

Nom et adresse de l'expéditeur : <i>Name and adress of exporter :</i>		CERTIFICAT ZOOSANITAIRE relatif à l'exportation de produits en provenance de NOUVELLE CALEDONIE destinés à la consommation humaine	
Nom et adresse du destinataire : <i>Declared name and adress of consignee</i>		Certificat N°	
		Direction générale des services Direction des Affaires Vétérinaires, Alimentaires et Rurales SERVICE D'INSPECTION VETERINAIRE, ALIMENTAIRE ET PHYTOSANITAIRE 2 rue Russeil BP 256 98845 Nouméa Cedex Tel (687) 243 745 Fax (687) 251 112 Mél : sivap.davar@gouv.nc	
Lieu d'expédition : <i>Place of dispatch</i>	Nouvelle Calédonie	Pays de destination : <i>Country of destination</i>	Port de destination : <i>Place of destination</i>

Moyen de transport : <i>Mean of conveyance Ship</i>	Identification : <i>Identification</i>	Date : <i>Date</i>	Numéro des containers : <i>Reefers numbers</i>	Numéro des scellés : <i>Reefer number</i>	Documents : (Facture, liste colisage, permis importation) : <i>Document (Invoice, packing list, import permit n°)</i>
--	---	-----------------------	---	--	---

Désignation des marchandises : <i>Description of the products</i>		Pays d'origine des marchandises : Nouvelle Calédonie <i>Country of origin</i>	
		Code du territoire (code ISO) <i>Code of the country:</i> NC	Code marchandise (Code SH) : <i>Code of the product</i>
Nature du traitement : <i>Treatment</i>	Type de conditionnement : <i>Description of packages</i>	Poids net (kg) : <i>Net weight (kg)</i>	
Température d'entreposage : <i>Temperature of storage</i>	Nombre de conditionnements : <i>Number of packages</i>	Poids brut (kg) : <i>Gross weight (kg)</i>	

Provenance des marchandises <i>Origine of the products</i>	Nom de l'établissement <i>Name of the establishment</i>	Adresse de l'établissement <i>Adress of the establishment</i>	Numéro d'agrément <i>Agreement identification</i>
Abattoir : <i>Slaughtering house</i>			
Etablissement de provenance : <i>Processing establishment</i>			

Identification des marchandises <i>Identification of products</i>						
Espèce (nom scientifique) <i>Species (scientific name)</i>	Nature du produit <i>Nature of the product</i>	Nature du traitement <i>Treatment</i>	Date limite de consommation <i>Expiry date</i>	N° de lot <i>Batch number</i>	Nombre de conditionnement <i>Number of packages</i>	Poids net (kg) <i>Net weight (kg)</i>
TOTAL						

Attestation de salubrité :

L'inspecteur officiel certifie que les produits décrits ci-dessus :

- ont été collectés, manipulés, préparés, transformés, identifiés, transportés, entreposés et inspectés conformément à la réglementation sanitaire de la Nouvelle-Calédonie ;
- proviennent d'établissements enregistrés, autorisés ou agréés pour l'exportation ;
- pour les viandes et produits à base de viandes, proviennent en totalité d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir agréé, ont présenté des résultats satisfaisants aux inspections ante mortem et post mortem auxquels ils ont été soumis et sont revêtus des marques de salubrité attestant qu'ils ont été produits et inspectés dans les établissements sus-mentionnés.

Attestation sanitaire :

L'inspecteur officiel certifie que :

Les produits décrits ci-dessus sont originaires de Nouvelle-Calédonie qui est un pays indemne selon la définition du code de l'OIE de fièvre aphteuse, de fièvre charbonneuse, d'infection à *Brucella abortus*, *Brucella melitensis* et *Brucella suis*, d'infection par le virus de la fièvre de la Vallée du Rift, de tuberculose bovine, de péripneumonie contagieuse bovine, de pleuropneumonie contagieuse caprine, de peste des petits ruminants, de tremblante, de grippe équine, de peste porcine africaine, de peste porcine classique, de maladie d'Aujeszky, de maladie hémorragique du lapin, d'infection par les virus de l'influenza aviaire de haute pathogénicité, de maladie de Newcastle, de syndrome de Taura, de maladie des points blancs, de maladie des queues blanches, d'infection par le virus de la tête jaune, d'herpès-virose de la carpe koi, d'infections à *Bonamia exitiosa*, *Bonamia ostreae* et *Marteilia refringens*, d'infestation des abeilles mellifères par l'acarien *Tropilaelaps*, d'infestation par *Aethina tumida* et de varroose des abeilles mellifères.

Les viandes bovines et produits à base de viande bovine sont issues de bovins qui :

- n'ont reçu ni farines de viandes et d'os ni cretons provenant de ruminants dans leur alimentation
- et n'ont pas été étourdis, préalablement à leur abattage, à l'aide d'un engin injectant de l'air ou un gaz comprimés dans leur boîte crânienne, ni soumis au jonchage

et les viandes fraîches et les produits à base de viande ont été préparés et manipulés de manière à garantir que ces produits ne contiennent ni ne sont contaminés par aucun des tissus énumérés ci-après, aucun des tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de découpe, aucune viande mécaniquement séparée du crâne ou de la colonne vertébrale de bovins âgés de plus de 12 mois : les amygdales et la partie distale de l'iléon lorsque ces marchandises sont issues de bovins de tous âges et les 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 12 mois.

Les viandes fraîches et les produits à base de viande crus de suidés domestiques, sauvages ou féraux et d'équidés domestiques ont été préparés conformément au Code de bonnes pratiques applicables à l'hygiène de la viande du Codex Alimentarius (CAC/RCP 58-2005) et sont issus de porcs domestiques provenant d'un compartiment qualifié à risque négligeable d'infection à *Trichinella* au sens du code de l'OIE.

Les coquilles des œufs de consommation ont été désinfectées conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œufs du Codex Alimentarius (CAC/RCP 15-1976).

Les poissons des espèces sensibles à la nécrose hématopoïétique épizootique, l'infection à *Aphanomyces invadans*, l'iridovirose de la daurade japonaise et la virémie printanière de la carpe se présentent sous forme de filets, darnes ou pavés, réfrigérés ou congelés ou ont été cuits à 90°C pendant 10 minutes ou traités par tout traitement équivalent ayant fait la preuve de sa capacité à inactiver les agents de ces maladies .

Les pénéidés ont été cuits à 90°C pendant au moins 20 minutes ou traités par tout traitement équivalent ayant fait la preuve de sa capacité à inactiver le virus de la nécrose hypodermique et hématopoïétique infectieuse (IHHN) ou ont été étêtés et décortiqués (à l'exception du dernier segment de la carapace et du telson), transformés (panés ou marinés ou préparés en bouchons, rouleaux de printemps, samosas, autre type de bouchées) et conditionnés pour le commerce de détail.

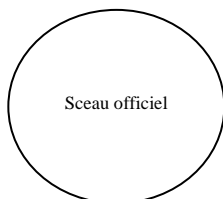
Les ormeaux *Haliotis sp.* ont été cuits à 100°C pendant au moins 30 minutes. Les huîtres *Pinctada sp.* et *Pteria sp.* ont été stérilisées par la chaleur et sont présentées en conditionnement hermétique.

Les produits apicoles ont été soumis à une irradiation à la dose de dix kGy.

Lieu de délivrance : **NOUMEA**

Place of issue

Date / Date :



Nom et signature de l'inspecteur officiel :
Name and signature of the official inspector :