

No. 27945

**FRANCE
and
SWEDEN**

**Protocol concerning the conditions for trade in live shellfish
(with annexes). Signed at Paris on 19 July 1989**

Authentic texts: French and Swedish.

Registered by France on 26 February 1991.

**FRANCE
et
SUÈDE**

**Protocole relatif aux conditions d'échange de coquillages
vivants (avec annexes). Signé à Paris le 19 juillet 1989**

Textes authentiques : français et suédois.

Enregistré par la France le 26 février 1991.

PROTOCOLE¹ RELATIF AUX CONDITIONS D'ÉCHANGE DE COQUILLAGES VIVANTS ENTRE LA SUÈDE ET LA FRANCE

ARTICLE 1er

Le présent protocole a pour objet de définir les conditions sanitaires et techniques dans lesquelles devront avoir lieu les échanges de coquillages vivants destinés à la consommation humaine, immédiate ou différée, entre la Suède et la France.

Sont exclus du champ de ce protocole les échanges de coquillages vivants n'ayant pas atteint la taille marchande, ainsi que les échanges de coquillages non vivants, réfrigérés ou conservés par quelque procédé que ce soit.

TITRE 1

DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 2

Au sens du présent protocole sont considérés comme :

a) " coquillages ", toutes les espèces de mollusques lamellibranches et gastéropodes marins, et les oursins élevés ou pêchés dans les eaux suédoises ou françaises.

b) " eaux conchylicoles ", les eaux marines ou saumâtres dans lesquelles vivent à l'état naturel ou sont élevés des coquillages.

c) " établissement d'expédition ", les installations dans lesquelles les coquillages provenant des eaux conchylicoles sont préparés et conditionnés en vue de l'expédition à la consommation humaine.

d) " expédition à la consommation humaine immédiate ", l'expédition de coquillages salubres, conditionnés en emballages fermés et destinés à la vente à la consommation humaine sans retrempage de quelque durée qu'il soit.

e) " expédition à la consommation humaine différée ", l'expédition de coquillages salubres destinés à la vente à la

¹ Entré en vigueur le 2 août 1990, date de réception de la dernière des notifications (des 22 janvier et 27 juillet 1990) par lesquelles les Parties se sont informées de l'accomplissement des procédures constitutionnelles requises conformément à l'article 14.

consommation après immersion et conditionnement définitif dans un établissement habilité à cette fin, selon les dispositions prévues au Titre III du présent protocole.

f) " coliformes thermostables, ou coliformes fécaux ", les coliformes qui, à la température de 44° C fermentent le lactose avec production de gaz et donnent de l'indole à partir du tryptophane.

ARTICLE 3

Qu'il s'agisse de produits destinés à la consommation humaine immédiate ou à la consommation humaine différée, les coquillages exportés doivent répondre à une garantie hygiénique conforme aux exigences de l'article 5 ci-après.

ARTICLE 4

Les autorités sanitaires compétentes des deux pays surveillent et garantissent la qualité des eaux conchylicoles d'origine :

- pour la partie française, conformément aux dispositions de l'arrêté du 12 octobre 1976 fixant les normes de salubrité des eaux conchylicoles, et des textes qui le modifieraient, ainsi que de l'annexe 1.
- pour la partie suédoise, conformément à la législation nationale résumée dans l'annexe 2, et aux dispositions qui la modifieraient.

ARTICLE 5

Les coquillages indigènes destinés à l'exportation sont expédiés exclusivement à partir d'établissements d'expédition agréés et contrôlés par les autorités du pays d'origine.

Dans tous les cas, les coquillages ne devront provenir que d'eaux reconnues salubres selon les dispositions de l'article 4 (et annexes 1 et 2).

Ces coquillages doivent répondre aux critères définis à l'annexe 3 du présent protocole.

A leur passage en frontière, les lots de coquillages doivent être accompagnés d'un certificat attestant de leur origine salubre et permettant d'identifier l'établissement d'expédition.

Pour la partie suédoise, ce certificat, conforme au modèle joint en annexe 4 du présent protocole, sera délivré par STATENS LIVSMEDELSVERK.

Pour la partie française, les étiquettes de salubrité délivrées par l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (I.F.R.E.M.E.R.) valent attestation d'origine salubre. Les différents modèles d'étiquettes figurent en annexe 5 du présent protocole.

Outre l'étiquette de salubrité, les lots de coquillages devront être accompagnés par un certificat d'origine salubre et d'aptitude à la consommation relatif aux huîtres, moules et autres coquillages présentés à l'état vivant et susceptibles d'être consommés crus ainsi qu'aux oursins et aux violets. Ce certificat établi par un agent du service vétérinaire est conforme au modèle fixé en annexe 6.

En l'absence du certificat d'origine salubre précité, les lots devront être considérés comme insalubres.

TITRE II

DISPOSITIONS RELATIVES AUX ECHANGES DE COQUILLAGES DESTINES A LA CONSOMMATION HUMAINE IMMEDIATE

ARTICLE 6

Les coquillages exportés, destinés à la consommation humaine immédiate, devront posséder une taille minimale dite " TAILLE MARCHANDE " qui est fixée pour certaines espèces en annexe 7 du présent protocole.

Ces coquillages seront préparés et conditionnés conformément aux exigences rappelées dans l'article 7 ci-dessous.

En outre, chaque emballage doit porter une étiquette commerciale indiquant :

- la dénomination de vente du produit dans le pays de destination
- la mention " importé de " suivie du nom du pays d'origine,
- la quantité nette en poids (ou unité de volume pour les moules),
- l'indication du n° d'agrément de l'établissement expéditeur délivré par les autorités du pays d'origine,

- le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'établissement expéditeur,
- la date de départ du lieu d'expédition.

ARTICLE 7

Les coquillages destinés à la consommation humaine immédiate sont soumis, dans leur pays d'origine, aux dispositions qui suivent, concernant leur préparation et leur conditionnement.

1.- La bonne conservation des coquillages doit être garantie. Leur exondation pendant des périodes de 2 heures minimum, au moins une fois par jour, durant le mois qui précède l'expédition donne une telle garantie.

2.- Avant conditionnement, les coquillages seront triés pour élimination des déchets (corps étrangers, individus morts ou blessés) et de ceux inférieurs aux tailles fixées à l'annexe 7. Ils seront lavés et débarrassés des souillures déposées sur leur coquille.

3.- Les coquillages seront conditionnés dans des emballages rigides, résistant à l'écrasement.

4.- Les huîtres seront rangées par couches successives, valves creuses en dessous.

5.- Les emballages et les protections intérieures seront en matériaux inertes autorisés à être au contact des denrées alimentaires.

6.- Chaque emballage sera fermé par un couvercle convenablement assujéti sans pour présenter une étanchéité absolue aux liquides et aux solides.

7.- Le poids brut maximal des colis est fixé comme suit :

. pour les huîtres	16 kg
. pour les moules	25 kg
. pour les coquilles st-jacques	45 kg
. pour les autres coquillages	10 kg

ARTICLE 8

Les lots de coquillages qui ne répondraient pas aux prescriptions des alinéas 3, 4, 6, 7 de l'article 7 précité peuvent, sous réserve de satisfaire aux dispositions du Titre III ci-après, être importés pour la consommation humaine différée.

TITRE III**DISPOSITIONS RELATIVES AUX ECHANGES DE
COQUILLAGES DESTINES A LA CONSOMMATION
HUMAINE DIFFEREE****ARTICLE 9**

Les lots de coquillages importés pour la consommation humaine différée ne peuvent être destinés qu'au retrempage dans des établissements spécialement agréés à cette fin.

Ces lots, dont le conditionnement peut être plus simple que celui exigé pour la consommation humaine immédiate, doivent être accompagnés d'un certificat zoosanitaire rédigé :

- . pour la partie française par l'IFREMER
- . pour la partie suédoise par STATENS LIVSMEDELSVERK

Ce certificat sera conforme au modèle joint en annexe 8 du présent protocole.

Les lots devront en outre être accompagnés du certificat d'origine salubre prévu à l'annexe IV ou VI.

Chaque emballage devra comporter un étiquetage indiquant notamment :

- . l'espèce de coquillage concernée,
- . l'indication, en clair ou sous la forme d'un numéro d'agrément, de l'établissement d'expédition,
- . la mention "importé de pour retrempage en station agréée".

ARTICLE 10

Les dispositions du présent Titre seront applicables pour les coquillages français destinés à la Suède lorsque les établissements seront agréés dans ce pays pour le retrempage de ces coquillages.

TITRE IV**DISPOSITIONS PARTICULIERES****ARTICLE 11**

Les autorités compétentes respectives des deux pays s'informent mutuellement des modifications des textes législatifs et réglementaires nationaux, lorsque celles-ci sont susceptibles de modifier également les conditions sanitaires et techniques requises en application du présent protocole.

Les autorités compétentes respectives des deux pays conviennent également de se faire part rapidement de toute constatation défavorable de la qualité des produits importés.

ARTICLE 12

Pour la partie française, les autorités compétentes sont :

- Ministère de l'Agriculture et de la Forêt
Service Vétérinaire et d'Hygiène Alimentaire
175 rue du Chevaleret 75646 PARIS CEDEX 13
Téléphone : 45 84 13 13
Télex : 205067
- Ministère Délégué auprès du Ministère des Transports
et de la Mer, chargé de la Mer
Direction des Pêches Maritimes et des Cultures Marines
3, place de Fontenoy - 75700 PARIS
Téléphone : 42 73 55 05
Télex : 250823

avec l'appui scientifique et technique de :

- l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation
de la Mer
Département technique "contrôle et suivi des
ressources et de leurs utilisations (C.S.R.U.)"
rue de l'Ile d'Yeu
BP 1049
44037 NANTES CEDEX
Téléphone : 16 40 74 99 81Télex : 711196

ARTICLE 13

Pour la partie suédoise, l'autorité est:

STATENS LIVSMEDELSVERK
Box 622
S - 75126 UPPSALA SVERIGE
Téléphone : 018 17 55 00
Telex : 46 76 121

ARTICLE 14

Chacune des parties notifiera à l'autre l'accomplissement des procédures constitutionnelles requises en ce qui la concerne pour l'entrée en vigueur du présent Accord, qui prendra effet le jour de la réception de la dernière de ces notifications.

Le présent Accord demeurera en vigueur jusqu'à ce que l'une des deux parties le dénonce par écrit, moyennant un préavis de six mois courant à compter du jour de sa réception par l'autre partie.

ARTICLE 15

Nonobstant les dispositions de l'article 14 ci-dessus, et si la protection de la santé publique l'impose, l'autorité compétente dans le pays destinataire peut interdire l'entrée dans son pays d'un ou plusieurs lots de coquillages.

Dans ce cas, l'application du présent protocole peut être suspendue immédiatement de façon temporaire par l'une des deux parties. La partie qui suspend temporairement l'application du présent protocole est tenue d'en informer l'autre partie, par écrit, dans les huit jours francs qui suivent la décision. En pareil cas, des consultations seront engagées immédiatement entre les parties sur les conditions ultérieures d'application de l'accord.

FAIT A PARIS, le *19 juillet 1989*, en deux exemplaires, chacun en langues française et suédoise, chacun des textes faisant également foi.

Pour le Gouvernement
de la République Française :
[Signé — Signed]¹

Pour le Gouvernement
du Royaume de Suède :
[Signé — Signed]²

¹ Signé par Jean-Yves Hamon — Signed by Jean-Yves Hamon.

² Signé par Carl Lidbom — Signed by Carl Lidbom.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
SERVICE VÉTÉRINAIRE D'HYGIÈNE
ALIMENTAIRE

ANNEXE I

QUALITÉ DES EAUX CONCHYLICOLES D'ORIGINE

SECRETARIAT D'ÉTAT À LA MER
DIRECTION DES PÊCHES MARITIMES
PÊCHES CULTURES MARINES

PARAMÈTRES	C NOMBRE CUIVRE	I NOMME IMPÉRATIF	MÉTHODE D'ANALYSE DE RÉFÉRENCE	FRÉQUENCE MINIMALE D'ÉCHANTILLONNAGE ET DE MESURE
Hydrocarbures Lipidique phénolés		Les hydrocarbures ne doivent pas être présents dans l'eau conchylicole en quantité telle qu'ils produisent à la surface de l'eau un film visible ou un dépôt sur les coquillages	examen visuel	trimestrielle
Toxines	La limitation de la concentration de chaque substance dans le chair de coquillage doit être telle qu'elle contribue à une bonne qualité des produits conchylicoles	qu'ils provoquent des effets nocifs pour les coquillages	Chromatographie en phase gazeuse après extraction par solvants appropriés et purification	semestrielle
Métaux Argent Cadmium Cobalt Copper Chlore Mercure Bismuth Plomb Zinc	La limitation de la concentration de chaque substance dans le chair de coquillage doit être telle qu'elle contribue à une bonne qualité des produits conchylicoles	Le concentration de chaque substance dans l'eau conchylicole ou dans le chair de coquillage ne doit pas dépasser un niveau qui prouve que des effets nocifs sur les coquillages et leurs larves	Spectrométrie d'absorption atomique éventuellement précédée d'une concentration et/ou d'une extraction	semestrielle
Toxines produites par les dinoflagellés Toxine sésuol	80 microgrammes par 100 gr de chair de coquillages Concentration supérieure à un niveau susceptible d'entraîner des effets nocifs chez le consommateur	Les effets de l'énergie de type méduse doivent être pris en considération pour mercure et plomb, les sésuol - 100 à 0,3 mg/kg - 100 à 1 mg/kg	Observations et dosage toxicologique fait sur des échantillon de coquillage prélevés en des points de référence judicieux	Durant le saison propre aux efflorescences planctoniques, il est procédé en tout cas de besoin, au dépistage des espèces phytoplanctoniques réputées toxiques et de leurs toxines (PSP - PSP1).

Les valeurs ci-dessus énumérées ne font pas l'objet de valeurs critiques fixées par le présent accord ou ne résultent pas d'une réglementation nationale, de se référer aux recommandations de l'Organisation mondiale de la santé (O.M.S.).

A N N E X E 2

DIRECTION NATIONALE DE L'ALIMENTATION Service de la production

Examen de l'eau d'élevage

Lors de toute demande d'autorisation d'élever des coquillages, il est procédé à une étude, en vue de savoir si l'eau est propre, ou impropre à l'élevage de coquillages. Les analyses de l'eau sont effectuées par la commission locale d'hygiène, qui émet un avis.

La commission examine la qualité bactériologique de l'eau, et fait une étude générale, en dénombrant les risques de pollution de l'eau d'élevage par les ports marchands, industries et autres. L'élevage, la conservation ou la pêche de moules et autres coquillages ne peut se faire en eau, pouvant à juste raison être estimée polluée.

Pour juger de la qualité bactériologique de l'eau, il est fait un nombre représentatif de prélèvements durant une année qui ne sera pas inférieur, en moyenne, à douze.

Normes de la qualité de l'eau

L'eau ne doit pas contenir de bactéries en quantités supérieures aux valeurs indiquées ci-dessous :

Bacilles coliformes thermostables (coliformes fécaux) : moins de 2 dans 100 ml...

Dans les cas exceptionnels, soit moins de 10 % d'échantillons, on peut admettre une contamination qui sera inférieure à 10 coliformes thermostables par 100 ml.

L'examen de l'eau est complété par l'analyse d'échantillons de coquillages. Ces analyses sont effectuées sur des échantillons pris deux semaines avant la récolte et ensuite chaque semaine pendant la période de récolte ou de cueillette.

Durant les saisons propices aux efflorescences planctoniques, il est procédé, en tant que de besoin, au dépistage des espèces phytoplanctoniques réputées toxiques et de leurs toxines (PSP, DSP...) au moyen d'observations et de tests biologiques faits sur des échantillons de coquillages prélevés en des points de référence judicieusement choisis.

ANNEXE 3

Exigences de salubrité pour les coquillages

Les coquillages ne doivent provenir que d'eau reconnues salubres selon les dispositions de l'article 4 de l'Accord, annexes 1 et 2.

Les coquillages ne doivent pas renfermer de substances et de microorganismes pathogènes. Ils devront répondre, en particulier aux critères indiqués ci-après par rapport au poids humide de chair :

Coliformes thermostables	< 3 par g, ou 3/ml de chair
Salmonella	absence dans 25 g de chair
Vibrio parahemolyticus	absence dans 10 g de chair
PSP	moins de 80 microg de toxine par 100 g de chair
DSP	absence de toxicité présumée nuire au consommateur
Aldrine + Dieldrine	< 0,1 mg/kg
DDT + DDD + DDE	< 5 mg/kg
Hexachlorobenzène	< 0,2 mg/kg
Hexachlorocyclohexanes	< 0,2 mg/kg
PCB	< 2 mg/kg

Métaux lourds

Plomb	< 1 mg/kg
Mercure	< 0,5 mg/kg

ANNEXE 4

KONUNGARIKET SVERIGE/ROYAUME DE SUEDE
Bilateralt protokoll mellan Sverige och Frankrike
Protocole d'accord entre la France et la Suède

Jordbruksdepartementet/Ministère de l'Agriculture

Statens Livsmedelsverk/Administration nationale de l'Alimentation

URSPRUNGS-, SUNDHETS-, OCH TJÄNLIGHETSINTYG AVSEENDE OSTRON,
MUSSLOR OCH ANDRA SKALDJUR SOM FÖRPACKAS LEVANDE OCH KAN ÄTAS RÅA
SAMT SJÖBORRAR OCH VIOLSNIGLAR

CERTIFICAT D'ORIGINE SALUBRE ET D'APTITUDE A LA CONSOMMATION
RELATIF AUX HUITRES, MOULES ET AUTRES COQUILLAGES PRESENTES A
L'ETAT VIVANT ET SUSCEPTIBLES D'ETRE CONSOMMES CRUS AINSI QU'AUX
OURSINS ET AUX VIOLETS

I - VARANS IDENTITET/IDENTIFICATION DES DENREES

Art/Espèce:

Varubeteckning/Nom commercial
Vetenskaplig beteckning/Nom scientifique.....
Typ av emballage/Nature de l'emballage.....
Varumärken på emballagen/Marques commerciales figurant sur les
emballages
Antal kollin/Nombre de colis.....
Vikt/Poids.....

II - VARANS URSPRUNG/PROVENANCE DES DENREES

Avsändarens namn/Nom de l'expéditeur.....
Avsändarens adress/Adresse de l'expéditeur.....
.....
Avsändaranläggningens tillståndsnr/Numéro d'agrément de
l'établissement
.....

III - VARANS DESTINATION/DESTINATION DES DENREES

Från (avsändningsort)/De (lieu d'expédition).....
Varan skickas till (destinationsort)/Les denrées sont expédiées à
(lieu de
destination).....
Den (avsändningsdatum)/Le (date d'expédition).....
Per tåg, lastbil, flyg, båt (1)/
Par wagon, camion, avion, bateau (1).....
Mottagarens namn och adress/Nom et adresse du destinataire
.....

IV - UPPLYSNINGAR AVSEENDE SUNDHET/RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SALUBRITÉ

Undertecknad (Namn och titel)/Je soussigné (nom et titre)

 Veterinär eller officiell inspektör, intygar att ovan angivna
 vara/
 Vétérinaire ou inspecteur officiel certifie que les denrées
 désignées ci-dessus

1. Har bedömts tjänlig som människoföda enligt gällande sanitära
 normer i Frankrike./Ont été reconnues propres à la consommation
 humaine au regard des critères de salubrité en vigueur en France.

2. Har fångats, beretts, hanterats, förpackats och avsänts(2)
 /Ont été capturées, manipulées, conditionnées et expédiées (2)

i enlighet med gällande lagar och förordningar i
 Frankrike./suivant les dispositions réglementaires en vigueur en
 France.

Ort/Fait à
 datum/le.....

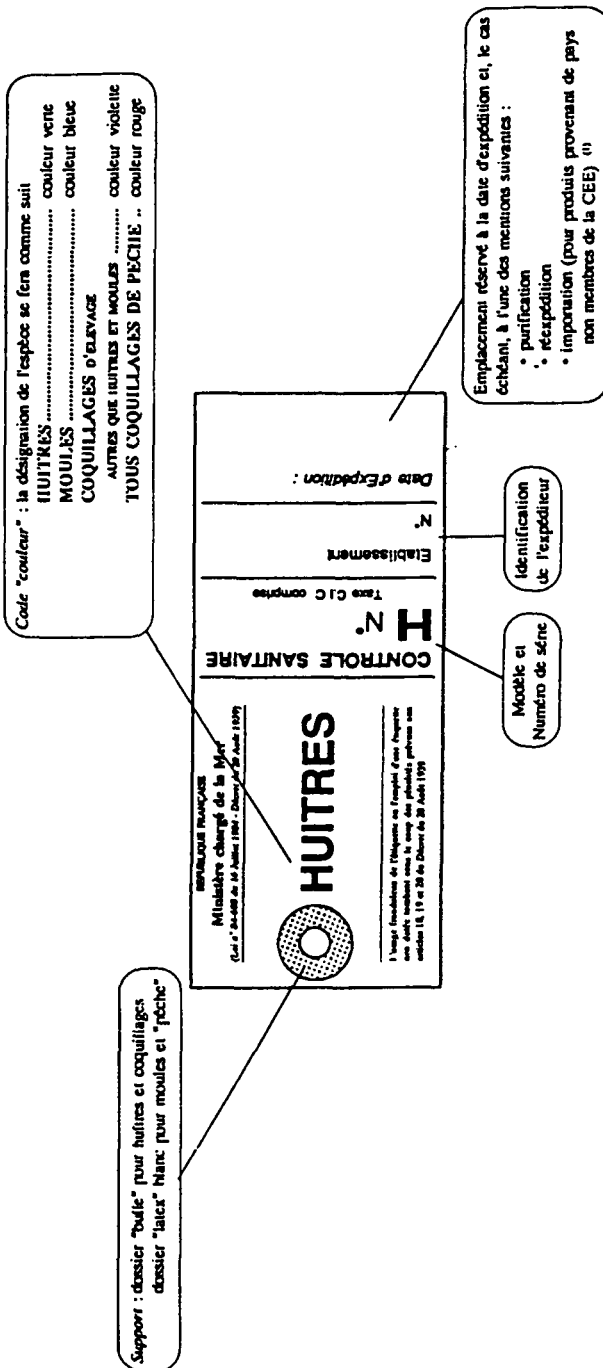
Officiell stämpel/cachet officiel Namnteckning/Signature

- (1) Stryk det ej tillämpliga/Rayer la mention inutile
 (2) Stryk om ej tillämpligt/Rayer la mention inutile


ANNEXE 5


NOUVELLES ETIQUETTES
DE SALUBRITE


NOUVELLES ETIQUETTES SANITAIRES
 MAQUETTE GENERALE
 (dimensions : 12 x 5 cm)




(1) dans tous les cas d'importation (article 18), rajouter au verso de l'étiquette le lieu d'origine du coquillage (pays et zone), le nom de l'expéditeur et le timbre de l'importeur.

Date d'expédition :	
N°	
Etablissement	
Tous C.I.C. comprises	
M N°	
CONTROLE SANITAIRE	
REPUBLIQUE FRANÇAISE Ministère chargé de la Mer (Lot n° 84-008 de 14 Juillet 1967 - Décret de 20 Août 1970)	 <p>MOULES</p> L'usage facultatif de l'étiquette en l'emploi d'une délicate- tion aux fins mentionnées dans le paragraphe précédent est autorisé à la fois au Décret de 20 Août 1970.

Date d'expédition :	
N°	
Etablissement	
Tous C.I.C. comprises	
C N°	
CONTROLE SANITAIRE	
REPUBLIQUE FRANÇAISE Ministère chargé de la Mer (Lot n° 84-008 de 14 Juillet 1967 - Décret de 20 Août 1970)	 <p>COQUILLAGES D'ÉLEVAGE AUTRES QUE HUITRES ET MOULES</p> L'usage facultatif de l'étiquette en l'emploi d'une délicate- tion aux fins mentionnées dans le paragraphe précédent est autorisé à la fois au Décret de 20 Août 1970.

Date d'expédition :	
N°	
Etablissement	
Tous C.I.C. comprises	
H N°	
CONTROLE SANITAIRE	
REPUBLIQUE FRANÇAISE Ministère chargé de la Mer (Lot n° 84-008 de 14 Juillet 1967 - Décret de 20 Août 1970)	 <p>HUITRES</p> L'usage facultatif de l'étiquette en l'emploi d'une délicate- tion aux fins mentionnées dans le paragraphe précédent est autorisé à la fois au Décret de 20 Août 1970.

Date d'expédition :	
N°	
Etablissement	
Tous taxes comprises	
P N°	
CONTROLE SANITAIRE	
REPUBLIQUE FRANÇAISE Ministère chargé de la Mer (Lot n° 84-008 de 14 Juillet 1967 - Décret de 20 Août 1970)	 <p>HUITRES, MOULES, COQUILLAGES DE PECHE</p> L'usage facultatif de l'étiquette en l'emploi d'une délicate- tion aux fins mentionnées dans le paragraphe précédent est autorisé à la fois au Décret de 20 Août 1970.

ANNEXE 6

REPUBLIQUE FRANCAISE/REPUBLIKEN FRANKRIKE

Ministère de l'Agriculture et de la Forêt/
Jordbruksdepartementet

Service Vétérinaire d'Hygiène Alimentaire/
Veterinärbyrån för livsmedelshygien

CERTIFICAT D'ORIGINE SALUBRE ET D'APTITUDE A LA CONSOMMATION RELATIF
AUX HUITRES, MOULES ET AUTRES COQUILLAGES PRESENTES A L'ETAT VIVANT
ET SUSCEPTIBLES D'ETRE CONSOMMES CRUS AINSI QU'AUX OURSINS ET AUX
VIOLETS

SUNDHETS- OCH TJÄNLIGHETSINTYGG AVSEENDE OSTRON, MUSSLOR OCH ANDRA
SKALDJUR SOM FÖRPACKAS LEVANDE OCH KAN ÄTAS RÅA SAMT SJÖBORRAR OCH
VIOLSNIGLAR

I - IDENTIFICATION DES DENREES/VARANS IDENTITET

Espèce/Art:

Nom commercial/Varubeteckning
Nom scientifique/Vetenskaplig beteckning.....
Nature de l'emballage/Typ av emballage.....
Marques commerciales figurant sur les emballages/Varumärken på
emballagen
Nombre de colis/Antal kollin.....
Poids/Vikt.....

II - PROVENANCE DES DENREES/VARANS URSPRUNG

Nom de l'expéditeur/Avsändarens namn.....
Adresse de l'expéditeur/Avsändarens adress.....
.....
Numéro d'agrément de l'établissement expéditeur/
Avsändaranläggningens tillståndsnr
.....

III - DESTINATION DES DENREES/VARANS DESTINATION

De (lieu d'expédition)/Från (avsändningsort).....
Les denrées sont expédiées à (lieu de destination)/Varan skickas
till (destinationsort)
Le (date d'expédition)/Den (avsändningsdatum).....
Par wagon, camion, avion, bateau (1)/
Per tåg, lastbil, flyg, båt (1).....
Nom et adresse de destinataire/Mottagarens namn och adress
.....

IV - RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SALUBRITÉ/UPPLYSNINGAR AVSEENDE
SUNDHET

Je soussigné (nom et titre)/Undertecknad (Namn och titel)

 Vétérinaire ou inspecteur officiel certifié que les denrées
 désignées ci-dessus/Veterinär eller officiell inspektör, intygar att
 ovan angivna vara

1. Ont été reconnues propres à la consommation humaine/Har bedömts
 tjänlig som människoföda

2. Ont été préparées, manipulées, conditionnées et expédiées (2)/Har
 beretts, hanterats, förpackats och avsänts (2)

conformément aux dispositions du protocole d'accord bilatéral entre
 la France et la Suède du /i enlighet med bestämmelserna i
 det bilaterala protokollet mellan Frankrike och Sverige av
 den

Fait à/Ort.....le/datum.....

Cachet officiel/Officiel stämpel

Namnteckning/Signature

(1) Rayer la mention inutile/Stryk det ej tillämpliga

(2) Le respect de ce mention n'est pas exigible pour les coquillages
 destinés à la consommation humaine différée après retrempage en
 station agréée/tillämpning av denna bestämmelse krävs ej för
 skaldjur avsedda för senare konsumtion efter sumpning i godkänd
 anläggning.

A N N E X E 7

Taille marchande des coquillages

1.- Clams (<i>Mercenaria mercenaria</i>)	4,5 cm
2.- Clovisses (<i>Tapes aureus</i> , <i>Tapes pullastra</i>)* (en provenance de Méditerranée)	2,4 cm
3.- Coques ou hénons (<i>Cardium edule</i>)	3 cm
4.- Coquilles St-Jacques (<i>Pecten maximus</i>) ...	10 cm
5.- Huîtres plates (<i>ostrea edulis</i>)	5 cm
(application suspendue jusqu'à nouvel ordre)	
6.- Huîtres creuses (<i>crassostrea gigas</i>)	30 grammes pièce
7.- Moules (<i>Mytilus edulis</i> , <i>Mytilus gallopro- vincialis</i>)	4 cm
8.- Ormeaux (<i>Haliotis tuberculata</i> , <i>Haliotis sp</i>)	8 cm
9.- Palourdes (<i>Tapes decussatus</i> , <i>tapes philli- pinarum</i> , <i>tapes sp</i>) *	3,5 cm
10.- Pétoncles (<i>chlamys varia</i> , <i>chlamys sp</i>) ..	3,5 cm
11.- Praires (<i>venus verrucosa</i>)	3 cm

* *Tapes* = *venerupis*

ANNEXE 8

CERTIFICAT D'ORIGINE ET ZOOSANITAIRE RELATIF AUX
COQUILLAGES VIVANTS DESTINES A L'IMPORTATION EN FRANCE
POUR L'EPURATION OU L'ENTREPOSAGE (1) DANS DES STATIONS
AGREES

URSPRUNGS- OCH ZOOSANITÄRT CERTIFIKAT FÖR LEVANDE
SKALDJUR AVSEDDA ATT IMPORTERAS TILL FRANKRIKE FÖR
RENING ELLER LAGRING (1) VID GODKÄNDA ANLÄGGNINGAR

1. PAYS D'ORIGINE ET AUTORITES QUALIFIEES
URSPRUNGSLAND OCH BEHÖRIGA MYNDIGHETER

Pays d'origine.....

Ursprungsland.....

Ministère compétent.....

Behörigt ministerium.....

Service.....

Avdelning.....

2. IDENTIFICATION DES DENREES ET PROVENANCE

VARAN OCH DESS URSPRUNGSLAND

Espèce:

Art:

- nom commercial.....

- varubeteckning.....

- nom scientifique.....

- vetenskaplig beteckning.....

Lieux d'élevage ou de pêche.....

Odlings- eller fiskeplats.....

Taille des coquillages.....

Skaldjurens storlek.....

Poids net total.....

Total nettovikt.....

Nature de l'emballage.....

Typ av emballage.....

Poids unitaire des colis.....

Kollinas styckevikt.....

Nombre de colis.....

Antal kollin.....

Marques commerciales figurant sur les
emballages.....
.....

Varumärken på emballagen.....
.....

Nom de l'expéditeur.....

Avsändarens namn.....

Adresse de l'expéditeur.....

Avsändarens adress.....

3. DESTINATION ET MODE DE TRANSPORT
DESTINATION OCH TRANSPORTSÄTT

Lieu d'expédition.....

Avsändningsort.....

Date d'expédition.....

Avsändningsdatum.....

Lieu de destination.....

Destinationsort.....

Nom du destinataire.....

Mottagarens namn.....

Mode de transport: AIR - ROUTE - FER - MER (2)

Transportsätt: FLYG - LASTBIL - TÅG - BÅT (2)

4. RENSEIGNEMENTS CONCERNANT L'ETAT SANITAIRE DES
COQUILLAGES
UPPLYSNINGAR OM SKALDJURENS SANITÄRA SKICK

Je, soussigné (nom et titre), certifie que les coquillages désignés ci-dessus proviennent d'une zone où il n'a pas été constaté de mortalités anormales récemment et dans laquelle d'ordinaire les coquillages ne présentent ni affection ni parasite pathogène ou présumé pathogène.

Undertecknad, (namn och titel), intygar härmed att ovan angivna skaldjur härrör från zon där ingen onormal dödlighet konstaterats och där skaldjuren normalt ej företer vare sig sjukdomar eller sjukdomsalstrande eller förmodat sjukdomsalstrande parasiter.

Fait à.....le.....

Ort.....datum.....

(cachet officiel)
(officiell stämpel)

(signature)
(namnteckning)

(1) Ne seront admis en France pour l'immersion en station d'entreposage agréée que les coquillages accompagnés du certificat d'origine salubre prévu à l'article 17 du décret du 20 aout 1939.

Till Frankrike får endast sådana skaldjur införas för sumpning vid godkänd lagringsanläggning som åtföljs av det certifikat om garanterat hygieniskt ursprung varom stadgas i artikel 17 i förordningen av den 20 augusti 1939.

(2) Rayer les mentions inutiles

Stryk det som ej är tillämpligt

[SWEDISH TEXT — TEXTE SUÉDOIS]

PROTOKOLL RÖRANDE VILLKOREN FÖR HANDEL MED LE-
VANDE SKALDJUR MELLAN SVERIGE OCH FRANKRIKE

Artikel 1

Syftet med föreliggande protokoll är att ange de sanitära krav och metoder som skall tillämpas på handel mellan Sverige och Frankrike med levande skaldjur som är avsedda för omedelbar eller senare konsumtion som människoföda.

Detta protokoll inbegriper ej handel med levande skaldjur, vilka inte uppnått fastställd försäljningsstorlek, och inte heller handel med icke levande skaldjur, oavsett vilken frysnings- eller konserveringsmetod som används.

AVDELNING 1

ALLMÄNNA BESTÄMMELSER

Artikel 2

I detta protokoll avses med

a) "skaldjur", samtliga arter av i havsvatten levande lamellibranchiata och bukfotiga blötdjur, samt sjöborrar odlade eller fiskade i svenska eller franska vatten;

b) "odlingsvatten", de havsvatten eller bräckta vatten där skaldjur förekommer naturligt eller odlas;

c) "avsändaranläggning", de anläggningar där de från odlingsvattnen härrörande skaldjuren prepareras och förpackas innan de avsänds för att tjäna som människoföda;

d) "avsändande för omedelbar konsumtion som människoföda", avsändande av tjänliga skaldjur, förpackade i tillslutna emballage och avsedda att säljas för konsumtion som människoföda utan föregående sumpning under kortare eller längre tid;

e) "avsändande för senare konsumtion som människoföda", avsändande av tjänliga skaldjur avsedda att säljas för konsumtion efter sumpning och slutgiltig förpackning vid en för ändamålet godkänd anläggning, enligt bestämmelserna i Avdelning III i detta protokoll.

f) "termostabila coliforma eller fekala coliforma bakterier", sådana bakterier som vid en temperatur av 44 grader C förjäser laktos med gasproduktion och bildar indol ur tryptophan.

Artikel 3

När det gäller produkter för omedelbar eller senare konsumtion som människoföda, måste de exporterade skaldjuren uppfylla hygieniska villkor enligt artikel 5 nedan.

Artikel 4

Behöriga hälsovårdsmyndigheter i båda länderna skall kontrollera och garantera kvaliteten hos de odlingsvatten varifrån skaldjuren härrör:

- vad beträffar den franska parten, i enlighet med föreskrifterna i kungörelse av den 12 oktober 1976, vari fastställs de sanitära normerna för odlingsvatten för skaldjur och de texter som kan komma att ändra denna, samt i enlighet med bilaga 1.
- vad beträffar den svenska parten, i enlighet med den nationella lagstiftningen sammanfattad i bilaga 2, och med de bestämmelser som kan komma att ändra denna.

Artikel 5

Inhemska skaldjur som är avsedda för export skall avsändas uteslutande från avsändaranläggningar som godkänts och kontrollerats av myndigheterna i ursprungslandet.

Skaldjuren får endast komma från vatten vilket fastställts som tjänligt enligt bestämmelserna i artikel 4 (och bilaga 1 och 2).

Skaldjuren måste motsvara de kriterier som anges i bilaga 3 till detta protokoll.

När de passerar gränsen skall skaldjurspartierna åtföljas av ett intyg om hygieniskt ursprung vari avsändaranläggningen anges.

Vad beträffar den svenska parten skall detta intyg, utformat i enlighet med det formulär som fogas som bilaga 4 till detta protokoll, utfärdas av STATENS LIVSMEDELSVERK.

Vad beträffar den franska parten skall de garantietiketter som utställs av Franska forskningsinstitutet för havsbruk (I.F.R.E.M.E.R.) gälla som intyg om hygieniskt ursprung. Förlagor för de olika etiketterna återfinns i bilaga 5 till detta protokoll.

Förutom garantietiketten skall med skaldjurspartierna följa ett intyg om hygieniskt ursprung och om skaldjurens tjänlighet till människoföda avseende ostron, musslor och andra skaldjur vilka förpackas levande och kan ätas råa samt avseende sjöborrar och violsnäckor. Detta intyg, vilket utfärdas av en tjänsteman vid veterinärmyndigheten, utformas i enlighet med det formulär som fastställts i bilaga 6.

Vid avsaknad av ovannämnda intyg om hygieniskt ursprung, skall leveranserna anses otjänliga som människoföda.

AVDELNING II

BESTÄMMELSER RÖRANDE HANDEL MED SKALDJUR AVSEDDA FÖR OMEDELBAR KONSUMTION SOM MÄNNISKOFÖDA

Artikel 6

Exporterade skaldjur avsedda för omedelbar konsumtion som människoföda skall ha en minimistorlek kallad "försäljningsstorlek", vilken fastställts för vissa arter i bilaga 7 till detta protokoll.

Dessa skaldjur skall prepareras och förpackas enligt de krav om vilka erinras i artikel 7 nedan.

Vidare skall varje emballage vara försett med en handelsetikett som anger:

- produktens försäljningsbenämning i mottagarlandet;
- påskriften "importerat från ..." följt av ursprungslandets namn;
- nettokvantiteten i vikt (eller för musslor i volymenhet);
- uppgift om det godkännandenummer som avsändaranläggningen tilldelats av myndigheterna i ursprungslandet;
- avsändaranläggningens namn och adress;

- datum för leveransens expediering från avsändningsorten.

Artikel 7

För skaldjur avsedda för omedelbar konsumtion som människoföda gäller i ursprungslandet följande bestämmelser om hur de skall hanteras och förpackas.

1. Det skall garanteras att skaldjuren bevaras i gott skick. Torrläggning av skaldjuren under minst två timmar åtminstone en gång per dag under den månad som föregår leverans medför sådan garanti.
2. Innan skaldjuren förpackas, skall de sorteras för avlägsnande av avfall (främmande föremål, döda eller skadade exemplar) och av sådana skaldjur som understiger i bilaga 7 fastställda minimistorlekar. De skall tvättas och befrias från föroreningar på skalen.
3. Skaldjuren skall förpackas i stadiga emballage som inte krossas.
4. Ostron skall förpackas i flera lager på varandra med de buktade skalen nedåt.
5. Emballage och inre skyddsemballage skall vara av inaktivt material som godkänts för kontakt med livsmedel.

6. Varje förpackning skall tillslutas med ett väl fastsatt lock. Detta får dock inte vara så tätt att passage av flytande och fasta ämnen förhindras.

7. Högsta bruttovikt per kolli har fastställts enligt följande:

- ostron	16 kg
- musslor	25 kg
- pilgrimsmusslor	45 kg
- övriga skaldjur	10 kg

Artikel 8

Skaldjurspartier som ej motsvarar kraven i punkterna 3, 4, 6 och 7 av artikel 7 ovan kan importeras för senare konsumtion som människoföda, under förutsättning att bestämmelserna i Avdelning III nedan är uppfyllda.

AVDELNING III

BESTÄMMELSER RÖRANDE HANDEL MED SKALDJUR AVSEDDA FÖR SENARE KONSUMTION SOM MÄNNISKOFÖDA

Artikel 9

Skaldjurspartier som importeras för senare konsumtion som människoföda får endast vara avsedda för sumpning vid anläggningar som särskilt godkänts för detta ändamål.

Sådana partier, som kan ha enklare förpackning än som krävs för skaldjur avsedda för omedelbar konsumtion som människoföda, skall åtföljas av ett zoosanitärt certifikat, utfärdat:

beträffande den franska parten, av I.F.R.E.M.E.R.

- beträffande den svenska parten, av STATENS LIVSMEDELSVERK.

Certifikatet skall vara utformat i enlighet med det formulär som fogats som bilaga 8 till detta protokoll.

Skaldjurspartierna skall dessutom åtföljas av ett intyg om hygieniskt ursprung enligt bilaga 4 eller 6.

Varje emballage skall vara försett med etiketter innehållande bl a följande uppgifter:

- den aktuella skaldjursarten;
- uppgift om avsändaranläggning, antingen i klartext eller i form av godkännandenummer;
- påskriften "importerat från för sumpning vid godkänd anläggning".

Artikel 10

Bestämmelserna i denna avdelning blir tillämpliga på franska skaldjur avsedda för leverans till Sverige,

först då anläggningarna i sist nämnda land godkänts för sumpning av skaldjuren.

AVDELNING IV

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER

Artikel 11

Behöriga myndigheter i de båda länderna underrättar varandra om ändringar i respektive lands lagar och andra författningar, när sådana ändringar innebär att även de sanitära och tekniska villkor för tillämpningen av detta protokoll ändras.

Respektive behöriga myndigheter i de båda länderna enas även om att i förekommande fall skyndsamt meddela varandra konstaterade brister i de importerade produkternas kvalitet.

Artikel 12

Vad beträffar den franska parten, är behöriga myndigheter;

Ministère de l'Agriculture et de la Forêt
Service Vétérinaire et d'Hygiène Alimentaire
175, rue du Chevaleret
F-75646 PARIS CEDEX 13
Telefon: 45 84 13 13
Telex: 20 50 67

Ministère Délégué auprès du
Ministère des Transports et de la Mer,
chargé de la Mer
Direction des Pêches Maritimes et des Cultures
Marines

3, place de Fontenoy

F-75007 PARIS

Telefon: 42 73 55 05

Telex: 25 08 23

Telex: 250 023

med vetenskapligt och tekniskt bistånd från

L'institut français de recherche pour l'exploitation
de la mer

Département technique "contrôle et suivi des
ressources et de leurs utilisations (C.S.R.U.)"

(Tekniska avdelningen för "kontroll och uppföljning
av resurser och dessas utnyttjande")

Rue de l'Ile d'Yeu

BP 1049

F-44037 NANTES CEDEX

Telefon: 16 40 74 99 81

Telex: 711 196

Artikel 13

Vad beträffar den svenska parten är myndigheten:

Statens Livsmedelsverk

Box 622

751 26 UPPSALA

Telefon: 018-17 55 00

Telex: 76121

Artikel 14

Parterna skall underrätta varandra när de författningsenliga procedurer som erfordras för ikraftträdande av denna överenskommelse fullgjorts i respektive land. Överenskommelsen träder i kraft den dag den sista av dessa underrättelser mottagits.

Föreliggande överenskommelse skall gälla till dess att endera parten skriftligen säger upp densamma. Härvid iakttas en uppsägningstid på sex månader från och med den dag då den andra parten mottagit uppsägningen.

Artikel 15

Oaktat bestämmelserna i Artikel 14 ovan kan den behöriga myndigheten i mottagarlandet förbjuda införsel av ett eller flera partier skaldjur om detta ur hälsovårdssynpunkt visar sig nödvändigt.

I sådant fall kan tillämpningen av detta protokoll omedelbart hävas på viss tid av endera parten. Den part som häver protokollets tillämpning på viss tid är skyldig att skriftligen underrätta den andra parten därom inom åtta fulla dagar efter beslutet. I dylikt fall skall parterna omedelbart inleda samråd om de villkor som därefter skall gälla för överenskommelsens tillämpning.

Som skedde i Paris den 19 juli 1989 , i
två exemplar, vardera på svenska och franska
språken, vilka båda har samma giltighet.

För Konungariket Sveriges
regering:
[*Signé — Signed*]¹

För Republiken Frankrikes
regering:
[*Signé — Signed*]²

¹ Signed by Carl Lidbom — Signé par Carl Lidbom.

² Signed by Jean-Yves Hamon — Signé par Jean-Yves Hamon.

MINISTERIET FÖR HAVSFRÅGOR
STYRELSEN FÖR HAVSPISKE OCH SAVS-
ODLING

Bilaga 1

JODJÄMKNINGSBERIET
VEGRIMNINGSBERIET
FÖR LIVSMEDELSSTOEN

KVALITETEN SOS OZ URSPRUNOLIGA ODLINGSVATTEN

PARAMETER	O RIKTVÄRDE	I IMPERATIVT VÄRDE	BEREKNINGSMETOD	MINIMAL SAMPLINGS- OCH MÄTPREKVERS
Kolvatten här- rörande från olja		Kolvatten får ej förekomma i odlingsvattnet i sådan mättag: - att det på vattenytan bildar en otylig film och/eller avlagningar på skaldjuren. - att det har skadeför- ningar på skaldjuren	Visuell undersökning	En gång per kvartal
Organ- bakteri- bakteri substan- ser	Koncentrationen av varje sådan substans i skaldjurshövd ska vara så begränsad att detta garanterar god kvalitet hos de odlade produkterna	Koncentrationen av varje sådan substans i odlingsvattnet eller i skaldjurshövd ska inte överstiga så nivå där den orsakar skadeförändringar på skaldjuren eller deras lövlar	Kromatografi i gasformig fas efter extraktion med lämpliga lösningsmedel samt rening.	En gång per halvår
Metaller Silver Ag Arsnik As Kadmium Cd Krom Cr Kopper Cu Nickel Ni Bly Pb Zink Zn mg/l	Koncentrationen av varje sådan substans i skaldjurshövd ska vara så begränsad att detta garanterar god kvalitet hos de odlade produkterna.	Koncentrationen av varje sådan substans i odlingsvattnet eller i skaldjurshövd ska inte överstiga så nivå där den orsakar skadeförändringar på skaldjuren och deras lövlar.	Atomisk absorptionspektrometri, eventuellt föregående av en kromatation och/eller en extraktion	En gång per halvår
Toxiner som produceras av diatomeer - PSP (neuro- toxin) - DSP (dierra- toxin)		PSP: < 80 µg per 100 gr skaldjurshövd DSP: Koncentration överstiger så nivå där toxinet kan orsaka skadeförändringar på konsumenter.	Histologiska observationer och testmetoder på skaldjurshövd som omfattar följande utvalda referenspunkter (PSP-DSP)	Under den årtid då plantekontrollen förse- kningar uppkommer vid be- hav sådana fytoplankton- arter som orsakar giftiga ämnen sådana toxiner (PSP- DSP)

PM. När föreliggande ertal eller nationella föreskrifter av fastslått tillförlitlighet för dessa uppräknade parametrar.
PM. När parterna överenskommit att tillämpa värdebestämningarna (MSD:b) rekommendationer.

Bilaga 2

STATENS LIVSMEDELSVERK Produktionsbyrå

Klassificering av odlingsvattnet

Vattnet bedöms lämpligt eller icke lämpligt för skaldjursodling i samband med ansökan om att få odla skaldjur. Erforderliga vattenundersökningar görs av den lokala hälsovårdsnämnden, som avger ett utlåtande.

Förutom av vattnets bakteriologiska kvalitet görs en allmän bedömning och inventering av riskerna för förorening av odlingsvattnet från båthamnar, industrier m m. Odling, sumpning eller plockning av musslor och andra skaldjur får ej ske i vatten som skäligen kan antas vara förorenat.

För bakteriologisk bedömning uttas ett representativt antal - i medeltal minst tolv - vattenprover under ett års tid.

Normer för vattenkvaliteten:

Vattnet får ej innehålla bakterier över nedan angivna värden:

Termostabila coliforma bakterier (s k "fecala coli"): mindre än 2 per 100 ml. I undantagsfall

(mindre än 10 % av proverna) kan ett högre värde accepteras: mindre än 10 per 100 ml.

Undersökningen av vattnet kompletteras med analys av slumpvis utvalda skaldjur. Analyserna utförs på skaldjur som tagits upp två veckor före skörden och sedan varje vecka under skörde- eller plockningsperioden.

Under den säsong då planktonblomning är som vanligast uppspåras vid behov de växtplanktonarter som anses giftiga samt deras toxiner (PSP, DSP) genom observationer och biologiska prov på slumpvis utvalda skaldjur hämtade från omsorgsfullt utvalda referenspunkter.

Bilaga 3

Sanitära krav på skaldjur

Skaldjur får endast komma från vatten vilka fastställts som friska enligt bestämmelserna i protokollets artikel 4, bilagorna 1 och 2.

Skaldjuren får ej innehålla sjukdomsalstrande ämnen och mikroorganismer. De skall uppfylla de krav som anges nedan. Koncentrationerna avser köttets våtvikt.

Termost. coliforma	<3 per g alt < 3/ml kött
Salmonella spp	neg/25 g kött
Vibrio parahemolyticus	neg/10 g kött
PSP	< 80 ug toxin per 100 g kött
DSP	neg betr grad av giftighet som anses skadlig för konsumenter
Aldrin + dieldrin	<0,1 mg/kg
DDT + DDD + DDE	<5 mg/kg
Hexaklorbensen	<0,2 mg/kg
Hexaklorcyklohexaner	<0,2 mg/kg
PCB	<2 mg/kg

Tungmetaller

bly	<1 mg/kg
kvicksilver	<0,5 mg/kg

Bilaga 4

KONUNGARIKET SVERIGE/ROYAUME DE SUEDE
Bilateralt protokoll mellan Sverige och Frankrike
Protocole d'accord entre la France et la Suède

Jordbruksdepartementet/Ministère de l'Agriculture

Statens Livsmedelsverk/Administration nationale de l'Alimentation

URSPRUNGS-, SUNDHETS-, OCH TJÄNLIGHETSINTYGG AVSEENDE OSTRON,
MUSSLOR OCH ANDRA SKALDJUR SOM FÖRPACKAS LEVANDE OCH KAN ÄTAS RÅA
SAMT SJÖBORRAR OCH VIOLSNIGLAR

CERTIFICAT D'ORIGINE SALUBRE ET D'APTITUDE A LA CONSOMMATION
RELATIF AUX HUITRES, MOULES ET AUTRES COQUILLAGES PRESENTES A
L'ETAT VIVANT ET SUSCEPTIBLES D'ETRE CONSOMMES CRUS AINSI QU'AUX
OURSINS ET AUX VIOLETS

I - VARANS IDENTITET/IDENTIFICATION DES DENREES

Art/Espèce:

Varubeteckning/Nom commercial
Vetenskaplig beteckning/Nom scientifique.....
Typ av emballage/Nature de l'emballage.....
Varumärken på emballagen/Marques commerciales figurant sur les
emballages
Antal kollin/Nombre de colis.....
Vikt/Poids.....

II - VARANS URSPRUNG/PROVENACE DES DENREES

Avsändarens namn/Nom de l'expediteur.....
Avsändarens adress/Adresse de l'expediteur.....
.....
Avsändaranläggningens tillståndsnr/Numéro d'agrément de
l'établissement
.....

III - VARANS DESTINATION/DESTINATION DES DENREES

Från (avsändningsort)/De (lieu d'expédition).....
Varan skickas till (destinationsort)/Les denrées sont expédiées à
(lieu de
destination).....
Den (avsändningsdatum)/Le (date d'expédition).....
Per tåg, lastbil, flyg, båt (1)/
Par wagon, camion, avion, bateau (1).....
Mottagarens namn och adress/Nom et adresse du destinataire
.....

IV - UPPLYSNINGAR AVSEENDE SUNDHET/RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SALUBRITÉ

Undertecknad (Namn och titel)/Je soussigné (nom et titre)

 Veterinär eller officiell inspektör, intygar att ovan angivna
 vara/
 Vétérinaire ou inspecteur officiel certifié que les denrées
 désignées ci-dessus

1. Har bedömts tjänlig som människoföda enligt gällande sanitära
 normer i Frankrike./Ont été reconnues propres à la consommation
 humaine au regard des critères de salubrité en vigueur en France.

2. Har fångats, beretts, hanterats, förpackats och avsänts(2)
 /Ont été capturées, manipulées, conditionnées et expédiées (2)

i enlighet med gällande lagar och förordningar i
 Frankrike./suivant les dispositions réglementaires en vigueur en
 France.

Ort/Fait à
 datum/le.....

Officiell stämpel/cachet officiel Namnteckning/Signature

- (1) Stryk det ej tillämpliga/Rayer la mention inutile
 (2) Stryk om ej tillämpligt/Rayer la mention inutile

BILAGA 5**NY SUNDHETSETIKETT**

**NOUVELLES ETIQUETTES SANITAIRES
MAQUETTE GENERALE
(dimensions : 12 x 5 cm)**

Supprimer : dossier "double" pour huîtres et coquillages
dossier "simple" blanc pour moules et "pêche"

Coite "couleur" : la désignation de l'espèce se fera comme suit:
HUITRES couleur verte
MOULLES couleur bleu
COQUILLAGES d'ÉLEVAGE
 AUTRES HUITRES ET MOULLES couleur violette
TOUTS COQUILLAGES DE PÊCHE .. couleur rouge

Emplacement réservé à la date d'expédition et, le cas échéant, à l'une des mentions suivantes :
 • purification
 • réexpédition
 • importation (pour produits provenant de pays non membres de la CEE) (1)

Moultie et
Numéro de série

Identification
de l'établissement

Date d'Expédition :

N°
Etablissement

Taxe C I C comprise
N°
CONTROLE SANITAIRE

HUITRES

REPUBLIQUE FRANÇAISE
Ministère chargé de la Mer
641, rue de la Seine 93500 La Courneuve (93) - Tél. 30.40.10.00

Le type, le modèle et l'échelle de l'étiquette doivent être homologués par le Service national des produits de la pêche au
numéro 15, 17 et 19 de l'avenue de la République 93500 La Courneuve (93) - Tél. 30.40.10.00

(1) dans tous les cas d'importation (article 16), ajouter en verso de l'étiquette le lieu d'origine du coquillage (pays et zone), le nom de l'établissement et le timbre de l'importateur.

NY SJUNDESETIKETT
STANDARD MODELL
(mått 12 x 5 cm)

Kod "färg": artens beteckning skall utföras enligt följande:

OSTRON grön färg
MUSSLOR blå färg
ODLJADE SKALDJUR
(av annat slag än ostron och musslor) violett färg
ALLA ANDRA FISKADE SKALDJUR rött färg

öglia: benämning "grovt gullaktigt pappe" för ostron och skaldjur
benämning "latex (plast) vitt för muslor och "fiske"

Republique Française

HAVSDEPARTEMENTET
(Lag nr 84-608 av den 16 juli 1964-
Dekret av den 20 augusti 1939)

OSTRON

Bedrägligt begagnande av etiketten eller
användning av odaterad etikett faller
under straffbestämmelserna förutsedda i
artikel 18-19 och 20 i dekret av den 20
augusti 1939.

HÄLSOKONTROLL

H
R
Sätt tryck.

Avsändaren

Nr

Avsändningsdatum

Typ och
Nummerserie

Uttrycke reserverad till avsändarens och i
vissa fall till en av följande berättigade:
• regering
• ätarsättning
• import (för varor med ursprung från
länder icke medlem av EG)*

* Vid varje importtillfälle (artikel 18), tilläggs på baksidan av etiketten skaldjurens ursprung (land, plats) avsändarens namn och importörens stämpel.

Date d'expédition :

N°

Etablissement


Tous C.I.C. compris

M N°

CONTROLE SANITAIRE

MOULES

REPUBLIQUE FRANÇAISE
 Ministère chargé de la Mer
 (R. n.° de 1958 et 13 Juillet 1967 - Décret du 20 Août 1959)



L'usage de tout produit de l'élevage ou de la pêche de mer doit être autorisé par le service des produits de la mer (R. n.° de 1958 et 13 Juillet 1967 - Décret du 20 Août 1959)

Date d'expédition :

N°

Etablissement


Tous C.I.C. compris

C N°

CONTROLE SANITAIRE

**COQUILLAGES
D'ELEVAGE
AUTRES QUE
HUITRES ET MOULES**

REPUBLIQUE FRANÇAISE
 Ministère chargé de la Mer
 (R. n.° de 1958 et 13 Juillet 1967 - Décret du 20 Août 1959)



L'usage de tout produit de l'élevage ou de la pêche de mer doit être autorisé par le service des produits de la mer (R. n.° de 1958 et 13 Juillet 1967 - Décret du 20 Août 1959)

Date d'expédition :

N°

Etablissement


Tous C.I.C. compris

H N°

CONTROLE SANITAIRE

HUITRES

REPUBLIQUE FRANÇAISE
 Ministère chargé de la Mer
 (R. n.° de 1958 et 13 Juillet 1967 - Décret du 20 Août 1959)



L'usage de tout produit de l'élevage ou de la pêche de mer doit être autorisé par le service des produits de la mer (R. n.° de 1958 et 13 Juillet 1967 - Décret du 20 Août 1959)

Date d'expédition :

N°

Etablissement


Toutes taxes comprises

P N°

CONTROLE SANITAIRE

**HUITRES, MOULES,
COQUILLAGES
DE
PECHE**

REPUBLIQUE FRANÇAISE
 Ministère chargé de la Mer
 (R. n.° de 1958 et 13 Juillet 1967 - Décret du 20 Août 1959)



L'usage de tout produit de l'élevage ou de la pêche de mer doit être autorisé par le service des produits de la mer (R. n.° de 1958 et 13 Juillet 1967 - Décret du 20 Août 1959)

MUSSLOR

ODLADE SKALDJUR
av annat slag än
MUSSLOR OCH ÖSTRON

ÖSTRON

FISKADE
ÖSTRON, MUSSLOR
SKALDJUR

Bilaga 6

REPUBLIQUE FRANCAISE/REPUBLIKEN FRANKRIKE

Ministère de l'Agriculture et de la Forêt/
Jordbruksdepartementet

Service Vétérinaire d'Hygiène Alimentaire/
Veterinärbyrån för livsmedelshygien

CERTIFICAT D'ORIGINE SALUBRE ET D'APTITUDE A LA CONSOMMATION RELATIF
AUX HUITRES, MOULES ET AUTRES COQUILLAGES PRESENTES A L'ETAT VIVANT
ET SUSCEPTIBLES D'ETRE CONSOMMES CRUS AINSI QU'AUX OURSINS ET AUX
VIOLETS

SUNDHETS- OCH TJÄNLIGHETSINTYG AVSEENDE OSTRON, MUSSLOR OCH ANDRA
SKALDJUR SOM FÖRPACKAS LEVANDE OCH KAN ÄTAS RÅA SAMT SJÖBORRAR OCH
VIOLSNIGLAR

I - IDENTIFICATION DES DENREES/VARANS IDENTITET

Espèce/Art:

Nom commercial/Varubeteckning

Nom scientifique/Vetenskaplig beteckning.....

Nature de l'emballage/Typ av emballage.....

Marques commerciales figurant sur les emballages/Varumärken på
emballagen

Nombre de colis/Antal kollin.....

Poids/Vikt.....

II - PROVENANCE DES DENREES/VARANS URSPRUNG

Nom de l'expéditeur/Avsändarens namn.....

Adresse de l'expéditeur/Avsändarens adress.....

.....

Numéro d'agrément de l'établissement expéditeur/
Avsändaranläggningens tillståndsnr
.....

III - DESTINATION DES DENREES/VARANS DESTINATION

De (lieu d'expédition)/Från (avsändningsort).....

Les denrées sont expédiées à (lieu de destination)/Varan skickas
till (destinationsort)

Le (date d'expédition)/Den (avsändningsdatum).....

Par wagon, camion, avion, bateau (1)/
Per tåg, lastbil, flyg, båt (1).....

Nom et adresse de destinataire/Mottagarens namn och adress
.....

IV - RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SALUBRITE/UPPLYSNINGAR AVSEENDE
SUNDHET

Je soussigné (nom et titre)/Undertecknad (Namn och titel)
.....
vétérinaire ou inspecteur officiel certifié que les denrées
désignées ci-dessus/Veterinär eller officiell inspektör, intygar att
ovan angivna vara

1. Ont été reconnues propres à la consommation humaine/Har bedömts
tjänlig som människoföda

2. Ont été préparées, manipulées, conditionnées et expédiées (2)/Har
beretts, hanterats, förpackats och avsänts (2)

conformément aux dispositions du protocole d'accord bilatéral entre
la France et la Suède du /i enlighet med bestämmelserna i
det bilaterala protokollet mellan Frankrike och Sverige av
den

Fait à/Ort.....le/datum.....

Cachet officiel/Officiel stämpel

Namnteckning/Signature

(1) Rayer la mention inutile/Stryk det ej tillämpliga

(2) Le respect de ce mention n'est pas exigible pour les coquillages
désignés à la consommation humaine différée après retrempage en
station agréée/tillämpning av denna bestämmelse krävs ej för
skaldjur avsedda för senare konsumtion efter sumpning i godkänd
anläggning.

Bilaga 7

Skaldiurens storlek vid leverans

1. - Clams (<i>mercenaria mercenaria</i>)	4,5 cm
2. - Clovisses (<i>Tapes aureus</i> , <i>Tapes pullastra</i>)* (från Medelhavet)	2,4 cm
3. - Vanlig hjärtmussla (<i>Cardium edule</i>)	3 cm
4. - Pilgrimsmussla (<i>Pecten maximus</i>)	10 cm
5. - Ostron (<i>ostrea edulis</i>) (tillämpningen uppskjuten tills vidare)	5 cm
6. - Japanskt jätteostron (<i>crassostrea gigas</i>)	30 gram per styck
7. - Blåmussla (<i>Mytilus edulis</i> , <i>Mytilus galloprovincialis</i>)	4 cm
8. - Havsöra (<i>Haliotis tuberculata</i> , <i>Haliotis</i> sp)	8 cm
9. - Palourdes (<i>Tapes decussatus</i> , <i>tapes phillipinarum</i> , <i>tapes</i> sp) *	3,5 cm
10.- Kammussla (<i>chlamys varia</i> , <i>chlamys</i> sp)	3,5 cm
11.- Praires (<i>venus verrucosa</i>)	3 cm

*Tapes = *venerupis*

Bilaga 8

CERTIFICAT D'ORIGINE ET ZOOSANITAIRE RELATIF AUX
COQUILLAGES VIVANTS DESTINES A L'IMPORTATION EN FRANCE
POUR L'EPURATION OU L'ENTREPOSAGE (1) DANS DES STATIONS
AGREES

URSPRUNGS- OCH ZOOSANITÄRT CERTIFIKAT FÖR LEVANDE
SKALDJUR AVSEDDA ATT IMPORTERAS TILL FRANKRIKE FÖR
RENING ELLER LAGRING (1) VID GODKÄNDA ANLÄGGNINGAR

1. PAYS D'ORIGINE ET AUTORITES QUALIFIEES
URSPRUNGSLAND OCH BEHÖRIGA MYNDIGHETER

Pays d'origine.....

Ursprungsland.....

Ministère compétent.....

Behörigt ministerium.....

Service.....

Avdelning.....

2. IDENTIFICATION DES DENREES ET PROVENANCE
VARAN OCH DESS URSPRUNGSLAND

Espèce:

Art:

- nom commercial.....

- varubeteckning.....

- nom scientifique.....

- vetenskaplig beteckning.....

Lieux d'élevage ou de pêche.....

Odlings- eller fiskeplats.....

Taille des coquillages.....

Skaldjurens storlek.....

Poids net total.....

Total nettovikt.....

Nature de l'emballage.....

Typ av emballage.....

Poids unitaire des colis.....

Kollinas styckevikt.....

Nombre de colis.....

Antal kollin.....

Marques commerciales figurant sur les
emballages.....

Varumärken på emballagen.....

Nom de l'expéditeur.....

Avsändarens namn.....

Adresse de l'expéditeur.....

Avsändarens adress.....

3. DESTINATION ET MODE DE TRANSPORT
DESTINATION OCH TRANSPORTSÄTT

Lieu d'expédition.....

Avsändningsort.....

Date d'expédition.....

Avsändningsdatum.....

Lieu de destination.....

Destinationsort.....

Nom du destinataire.....

Mottagarens namn.....

Mode de transport: AIR - ROUTE - FER - MER (2)

Transportsätt: FLYG - LASTBIL - TÅG - BÅT (2)

4. RENSEIGNEMENTS CONCERNANT L'ETAT SANITAIRE DES
COQUILLAGES
UPPLYSNINGAR OM SKALDJURENS SANITÄRA SKICK

Je, soussigné (nom et titre), certifie que les coquillages désignés ci-dessus proviennent d'une zone où il n'a pas été constaté de mortalités anormales récemment et dans laquelle d'ordinaire les coquillages ne présentent ni affection ni parasite pathogène ou présumé pathogène.

Undertecknad, (namn och titel), intygar härmed att ovan angivna skaldjur härrör från zon där ingen onormal dödlighet konstaterats och där skaldjuren normalt ej företer vare sig sjukdomar eller sjukdomsalstrande eller förmodat sjukdomsalstrande parasiter.

Fait à.....le.....

Ort.....datum.....

(cachet officiel)
(officiell stämpel)

(signature)
(namnteckning)

(1) Ne seront admis en France pour l'immersion en station d'entreposage agréée que les coquillages accompagnés du certificat d'origine salubre prévu à l'article 17 du décret du 20 août 1939.

Till Frankrike får endast sådana skaldjur införas för sumpning vid godkänd lagringsanläggning som åtföljs av det certifikat om garanterat hygieniskt ursprung varom stadgas i artikel 17 i förordningen av den 20 augusti 1939.

(2) Rayer les mentions inutiles

Stryk det som ej är tillämpligt

[TRANSLATION — TRADUCTION]

PROTOCOL¹ CONCERNING THE CONDITIONS FOR TRADE IN
LIVE SHELLFISH BETWEEN SWEDEN AND FRANCE

Article 1

The purpose of the present Protocol is to stipulate the sanitary and technical conditions for trade between Sweden and France in live shellfish intended for immediate or later human consumption.

This Protocol does not cover trade in live shellfish which have not reached market size, or trade in non-live shellfish, regardless of the method of freezing or preservation used.

SECTION 1

GENERAL PROVISIONS

Article 2

For the purposes of this Protocol,

(a) "Shellfish" means all species of marine lamellibranch and gasteropod molluscs, as well as sea urchins cultivated or caught in Swedish or French waters;

(b) "Shellfish waters" means sea or brackish water in which shellfish are found naturally or are cultivated;

(c) "Shipping establishment" means an establishment in which the shellfish from shellfish waters are prepared and packed with a view to shipping for human consumption;

(d) "Shipping for immediate human consumption" means the shipping of healthy shellfish packed in sealed packages and intended to be sold for human consumption without prior immersion for any length of time;

(e) "Shipping for later human consumption" means the shipping of healthy shellfish intended to be sold for human consumption after immersion and final packing by an establishment approved for that purpose, in accordance with the provisions of section III of this Protocol;

(f) "Thermostable coliforma or fecal coliforma" means coliform bacteria which, at a temperature of 44° C, ferment lactose with production of gas and form indole from tryptophane.

Article 3

Whether intended for immediate human consumption or later human consumption, the exported shellfish must satisfy the hygienic conditions set forth in article 5 below.

¹ Came into force on 2 August 1990, the date of receipt of the last of the notifications (of 22 January and 27 July 1990) by which the Parties informed each other of the completion of the required constitutional procedures, in accordance with article 14.

Article 4

The competent health authorities of both countries shall monitor and guarantee the quality of the shellfish waters from which the shellfish originate:

- In the case of France, in accordance with the provisions of the order of 12 October 1976, setting the health standards for shellfish waters, and the amendments thereto, as well as with Annex 1;
- In the case of Sweden, in accordance with the national legislation summarized in Annex 2, and with any provisions amending it.

Article 5

Indigenous shellfish intended for export shall be shipped exclusively from shipping establishments which are approved and monitored by the authorities of the country of origin.

The shellfish must originate solely from waters which have been deemed healthy in accordance with the provisions of article 4 (and Annexes 1 and 2).

Such shellfish must satisfy the criteria set forth in Annex 3 of this Protocol.

When crossing frontiers, the consignments of shellfish shall be accompanied by a certificate stating that they are of healthy origin and identifying the shipping establishment.

In the case of Sweden, the certificate shall be drawn up in accordance with the model shown in Annex 4 to this Protocol and issued by Statens Livsmedelsverk (the Swedish National Food Administration).

In the case of France, the health labels issued by l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER) (the French Institute for Research on the Use of Marine Resources) shall be valid as certificates of healthy origin. Specimens of the various labels are shown in Annex 5 to this Protocol.

In addition to the health label, consignments of shellfish shall be accompanied by a certificate of healthy origin and fitness for human consumption in the case of oysters, mussels and other shellfish which are packed live and may be eaten raw, as well as in the case of sea urchins and sea squirts. This certificate, to be issued by an official of the veterinary authority, shall be drawn up in accordance with the model shown in Annex 6.

In the absence of the above-mentioned certificate of healthy origin, the consignments shall be deemed unfit for human consumption.

SECTION II

PROVISIONS CONCERNING TRADE IN SHELLFISH INTENDED FOR IMMEDIATE HUMAN CONSUMPTION

Article 6

Exported shellfish intended for immediate human consumption shall be of a minimum size called "market size", which is established for various species in Annex 7 to this Protocol.

Such shellfish shall be prepared and packed in accordance with the requirements set forth in article 7 below.

Furthermore, each package shall bear a trade label indicating:

- The sales designation of the product in the country of destination;
- The words “imported from . . .” followed by the name of the country of origin;
- The net quantity in weight (or unit of volume in the case of mussels);
- The approved number assigned to the shipping establishment by the authorities of the country of origin;
- The name and address of the shipping establishment;
- The date of departure from the place of shipment.

Article 7

Shellfish intended for immediate human consumption shall be subject, in their country of origin, to the following provisions regarding their preparation and packing.

1. Proper preservation of the shellfish shall be guaranteed. Draining of the shellfish for at least two hours at least once a day during the month preceding shipment ensures such a guarantee.

2. Before packing, the shellfish shall be sorted in order to eliminate waste (foreign objects, dead or damaged specimens) and such shellfish as are below the minimum sizes established in Annex 7. They shall be washed and any impurities on the shells shall be removed.

3. The shellfish shall be packed in sturdy, crushproof packaging.

4. Oysters shall be packed in horizontal layers, cupped shells down.

5. Packaging and interior protective packaging shall be of inert materials which have been approved for contact with foodstuffs.

6. Each package shall be closed with a properly fastened lid, which shall nevertheless not be so tight as to prevent the passage of liquids and solids.

7. The maximum gross weight per package shall be as follows:

- | | |
|-------------------|-------|
| — Oysters | 16 kg |
| — Mussels | 25 kg |
| — Scallops | 45 kg |
| — Other shellfish | 10 kg |

Article 8

Consignments of shellfish which do not satisfy the requirements of subparagraphs 3, 4, 5 and 7 of article 7 above may be imported for later human consumption, provided that the provisions of section III below are met.

SECTION III

PROVISIONS CONCERNING TRADE IN SHELLFISH INTENDED
FOR LATER HUMAN CONSUMPTION*Article 9*

Consignments of shellfish imported for later human consumption shall be intended for immersion at establishments which have been especially approved for that purpose.

Such consignments, which may have simpler packaging than that required for immediate human consumption, shall be accompanied by a certificate of animal health issued:

- In the case of France by IFREMER;
- In the case of Sweden by Statens Livsmedelsverk.

The certificate shall be drawn up in accordance with the model shown in Annex 8 to this Protocol.

The consignments of shellfish shall also be accompanied by the certificate of healthy origin shown in Annex 4 or 6.

Each package shall bear labels indicating in particular the following:

- The type of shellfish in question;
- The name *en clair* or approval number of the shipping establishment;
- The words “imported from for immersion at an approved establishment”.

Article 10

The provisions of this section shall apply to French shellfish intended for shipping to Sweden when the establishments in that country have been approved for the immersion of such shellfish.

SECTION IV

SPECIAL PROVISIONS

Article 11

The competent authorities of both countries shall inform each other of any amendments to their national laws and regulations whenever such amendments are likely to entail changes in the sanitary and technical requirements for the application of this Protocol.

The competent authorities of both countries also agree to inform each other of any deficiency noted in the quality of the imported products.

Article 12

In the case of France, the competent authorities are:

- Ministère de l'Agriculture et de la Forêt
Service Vétérinaire et d'Hygiène Alimentaire
175 rue du Chevaleret
75646 PARIS Cédex 13
Telephone: 45 84 13 13
Telex: 205067
- Ministère Délégué auprès du Ministère des Transports et de la Mer,
chargé de la Mer
Direction des Pêches Maritimes et des Cultures Marines
3 place de Fontenoy
75700 PARIS
Telephone: 42 73 55 05
Telex: 250823

with scientific and technical support from:

- L'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER)
Département technique "Contrôle et suivi des ressources et de leurs utilisations (CSRU)" (Technical Department for Monitoring and Follow-up of Resources and their Uses)
rue de l'Île d'Yeu
BP 1049
44037 NANTES Cédex
Telephone: 16 40 74 99 81
Telex: 711196

Article 13

In the case of Sweden, the authority is:

- Statens Livsmedelsverk
Box 622
S75126 UPPSALA SWEDEN
Telephone: 018 17 55 00
Telex: 46 76 121

Article 14

Each Party shall notify the other of the completion of the constitutional procedures required for the entry into force of this Agreement, which shall take effect on the date of receipt of the last such notification.

The present Agreement shall remain in force until one of the Parties denounces it in writing by giving six months' notice reckoned from the date of its receipt by the other Party.

Article 15

Notwithstanding the provisions of article 14 above, and if so required for the protection of public health, the competent authority of the country of destination may prohibit the import of one or more consignments of shellfish.

In such cases, the application of this Protocol may be immediately suspended on a temporary basis by either Party. The Party temporarily suspending the application of this Protocol shall be required to inform the other Party in writing within eight full days after such a decision. In that event, the Parties shall immediately begin consultations on the subsequent conditions for the application of the Agreement.

DONE at Paris on 19 July 1989 in duplicate in the French and Swedish languages, both texts being equally authentic.

For the Government
of the French Republic:

[JEAN-YVES HAMON]

For the Government of
the Kingdom of Sweden:

[CARL LIDBOM]

Annex 1
QUALITY OF ORIGINAL SHELLFISH WATERS

MINISTRY OF AGRICULTURE
FOOD HYGIENE AND VETERINARY SERVICE

STATE SECRETARIAT FOR MARINE AFFAIRS
DEPARTMENT OF SEA FISHING AND CULTIVATION

PARAMETERS	G RECOMMENDED AMOUNTS	I MAXIMUM PERMITTED AMOUNTS	STANDARD METHOD OF ANALYSIS	MINIMUM FREQUENCY OF SAMPLING AND MEASUREMENT
Hydrocarbons from petroleum		Hydrocarbons must not be present in the shellfish waters in such quantities that they: - produce a visible film on the surface of the water and/or a deposit on the shellfish; - cause harmful effects to the shellfish.	Visual examination	Once every three months
Organohalogenated substances	The concentration of each such substance in the shellfish flesh shall be so limited that the good quality of the cultivated produce is ensured.	The concentration of each such substance in the shellfish water or in the shellfish flesh must not exceed a level at which it would cause harm to the shellfish or their larvae.	Chromatography in gaseous phase after extraction by suitable solvents and cleansing	Once every six months
Metals Ag Silver As Arsenic Cd Cadmium Ch Chromium Cu Copper Hg Mercury Ni Nickel Pb Lead Zn Zinc mg/l	The concentration of each such substance in the shellfish flesh shall be so limited that the good quality of the cultivated produce is ensured.	The concentration of each such substance in the shellfish water or in the shellfish flesh must not exceed a level at which it would cause harm to the shellfish or their larvae. The synergic effects of such metals shall be taken into account. For mercury and lead, the maximum levels are: - Hg < 0.5 mg/kg - Pb < 1 mg/kg	Atomic absorption spectrometry, with possible prior concentration and/or extraction	Once every six months
Toxins produced by dinoflagellates - PSP (neuro-toxin) - DSP (diarrhoeal toxin)		PSP: < 80 micrograms per 100 gr of shellfish flesh DSP. Concentrations exceeding a level at which the toxin can produce harmful effects on the consumer.	Biological observations and test measurements on shellfish samples taken from carefully selected points of reference	During the season of plankton bloom, phytoplanktonic species considered to be toxic, as well as their toxins (PSP - DSP), shall be screened.

Note: Where the present Agreement or national regulations do not give numerical values for the parameters listed above, the parties agree to apply the recommendations of the World Health Organization (WHO).

NATIONAL FOOD ADMINISTRATION
Production Board

Annex 2

Testing of cultivation waters

Following applications for authorization to cultivate shellfish, the water shall be tested with a view to determining whether it is suitable or unsuitable for the cultivation of shellfish. Water analyses shall be carried out by the local health board, which shall issue an opinion.

That board shall examine the bacteriological quality of the waters and undertake a general study, listing the risks for pollution of the cultivation waters from commercial harbours, industries and other sources. The cultivation, preservation or capture of mussels and other shellfish may not be carried out in waters that may reasonably be thought to be polluted.

For the purposes of bacteriological assessment of the water, a representative number of samples - on average at least 12 - shall be taken each year.

Water quality standards

The water shall not contain more bacteria than the quantities given below:

Thermostable coliform bacteria (fecal coli): fewer than 2 per 100 ml.

Exceptionally (in less than 10 per cent of the samples), a contamination level of fewer than 10 per 100 ml may be allowed.

The testing of the water shall be supplemented by an analysis of randomly selected shellfish. Such analyses shall be carried out on samples taken two weeks before the harvest and then each week during the period of harvest or gathering.

During the season favourable to plankton bloom, phytoplanktonic species considered to be toxic, as well as their toxins (PSP, DSP, etc.), shall be screened where necessary by conducting observations and biological tests on randomly selected shellfish samples taken from carefully selected points of reference.

Annex 3

SANITARY REQUIREMENTS FOR SHELLFISH

Shellfish may come only from waters that have been determined to be healthy in accordance with the provisions of article 4 and Annexes 1 and 2 of this Protocol.

The shellfish shall not contain pathogenic substances or micro-organisms. They shall meet the requirements given below (weights refer to moist flesh).

Thermostable coliforma	< 3 per g, or < 3/ml of flesh
Salmonella spp	None in 25 g of flesh
Vibrio parahemolyticus	None in 10 g of flesh
PSP	< 80 micrograms of toxin per 100 g of flesh
DSP	No toxicity considered harmful to the consumer
Aldrin + dieldrin	< 0.1 mg/kg
DDT + DDD + DDE	< 5 mg/kg
Hexachlorobenzene	< 0.2 mg/kg
Hexachloro-cyclohexanes	< 0.2 mg/kg
PCB	< 2 mg/kg
<u>Heavy metals</u>	
Lead	< 1 mg/kg
Mercury	< 0.5 mg/kg

Annex 4

KINGDOM OF SWEDEN
Bilateral Protocol between France and Sweden

Ministry of Agriculture

National Food Administration

CERTIFICATE OF HEALTHY ORIGIN AND FITNESS FOR HUMAN CONSUMPTION, FOR OYSTERS,
MUSSELS AND OTHER SHELLFISH WHICH ARE PACKED LIVE AND MAY BE EATEN RAW, AND FOR
SEA URCHINS AND SEA SQUIRTS

I. IDENTIFICATION OF PRODUCT

Type:

Commercial name
Scientific name
Type of packaging
Trade marks on packaging
Number of packages
Weight

II. ORIGIN OF PRODUCT

Name of shipper
Address of shipper

Registry number of shipping establishment

III. DESTINATION OF PRODUCT

From (place of shipment)
Product shipped to (destination)
On (date of shipment)
By rail, road, air, sea 1/
Name and address of consignee

IV. INFORMATION REGARDING HEALTH

I, the undersigned (name and title),

Veterinary or official inspector, hereby certify that the products listed above

1. Have been deemed fit for human consumption in accordance with French health standards.
2. Have been caught, handled, packed and shipped 2/ in accordance with the laws and regulations in force in France.

Done at

On

Official stamp

Signature

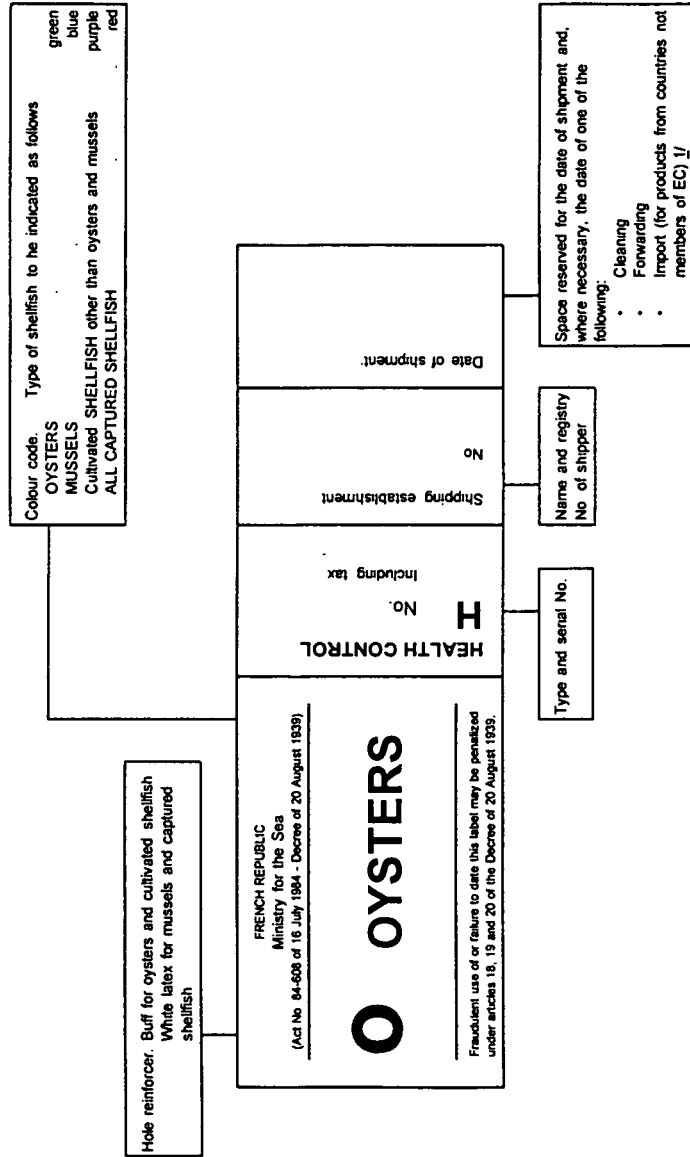
1/ Cross out what does not apply.

2/ Cross out what does not apply.

Annex 5

NEW HEALTH LABELS

STANDARD MODEL
(Size: 12 x 5 cm)



1/ For all imports (article 18), indicate on the back of the label the origin of the shellfish (country and zone), the name of the shipper and the stamp of the importer

<p>FRENCH REPUBLIC Ministry of Marine Affairs (Act No 84-608 of 18 July 1984 - Decree of 20 August 1939)</p> <p>O OYSTERS</p> <p>Fraudulent use of or failure to date this label may be penalized under articles 18, 19 and 20 of the Decree of 20 August 1939</p>		<p>H No. _____ Including tax</p>	<p>Shipping establishment No. _____</p>	<p>Date of shipment:</p>
<p>HEALTH CONTROL</p>				

<p>FRENCH REPUBLIC Ministry of Marine Affairs (Act No 84-608 of 18 July 1984 - Decree of 20 August 1939)</p> <p>O MUSSELS</p> <p>Fraudulent use of or failure to date this label may be penalized under articles 18, 19 and 20 of the Decree of 20 August 1939</p>		<p>M No. _____ Including tax</p>	<p>Shipping establishment No. _____</p>	<p>Date of shipment:</p>
<p>HEALTH CONTROL</p>				

<p>FRENCH REPUBLIC Ministry of Marine Affairs (Act No 84-606 of 16 July 1984 - Decree of 20 August 1939)</p> <p>O</p> <p>CAPTURED OYSTERS, MUSSELS AND SHELLFISH</p> <p>Fraudulent use of or failure to date this label may be penalized under articles 18, 19 and 20 of the Decree of 20 August 1939.</p>		<p>P No. _____ HEALTH CONTROL including all taxes</p>	<p>Shipping establishment No. _____</p>	<p>Date of shipment:</p>
--	--	--	---	--------------------------

<p>FRENCH REPUBLIC Ministry of Marine Affairs (Act No 84-606 of 16 July 1984 - Decree of 20 August 1939)</p> <p>O</p> <p>CULTIVATED SHELLFISH OTHER THAN OYSTERS AND MUSSELS</p> <p>Fraudulent use of or failure to date this label may be penalized under articles 18, 19 and 20 of the Decree of 20 August 1939.</p>		<p>M No. _____ HEALTH CONTROL including tax</p>	<p>Shipping establishment No. _____</p>	<p>Date of shipment:</p>
--	--	--	---	--------------------------

Annex 6

THE FRENCH REPUBLIC
 Ministry of Agriculture and Forests
 Food Hygiene and Veterinary Service

CERTIFICATE OF HEALTHY ORIGIN AND FITNESS FOR HUMAN CONSUMPTION, FOR OYSTERS,
 MUSSELS AND OTHER SHELLFISH WHICH ARE PACKED LIVE AND MAY BE EATEN RAW, AND FOR
 SEA URCHINS AND SEA SQUIRTS

I. IDENTIFICATION OF PRODUCT

Type:

Commercial name
 Scientific name
 Type of packaging
 Trade marks on packaging
 Number of packages
 Weight

II. ORIGIN OF PRODUCT

Name of shipper
 Address of shipper
 Registry number of shipping establishment

III. DESTINATION OF PRODUCT

From (place of shipment)
 Product shipped to (destination)
 On (date of shipment)
 By rail, road, air, sea 1/
 Name and address of consignee

IV. INFORMATION REGARDING HEALTH

I, the undersigned (name and title),

Veterinary or official inspector, hereby certify that the products listed above

1. Have been deemed fit for human consumption in accordance with French health standards.
2. Have been prepared, handled, packed and shipped 2/ in accordance with the provisions of the bilateral protocol between France and Sweden of

Done at _____ on _____

Official stamp _____ Signature _____

1/ Cross out what does not apply.

2/ Observance of this provision is not required for shellfish intended for later consumption after immersion at an approved establishment.

Annex 7

MARKET SIZE OF SHELLFISH

1.	-	Clams (<i>Mercenaria mercenaria</i>)	4.5 cm
2.	-	Clovises (<i>Tapes aureus</i> , <i>tapes pullastra</i>)* (from the Mediterranean)	2.4 cm
3.	-	Cockles (<i>Cardium edule</i>).....	3 cm
4.	-	Scallops (<i>Coquilles St. Jacques</i>) (<i>Pecten maximus</i>)	10 cm
5.	-	Common oysters (<i>Ostrea edulis</i>)	5 cm
		(enforcement suspended until further notice)	
6.	-	Pacific cupped oysters (<i>Crassostrea gigas</i>)	30 grammes/ piece
7.	-	Mussels (<i>Mytilus edulis</i> , <i>mytilus galloprovincialis</i>)	4 cm
8.	-	Ormers (<i>Haliotis tuberculata</i> , <i>haliotis sp</i>)	8 cm
9.	-	Carpet shells or baby clams (<i>Tapes decussatus</i> , <i>tapes</i> <i>phillipinarum</i> , <i>tapes sp</i>)*	3.5 cm
10.	-	Variegated scallops (<i>Chlamys varia</i> , <i>chlamys sp</i>)	3.5 cm
11.	-	Warty venuses (<i>Venus verrucosa</i>)	3 cm

* *Tapes* = *venerupis*.

Annex 8CERTIFICATE OF ORIGIN AND HEALTH FOR LIVE SHELLFISH INTENDED
FOR IMPORT INTO FRANCE FOR CLEANING OR STOCKING 1/ AT
APPROVED ESTABLISHMENTS

1. COUNTRY OF ORIGIN AND COMPETENT AUTHORITIES

Country of origin

Competent authority

Department

2. IDENTIFICATION AND ORIGIN OF PRODUCT

Type:

Commercial name

Scientific name

Place of cultivation or capture

Size of shellfish

Total net weight

Type of packaging

Individual weight of packages

Number of packages

Trade marks on packages

Name of shipper

Address of shipper

3. DESTINATION AND MEANS OF TRANSPORT

Place of shipment

Date of shipment

Destination

Name of consignee

Means of transport: AIR - ROAD - RAIL - SEA 2/

4. INFORMATION ON STATE OF HEALTH OF SHELLFISH

I, the undersigned (name and title), hereby certify that the shellfish listed above originate in a zone in which no abnormal mortality has been observed recently and in which the shellfish do not normally show signs of disease or pathogenic or presumed pathogenic parasites.

Done at on

(Official stamp)

(Signature)

1/ Only such shellfish will be admitted to France for immersion at an approved stocking establishment as are accompanied by the certificate of origin and health stipulated by article 17 of the decree of 20 August 1939.

2/ Cross out what does not apply.
