

CERTIFICAT DE BONNES CONDITIONS SANITAIRES -- Ce document doit accompagner tous les produits de la pêche importés en France. Il est également appelé Certificat de salubrité.

CERTIFICAT D'HYGIÈNE -- Ce document est exigé pour les poissons, les crustacés, les mammifères marins, les tortues et les grenouilles; ainsi que pour les préparations, les graisses, les huiles et autres extraits de poisson, de crustacés et de mammifères marins (Journal officiel, 18 février 1978). Il existe quatre types de certificats différents selon la forme de produit importée.

CERTIFICAT DE BONNES CONDITIONS HYGIÉNIQUES A L'ORIGINE -- Ce document est exigé pour les huîtres, les moules, les oursins et autres crustacés mangés crus, lorsqu'ils sont importés vivants aux fins de consommation immédiate. Étant donné que nous n'avons pas d'accord d'équivalence avec la France, les produits vivants exportés du Canada doivent être placés pendant un certain temps, à leur arrivée en France, dans des stations de filtrage ou de dépuración autorisées, avant d'alimenter le marché du pays. Ce n'est qu'ensuite que les certificats français sont délivrés. Ce document sert également de certificat d'hygiène et remplace le certificat mentionné au paragraphe précédent.

CERTIFICAT D'ORIGINE -- Ce document n'est exigé que pour les marchandises provenant d'un pays donné, lorsqu'elles ont été transformées dans un autre pays avant d'entrer en France.