



MINISTÈRE  
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*

N° 797 / QAAV / SDR / MAE

Pirae, le 04/12/2012

SERVICE DU DEVELOPPEMENT RURAL  
DEPARTEMENT QAAV

*Le chef de département*

Affaire suivie par :  
Mme Valérie ROY  
VR/er

## NOTE AUX IMPORTATEURS

**Objet :** Certificat relatif aux produits de la pêche du Chili

**P.J. :** 1

Mesdames, Messieurs,

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

Les crustacées décapodes cuits non entièrement décortiqués et non déveinés du Chili 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.

**Copies :**

DIR  
QAAV

Pour le ministre et par délégation

Valérie ROY

N° de référence/ N° de referencia: \_\_\_\_\_

**CERTIFICAT SANITAIRE**  
**CERTIFICADO SANITARIO**

**Pour les produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à Tahiti**  
**Para productos pesqueros y de la acuicultura destinados a Tahiti**

**Pays expéditeur/ Pais de origen: REPÚBLICA DE CHILE**

**Autorité compétente/Autoridad Competente: SERVICIO NACIONAL DE PESCA - SERNAPESCA**

**1 Identification des produits de la pêche/de l'aquaculture<sup>(1)</sup>/Identificación de los productos de la pesca /de la acuicultura<sup>(1)</sup>**

**1.1. Description du produit / Descripción del producto:**

| Espèce (nom scientifique)<br>Especie (nombre científico) | Etat et type de traitement<br>Presentación y tipo de<br>tratamiento | Date de fabrication<br>Fecha de elaboración | Type d'emballage<br>Tipo de embalaje | Nombre<br>d'emballages<br>Numero de<br>bultos | Quantité totale<br>(poids net)<br>Cantidad total<br>(peso neto) |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|                                                          |                                                                     |                                             |                                      |                                               |                                                                 |
|                                                          |                                                                     |                                             |                                      |                                               |                                                                 |
|                                                          |                                                                     |                                             |                                      |                                               |                                                                 |
|                                                          |                                                                     |                                             |                                      |                                               |                                                                 |
|                                                          |                                                                     |                                             |                                      |                                               |                                                                 |

**1.2. Température d'entreposage et de transport requise/Condiciones de almacenamiento y temperatura de transporte:**

**1.3. Durée de conservation/Período de duración del producto (vida útil):**

**2. Origine des produits/Origen de los productos**

**2.1. Nom(s) et numéro(s) du ou des établissement (s) enregistrés par le Sernapesca/Nombre(s) y número(s) del establecimiento(s) autorizado(s) por Sernapesca:**

**2.2. Nom et adresse de l'expéditeur/nombre y dirección del exportador:**

**3. Destination des produits/Destino de los productos**

**3.1. Les produits sont expédiés de(lieu d'expédition)/desde (lugar de despacho):**

**3.2. À (pays et lieu de destination)/a (país y lugar de destino)**

**3.3. Par le moyen de transport suivant/por el siguiente medio de transporte:**

**3.4. Nom du destinataire et adresse du lieu de destination/nombre del consignatario y dirección en destino:**

<sup>(1)</sup> Rayer la mention inutile / tachar lo que no corresponda

0167876

#### 4. Attestation de salubrité/ Declaración Sanitaria

L'inspecteur officiel certifie que/El inspector oficial certifica que:

- 4.1. Les produits de la pêche ou de l'aquaculture désignés ci-dessus ont été traités, emballés et entreposés dans des établissements approuvés par le Semapesca en accord avec les conditions requises par ce service. De la même manière, les produits ont été transportés dans des conditions hygiéniques. / Los productos pesqueros o de la acuicultura antes mencionados han sido procesados, empacados y almacenados en una planta elaboradora aprobada por Semapesca de acuerdo a los requisitos establecidos por este Servicio. Del mismo modo, los productos han sido transportados en condiciones higiénicas.
- 4.2. Les produits de la pêche ou de l'aquaculture désignés ci-dessus ont été inspectés et déclarés apte à la consommation humaine ou animal conformément aux exigences du Semapesca. Los productos de la pesca o acuicultura antes mencionados han sido inspeccionados y encontrados aptos para el consumo humano o animal, conforme las exigencias de Semapesca.
- 4.3. Les produits de la pêche ou de l'aquaculture désignés ci-dessus ne contiennent pas d'antiseptique, colorant, conservateur ou autre produit d'addition nocifs pour la santé humaine ou animale. Los productos de la pesca o acuicultura arriba mencionados, no contienen ningún antiseptico, colorante, preservante u otro aditivo que pueda afectar la salud humana o animal.
- 4.4. Les produits de la pêche ou de l'aquaculture désignés ci-dessus 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. No contienen residuos de contaminantes químicos producto del medio ambiente o de tratamientos veterinarios en relación / nivel dañino para la salud humana o animal.

#### 5. Attestation zoosanitaire / Declaración zoosanitaria

L'inspecteur officiel certifie que / El inspector oficial certifica que:

- 5.1. Les poissons vivants, les poissons morts non éviscérés et leurs produits de frai (œufs) proviennent d'un établissement de pisciculture, d'une zone ou d'un pays indemne des maladies suivantes<sup>(1)</sup>. Los pescados vivos, los pescados muertos no eviscerados y los huevos provienen de un establecimiento de acuicultura, de una zona o un país libre de las enfermedades siguientes (1):
  - necrose hematopoiétique épizootique pour la perche européenne (*Perca fluviatilis*), la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*), le saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*)(1)/ necrosis hematopoyética epizootica para la perca (*Perca fluviatilis*), la trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*) y el salmón del Atlántico (*Salmo salar*)(1);
  - necrose hematopoiétique infectieuse pour les salmonides (*Oncorhynchus spp.* et *Salmo spp.*)(1)/ necrosis hematopoyética infecciosa para la trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*), las especies de salmón del Pacífico (real [*O. tshawytscha*], rojo [*O. nerka*], chum [*O. keta*], masou [*O. masou*], rosado [*O. rhodurus*] y plateado [*O. kisutch*]) y el salmón del Atlántico (*Salmo salar*)(1);
  - virus de l'*Oncorhynchus masou* pour les salmonides (*Oncorhynchus spp.*)(1)/ herpesvirus del *Oncorhynchus masou* (Enfermedad de los salmonidos por el herpesvirus tipo 2) para el salmón sockeye (*Oncorhynchus nerka*), salmón masou (*O. masou*), salmón chum (*O. keta*), salmón coho (*O. kisutch*) y trucha arco iris (*O. mykiss*)(1);
  - 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*)(1)/ viremia primaveral de la carpa para la carpa común (*Cyprinus carpio carpio*), el carpin (*Carassius carassius*), el siluro (*Silurus glanis*), la carpa plateada (*Hypophthalmichthys molitrix*), la carpa cabeza (*Aristichthys nobilis*), la carpa herbívora (*Ctenopharyngodon idella*), el pez rojo (*Carassius auratus*), el cacho (*Leuciscus idus*) y la tenca (*Tinca tinca*)(1);
  - 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*)(1)/ septicemia hemorrágica viral para trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*), reo (*Salmo trutta*), timalo (*Thymallus thymallus*), coregonos (*Coregonus sp.*), lucio (*Esox lucius*), rodaballo (*Scophthalmus maximus*), arenque y espadín (*Clupea sp.*), salmón del Pacífico (*Oncorhynchus sp.*), bacalao (*Gadus morhua*), bacalao del Pacífico (*Gadus macrocephalus*)(1);
- 5.2. Les crevettes et crustacés décapodes ont été: Los camarones y crustáceos decápodos habían ser:
  - soit entièrement décortiqués (rétrait 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 » ou sea totalmente pelados (sin caparazón, ni cabeza), vaciados, congelados, elaborados y envasados para la venta directa al por menor y cuale emballaje lleva una etiqueta que indica « 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 ou sea cocinados o pasterizados según el tratamiento térmico previsto por el código de OIE según el agente patógeno, la especie y el estatus sanitario del país, de la zona o del compartimiento de origen concernido;
  - soit congelés à des températures inférieures ou égales à - 20°C pendant au moins 72 heures pour les produits à base d'écrevisses ou sea congelados a -20°C habían ser sometidos a temperaturas inferiores durante, por lo menos, 72 horas por los productos derivados de cangrejos de río.
- 5.3. Les mollusques bivalves vivants, frais et congelés crus proviennent d'un pays indemne de maladie d'Akoya<sup>(1)</sup>. Los moluscos bivalvos vivos, frescos y congelados crudos provienen de un país libre de enfermedad de Akoya<sup>(1)</sup>.  
Les huîtres nacrées ont été soumises à un traitement stérilisateur<sup>(1)</sup>. Las ostras de nácar han sido sometidas a un tratamiento de esterilización<sup>(1)</sup>.

Fait à .....  
Hecho en ..... (Lieu) (Lugar)

Signature de l'inspecteur officiel  
(Firma inspector oficial)

<sup>(1)</sup> Rayer la mention inutile / Tachar lo que no corresponda