

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/ País de origen: REPÚBLICA DE CHILE

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

1. Identification des produits de la pêche/de l'aquaculture⁽¹⁾/Identificación de los productos de la pesca /de la acuicultura⁽¹⁾

1.1. Description du produit / Descripción del producto:

| Espèce (nom scientifique) Especie (nombre científico) | État et type de traitement Presentación y tipo de tratamiento | Date de fabrication Fecha de elaboración | Type d'emballage Tipo de embalaje | Nombre d'emballages Número de bultos | Quantité totale (poids net) Cantidad total (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 Semapesca:

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:

⁽¹⁾ **Rayer la mention inutile / Tachar lo que no corresponda**

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 Sernapesca 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 Sernapesca 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 Sernapesca. 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 Sernapesca.
- 4.3. Les produits de la pêche ou de l'aquaculture désignés ci-dessus ne contient 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 antiséptico, 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 non éviscérés, les poissons réfrigérés ou congelés éviscérés présentés autrement qu'en filets, darnes ou pavés et leurs produits de frai (œufs), sont originaires du Chili qui est un pays indemne d'infection à *Aphanomyces* invadans, nécrose hématopoiétique épizootique, iridovirose de la carpe japonaise, virémie printanière de la carpe selon la définition du code aquatique de l'OIE (1)./Los pescados no eviscerados, los pescados eviscerados refrigerados o congelados en una presentación distinta a filetes o rodajas, y sus huevas provienen de Chile que es un país libre de infección por *Aphanomyces* invadans, necrosis hematopoyética epizootica, iridovirus de la dorada japonesa, viremia primaveral de la carpa, según la definición del código acuático de la OIE (1).

- 5.2. Les crevettes, chevrettes et autres pénéidés crus ont été étêtés, 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 (1)./ Los camarones, gambas, langostinos y otros peneidos crudos han sido descabezados, pelados (salvo el último segmento y el telson), procesados (empanados o marinados o preparados al estilo dim sum, rollitos de primavera, empanadillas u otro tipo de preparado) y acondicionados para su venta al por menor (1).

Les décapodes crus autres que les pénéidés sont originaires du Chili qui est un pays indemne de maladie des points blancs selon la définition du code de l'OIE (1)./ Los decapodos crudos distintos a los peneidos provienen de Chile que es un país libre de la enfermedad de las manchas blancas según la definición del código de la OIE (1).

- 5.3. Les mollusques bivalves vivants ou avec coquille entière sont originaires du Chili qui est un pays indemne d'infections à *Bonamia exitiosa*, *Bonamia ostreae* et *Marteilia refringens* selon la définition du code aquatique de l'OIE (1)./ Los moluscos bivalvos vivos o con las dos conchas provienen de Chile que es un país libre de las enfermedades por *Bonamia exitiosa*, *Bonamia ostreae* y *Marteilia refringens* según la definición del código acuático de la OIE (1).

Les ormeaux *Haliotis* sp. ont été éviscérés et écoquillés (1)./ Los abalones *Haliotis* sp. han sido eviscerados y desconchados (1).

- 5.4. Pour les denrées ayant été soumises à un traitement thermique, le traitement thermique répond aux critères suivants (1):/En el caso de productos sometidos a un tratamiento térmico, dicho tratamiento cumple los siguientes criterios (1):

- elles ont été cuites, pasteurisés, séchées selon un procédé mécanique ou stérilisées selon le traitement thermique prévu par le code de l'OIE selon l'agent pathogène, l'espèce et le statut sanitaire du pays, de la zone ou du compartiment d'origine concernés (1);/Han sido cocidos, pasteurizados, secados mediante procedimientos mecánicos o esterilizados según tratamiento térmico descrito en el Código Sanitario para los Animales Acuáticos de la OIE según el agente patógeno, la especie y el estatus sanitario del país, de la zona o del compartimento de origen concerniente (1);

Ou / O bien

- elles se présentent sous la forme de conserves dont la conservation est assurée par un conditionnement en récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes à toute température inférieure à 55°C et par un traitement par la chaleur ayant pour but de détruire ou d'inhiber totalement les enzymes ainsi que les micro-organismes à l'état normal ou sporulés et leurs toxines dont la présence et la prolifération pourraient altérer les produits (1). / Los productos se presentan como conservas cuya conservación se asegura mediante acondicionamiento en un recipiente estanco a los líquidos, a los gases y a los microorganismos a toda temperatura inferior a 55°C, y por un tratamiento por calor que tiene por objeto destruir o inhibir totalmente las enzimas así como los microorganismos en estado normal o de esporas y sus toxinas, cuya presencia y proliferación podrían alterar los productos (1).

- Les huîtres *Pinctada* sp. et *Pteria* sp. ont été soumises à un traitement stérilisateur, c'est-à-dire exposées à une température de 121°C pendant au moins 3,6 minutes ou à une combinaison de température et de temps équivalents au traitement précité, et sont présentées en conditionnement hermétique (1)./ Las ostras *Pinctada* sp. y *Pteria* sp. han sido sometidas a un proceso de esterilización, es decir, expuestas a una temperatura de 121°C por al menos 3,6 minutos o a una combinación equivalente de tiempo/temperatura, y selladas herméticamente (1).

Fait à
Hecho en (Lieu)/ (Lugar)

.....
Signature de l'inspecteur officiel

(Firma inspector oficial)

Sceau officiel (Sello oficial)

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