POLYNESIE FRANÇAISE

MINISTERE
DE L'ECONOMIE VERTE
ET DU DOMAINE,
en charge des mines
et de la recherche

DIRECTION DE LA BIOSECURITE
CELLULE ZOOSANITAIRE

Le Chef de cellule

Affaire suivie par :
Laurent PASCO

N° 1699 / MED / DBS / ZOO

Pirae, le 11 décembre 2018

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : Importation de crevettes Pénéides d'élevage de Nouvelle Calédonie

Réf. : - Loi du pays n°2013-12 du 6 mai 2013 réglementant, aux fins de protection en matière de biosécurité, l'introduction, l'importation, l'exportation et le transport interinsulaire des organismes vivants et de leurs produits dérivés
- Arrêté n°979 CM du 24 juillet 2015 modifié portant fixation de la liste des marchandises susceptibles de véhiculer les agents de maladies transmissibles des animaux et de la liste des denrées alimentaires et aliments pour animaux susceptibles de ne pas répondre aux conditions de sécurité sanitaire des aliments
- Note aux importateurs n°100/MPF/DBS/ZOO du 19/09/2017

P. J. : Certificat vétérinaire PF CR DEC18

Mesdames, Messieurs,

Je vous informe de la mise en place du certificat négocié ***PF CR DEC18*** (ci-joint) entre les autorités de la Polynésie française et de la Nouvelle Calédonie concernant l'importation de crevettes pénéides d'élevage.

Cette possibilité permise par l'arrêté n°1525 CM du 1er septembre 2017 modifiant l'arrêté n°979 CM du 24 juillet 2015 est maintenant effective.

Je vous prie d'agréer, Mesdames, Messieurs, l'expression de mes respectueuses salutations.

Pour le Ministre et par délégation

DIRECTION DE LA BIOSECURITE POLYNÉSIE FRANÇAISE

Laurent PASCO

B.P. 9575 , 98715 Papeete C.M.P. – TAHITI ,Polynésie française – Rue Tuterai Tane, route de l'hippodrome
Tél. : (689) 40 42 35 18 - Fax. : (689) 40 42 35 52 - Email : secretariat@biosecurite.gov.pf – www.service-public.pf/biosecurite

République Française

GOUVERNEMENT DE LA NOUVELLE CALÉDONIE

Nom et adresse de l'expéditeur : *Name and adress of exporter :*	**CERTIFICAT ZOOSANITAIRE** relatif à l'exportation de **crustacés décapodes** en provenance de NOUVELLE CALEDONIE
Nom et adresse du destinataire : *Declared name and adress of consignee*	**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 : **Nouvelle Calédonie** *Place of dispatch*	Pays de destination : *Country of destination*	Port de destination : *Place of destination*

Moyen de transport : *Mean of conveyance*	Identification : *Identification*	date : *date*	Numéro des containers : *Reefers numbers*	Numéro des scellés : *Reefer number*	Documents(Facture, liste colisage) : *Document (Invoice, packing list, import permit n°)*

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

Provenance des marchandises *Origine of the products*	Nom de l'établissement *Name of the establishment*	Adresse de l'établissement *Adress of the establishment*	Numéro d'agrément *Agreement identification*
Etablissement de manipulation *fresh fishery products plant*			
Etablissement de transformation: *processing plant*			
Etablissement d'entrepôt: *Cold store*			

Identification des marchandises
Identification of products

Espèce (nom scientifique) *Spieces (scientific name)*	Nature du produit *Nature of the product*	Nature du traitement *Treatment*	Date de pêche/récolte *catching/harvesting date*	N° de lot *Batch number*	DLC / DLUO *Use-by date*	Nombre de conditionnement *Number of packages*	Poids net (kg) *Net weight (kg)*
					TOTAL		

République Française

GOUVERNEMENT DE LA NOUVELLE CALÉDONIE

Attestation sanitaire :

L'inspecteur officiel certifie que :

Les produits décrits ci-dessus:

1) ont été inspectés et reconnus propres à l'alimentation humaine ;
2) ont été préparés, manipulés, entreposés et transportés conformément aux règles de l'hygiène alimentaire ;
3) ont été préparés à partir d'animaux soumis à une inspection sanitaire et reconnus sains avant et après abattage ;
4) ne contiennent aucun antiseptique, colorant ou autre produit d'addition nocif pour la santé humaine ;
5) 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,

Certifications zoo sanitaires [1] :

La Nouvelle-Calédonie est un pays soumis à un programme officiel de surveillance des crustacés mis en œuvre selon les procédures décrites dans le code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'Organisation mondiale de la santé animale ; elle est indemne de maladie des points blancs, de nécrose hypodermique et hématopoiétique infectieuse de maladie de la tête jaune et du syndrome de Taura.

Les crustacés décapodes sauvages

- sont d'origine d'eau douce du territoire de Nouvelle Calédonie

ou

- sont d'origine marine et ont été pêchés dans la ZEE de la Nouvelle Calédonie

Les crustacés décapodes d'élevage

-ont été élevés durant toute leur durée de vie en Nouvelle-Calédonie et n'ont pas été récoltés en urgence du fait de la suspicion ou de la confirmation de la présence d'une maladie transmissible

Et

- ont été congelés, étêtés, décortiqués

Ou

- ont été intégrés dans un produit composé contenant des crustacés [2]

Ou

- ont été cuits au moins à 60°c pendant 1 minute

Lieu de délivrance :
Place of issue

Date / Date :

Sceau officiel

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

PF CR DEC18

[1] : barrer les mentions inutiles
[2] : produit composé contenant des crustacés : produit composé dont les crustacés sont soit transformés, soit préparés, soit ne représentant pas plus de 20% du poids des ingrédients