes cuits non entièrement décortiqués et non déveinés des USA 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 ma considération distinguée.

Pour le ministre et par délégation

Valérie ROY



UNITED STATES OF AMERICA
U.S. DEPARTMENT OF COMMERCE
Certificat sanitaire et de salubrité/Health Certificate
French Polynesia



Date Date

N° certificat/Reference No.

This certificate is admissible in all courts of the United States as prima facie evidence of the truth of the statements therein contained. This certificate does not excuse failure to comply with any Federal or State laws. WARNING: Any person who shall falsely make, issue, alter, forge, or certify, or participate in any action thereto, is subject to a fine of not more than \$1,000 or imprisonment for not more than one (1) year, or both (7 U.S.C. 1622 (h)).

Relatif aux produits de la mer et d'eau douce⁽¹⁾ (poissons et leurs produits de frais, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques) et destinés à la Polynésie française
Health Certificate for salt water and fresh water fish⁽¹⁾ and their spawning products, crustaceans, mollusks and other aquatic invertebrates intended for importation into French Polynesia

Pays d'origine/Country of origin: _____

Autorité officielle compétente/Competent official authority: _____

I. Identification des denrées alimentaires/Identification of the products

Espèce(s) animale(s)/Species: _____

Nature des pièces/Pieces: _____

Type de l'emballage/Nature of packaging: _____

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

Poids net/Net weight: _____

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

Date(s) de congélation⁽²⁾/Freezing date(s)⁽²⁾: _____

Nombre de colis/Number of packages: _____

Durée(s) de conservation⁽²⁾/Use by date⁽²⁾: _____

II. Origine des denrées alimentaires/Origin of products

Nom, adresse, numéro d'agrément vétérinaire pour l'exportation de l' (des) établissements(s)/Name, address, veterinary registration number of the approved export establishment(s): _____

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

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

Atelier(s) de collecte/Collecting plant(s): _____

III. Destination des denrées alimentaires/Destination of products

Les denrées sont expédiées/The products are dispatched:

de: _____

from: _____

(lieu d'expédition)(Place of dispatch)

à: _____

to: _____

(lieu de destination)(Country and place of destination)

Par le moyen de transport suivant⁽³⁾/by the following means of transport⁽³⁾: _____

Nom et adresse de l'expéditeur⁽³⁾/Name and address of dispatcher⁽³⁾: _____

Nom et adresse du destinataire/Name of consignee and address at place of destination: _____

IV. Attestation de salubrité/Health Attestation

Le vétérinaire officiel ici soussigné certifie que les denrées désignées ci-dessus/The official inspector hereby certifies that the products specified above:

- Ont été inspectées et reconnues propres à l'alimentation humaine, à l'alimentation animale⁽⁴⁾./Have been inspected and are fit for human consumption/animal consumption⁽⁴⁾.
- Ont été préparées, manipulées, entreposées et transportées conformément aux règles de l'hygiène alimentaire./Have been handled, conditioned, stored, and transported in compliance with food safety standards.
- Ne contiennent aucun antiseptique, colorant, conservateur ou autre produit d'addition nocif pour la santé humaine ou animale⁽⁴⁾./Do not contain any antiseptic, food coloring, preservative or any other added product which can harm human or animal health⁽⁴⁾.
- 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 ou animale Do not contain any residue from chemical contaminant due to veterinary environment or therapy, with a noxious rate/level for human or animal health.

V. Attestation zoosanitaire/Zoo sanitary attestation

Le vétérinaire officiel ici soussigné certifie que les denrées désignées ci-dessus (cf. paragraphe I) répondent aux conditions sanitaires suivantes/The official inspector hereby certifies that the products mentioned above (paragraph I) comply with the following sanitary requirements:

- Pour les produits frais et selon l'espèce⁽⁴⁾/For fresh products and according to the species⁽⁴⁾:

Les poissons vivants, les poissons morts non éviscérés et leurs produits de frais (oeufs)/Live fish, other eviscerated fish and their eggs

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:

- nécrose hématoïotique 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 hématoïotique infectieuse pour les salmonidés (Oncorhynchus spp. et Salmo spp.)/infectious hematopoietic necrosis for Salmonidae (Oncorhynchus spp. and Salmo spp.);
- virus de l'Oncorhynchus masou pour les salmonidés (Oncorhynchus spp.)/virus of Oncorhynchus masou for Salmonidae (Oncorhynchus 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 cyprin (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 Corgonidae (Coregonus spp.), the grayling (Thymallus thymallus), the Pacific salmon (Oncorhynchus spp.) and the Pacific cod (Gadus macrocephalus).

Les crevettes et crustacés décapodes ont été/*Shrimps and 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 *Mollusks*

- 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/*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, gas and micro-organisms, such as crimped metallic cans, glass jars or metal and plastic packages;*

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./*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 meat.*

Fait à _____ le _____
Done at _____ (on)

Cachet officiel/Seal

(signature du vétérinaire officiel)
(Signature of official health officer)

(1) Numéros de tarif des douanes/*Customs codes*: notamment : 0302; 0303; 0304; 0305; 0306; 0307; ex 0511; 1504; ex 1516; ex 1517; ex 15180000; 1603; 1604; 1605; ex 1902; ex 21039090; ex 2104; 2301

(2) Le cas échéant/*Optional*

(3) Indiquer le nom du bateau ou le numéro du vol/*Name of the vessel or the flight*

(4) Rayer la mention inutile/*Assign as appropriate*