

4. Expéditeur (nom et adresse complète) :	CERTIFICAT VETERINAIRE ⁽¹⁾ Pour l'importation en Nouvelle-Calédonie des denrées animales ou d'origine animale destinées à la consommation animale Numéro ⁽²⁾ ORIGINAL														
5. Lieu de destination (port ou aéroport de déchargement) :	1. Provenance des produits (Pays exportateur) :														
6. Destinataire (nom et adresse complète) :	2. Autorité compétente 2.1 Ministère : 2.2 Service : 2.3 Niveau local / régional :														
7. Modes et identification du transport 7.1 Navire ou aéronef ⁽³⁾ 7.2 Nom du navire ou, s'il est connu, numéro de vol :	3. Lieu de chargement pour l'exportation :														
9. Identification des produits 9.1 Espèce(s) animale(s) : 9.2 Conditions de température des produits qui composent le lot : aucune, réfrigérés ou congelés ⁽³⁾ 9.3 Identification individuelle des produits qui composent le lot :															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Nature des produits <small>(5)</small></th> <th style="width: 45%;">Numéro d'agrément ou d'enregistrement des établissements de production, transformation, entreposage</th> <th style="width: 15%;">Nombre de paquets / pièces</th> <th style="width: 15%;">Poids net (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 150px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: right;">Total</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Nature des produits <small>(5)</small>	Numéro d'agrément ou d'enregistrement des établissements de production, transformation, entreposage	Nombre de paquets / pièces	Poids net (kg)					Total			
Nature des produits <small>(5)</small>	Numéro d'agrément ou d'enregistrement des établissements de production, transformation, entreposage	Nombre de paquets / pièces	Poids net (kg)												
Total															
(Si nécessaire, reproduire ce tableau sur un feuillet séparé revêtu du numéro du certificat et du sceau officiel sur chaque page et de la signature du vétérinaire officiel sur la dernière page)															
Je soussigné, <i>vétérinaire ou inspecteur officiel</i> , certifie par la présente ⁽⁴⁾ :															
<p style="text-align: center;"><u>Attestation de salubrité</u></p> <p>A que les dispositions prises par le pays exportateur pour gérer les risques associés aux agents des encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles sont au moins équivalentes aux recommandations de l'Office International des Epizooties,</p> <p>B que les denrées désignées ci-dessus :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ont été inspectées et reconnues propres à l'alimentation animale 2. Ont été préparées, manipulées et transportées dans une usine inspectée et agréée par les services vétérinaires officiels 3. Ont été préparées, manipulées, emballées et transportées de façon à éviter toute contamination chimique ou biologique 4. Ont subi au moins les mêmes traitements, contrôles et inspections pour le marché export que pour le marché domestique <p style="text-align: center;"><u>Attestation zoosanitaire</u></p> <p>A Les denrées désignées ci-dessus sont exportées d'un pays ou d'une zone mentionné à l'annexe X du présent arrêté et elles satisfont aux restrictions qui sont éventuellement stipulées à la colonne 2 de l'annexe X.</p> <p>B Les denrées désignées ci-dessus :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ont subi un traitement thermique stérilisateur Ou 2. Ont subi un traitement chimique stérilisateur Ou 3. Sont composés uniquement de vers aquatiques morts Ou 4. Sont composés uniquement des poissons éviscérés et/ou mollusques morts Ou 5. Sont des poissons entiers non issus d'élevage, dont la taille ne permet pas l'éviscération, et qui sont exclusivement commercialisés en tant qu'appâts destinés à la pêche hauturière. 															

ET

C

Lorsque les denrées désignées ci-dessus contiennent des crustacés ou produits à base de crustacés, ces ingrédients :

1. Ont subi un traitement thermique stérilisateur ^(a) ou un traitement chimique stérilisateur ^(b) permettant l'inactivation des **agents pathogènes** viraux ou bactériens pouvant contaminer les animaux dont les produits font l'objet du présent certificat :

- Virus responsable du syndrome de Taura
- Virus de la maladie des points blancs
- Virus de la maladie de la tête jaune
- Virus de la baculovirose tétraédrique (*Baculovirus penaei*)
- Virus de la baculovirose sphérique (*Baculovirus* spécifique de *Penaeus monodon*)
- Agent de la peste de l'écrevisse (*Aphanomyces astaci*)
- Virus de la virose létale des géniteurs
- Virus de la nécrose musculaire infectieuse
- Virus de la maladie de la queue blanche
- *Salmonella spp*
- *Vibrio spp*

(a)

- traitement thermique à cœur de 50°C pendant au moins 60 min. ou équivalent
- ou séchage au four à 50°C pendant au moins 90 min ou équivalent
- ou dessiccation complète à 30°C pendant au moins 1H ou équivalent

(b)

- traitement à l'hypochlorite de sodium à 5-10 pour mille ou équivalent

Ou (uniquement pour les artémias)

2. Sont issus en totalité d'**animaux** qui proviennent de pays, de **zones** ou de **compartiments** faisant l'objet d'une **surveillance** conforme aux recommandations les plus récentes de l'OIE et ayant démontré l'absence des pathologies ci-dessus.

Ou

3. Ont fait l'objet d'une analyse par lot, dans un laboratoire référent OIE ou agréé par les autorités vétérinaires officielles, qui a démontré l'absence des pathologies précitées.

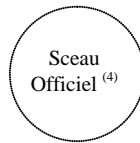
Cachet officiel

Fait à

(Lieu)

, le

(Date)



(signature du vétérinaire ou inspecteur officiel ⁽⁴⁾)

(nom en lettres capitales, qualifications et titre)

(1) Composer le certificat en insérant uniquement les attestations de santé animale nécessaires au lot identifié sur la présente page

(2) Numéro unique délivré par l'autorité compétente.

(3) Biffer la mention inutile.

(4) Dans une couleur différente du texte imprimé

(5) Fournir une copie de la déclaration de composition de l'établissement producteur dûment visée.