

## Oversikt over særkrav ved eksport av sjømat

| Land                      | Helsesertifikat   | Særkrav på engelsk  | Særkrav oversatt til norsk   |
|---------------------------|---|---|--|
| <a href="#">Argentina</a> | <a href="#">1.1.87 Argentina, sunnhetsattest, spansk/engelsk, 2010-03</a> | <p>IV. Sanitary requirements to export fish, shellfish, molluscs and their products (except live ones) for human consumption to Argentina</p> <p>The undersigned official inspector hereby certifies that the fishery or aquaculture products specified above:</p>                  | <p>IV. Hygienekrav som må være oppfylt for å eksportere fisk, skalldyr, muslinger og produkter av disse (unntatt levende dyr) til humant konsum til Argentina</p> <p>Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at fiskeri- eller akvakulturproduktene over:</p>   |
| <a href="#">Argentina</a> | <a href="#">1.1.87 Argentina, sunnhetsattest, spansk/engelsk, 2010-03</a> | <p>1. The factory, at the moment of production and shipment, is approved, identified and supervised by Norwegian Food Safety Authority and authorised by Senasa for export to Argentina.</p>  | <p>1. Produsent er godkjent av og kontrolleres av Mattilsynet under produksjon og transport. Produsent er godkjent av SENASA og produktet er registrert i SENASA sine systemer før eksport av sjømat til Argentina.</p> <p><b>Merknad:</b> <i>SENASA er forkortelsen for matmyndighetene i Argentina; the Argentine National Service of Health, Agriculture and Food Quality.</i></p> <p><i>Det er eksportør sitt ansvar å sikre at produsent er godkjent av SENASA og at produktene er registrert hos SENASA før eksport.</i></p> |
| <a href="#">Argentina</a> | <a href="#">1.1.87 Argentina, sunnhetsattest, spansk/engelsk, 2010-03</a> | <p>2. The fish, shellfish or molluscs (from which the products come from):</p> <p>A. Were sourced from choleric and biotoxines free zones, and in which there has not been records of cholera or biotoxical activity, nor fish mortality during the three months before capture</p> | <p>2. Fisk, skalldyr eller muslinger som ble brukt som råvare i produktet:</p> <p>A. Kommer fra soner som er fri for kolera og biotoksiner. Det har heller ikke vært rapporter om kolera, biotoksiner eller dødelighet de tre siste månedene før fangst.</p>   |

|                           |  |  |   |
|---------------------------|--|--|---|
| <a href="#">Argentina</a> | <a href="#">1.1.87 Argentina, sunnhetsattest, spansk/engelsk, 2010-03</a>        | 5. That the products or the raw-materials from which the products come from are included in a residues and hygiene food control program, considered by Senasa as an equivalent to the Argentines one.  | 5. Produktet og råvarene er inkludert i et overvåkings- og kontrollprogram som SENASA anser som ekvivalent til systemet i Argentina.<br><br><b>Merknad:</b> Norge presenterte sitt overvåkings- og kontrollprogram til SENASA da de var på inspeksjon i Norge i 2018. De hadde ikke innvendinger til systemet vårt på dette tidspunkt.      |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.72 Australia, pre-eksportattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a> | I, the undersigned official inspector, certify that:   | Mattilsynets inspektør sertifiserer at:   |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.72 Australia, pre-eksportattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a> | 1. The salmonid fish from which the product in the consignment was derived has been sourced from Norway only   | 1. Laksefisken som ble brukt som råvare i produktet kommer kun fra Norge.   |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.72 Australia, pre-eksportattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a> | 2. The salmonid fish from which the product was derived do not come from a farm infected by, or officially suspected of being infected by, infectious salmon anemia (ISA), or from waters within 10 km or on tidal interchange (whichever is greater) of an infected, or officially suspected farm | 2. Fisken kommer ikke fra anlegg med mistanke om eller påvist infeksøs lakseanemi (ILA).<br><br><b>Merknad:</b> Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.  |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.72 Australia, pre-eksportattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a> | 2. The salmonid fish from which the product was derived do not come from a farm infected by, or officially suspected of being infected by, infectious salmon anemia (ISA), or from waters within 10 km or on tidal interchange (whichever is greater) of an infected, or officially suspected farm | 2. Fisken kommer ikke fra et ILA-kontrollområde med bestående bekjempelsessone.<br><br><b>Merknad:</b><br>For å sikre tidevannskravet fra Australia.<br>Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti.<br>Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.   |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.72 Australia, pre-eksportattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a> | 2. The salmonid fish from which the product was derived do not come from a farm infected by, or officially suspected of being infected by, infectious salmon anemia (ISA), or from waters within 10 km or on tidal interchange (whichever is greater) of an infected, or officially suspected farm | 2. Fisken kommer ikke fra et anlegg som ligger 10 km fra eller nærmere et anlegg med mistanke om eller påvist ILA, og hvor det ikke er opprettet kontrollområde rundt anlegget.<br><br><b>Merknad:</b> Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding. |

|                           |  |  |  |
|---------------------------|--|--|--|
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.72 Australia, pre-eksportattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a> | 2. The salmonid fish from which the product was derived do not come from a farm infected by, or officially suspected of being infected by, infectious salmon anemia (ISA), or from waters within 10 km or on tidal interchange (whichever is greater) of an infected, or officially suspected farm | 2. Partiet er ikke slaktet ved et slakteri som ligger i en bekjempelsessone for ILA.<br><br><b>Merknad:</b><br><i>Garantien ble gitt til Australia i bilaterale forhandlinger. Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.</i>  |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.72 Australia, pre-eksportattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a> | 2. The salmonid fish from which the product was derived do not come from a farm infected by, or officially suspected of being infected by, infectious salmon anemia (ISA), or from waters within 10 km or on tidal interchange (whichever is greater) of an infected, or officially suspected farm | 2. Partiet er slaktet ved et slakteri utenfor ILA-overvåkningssone, eller – hvis slaktet ved et slakteri i en overvåkningssone for ILA – fisken er transportert lukket og overført direkte fra båt til slakteri, og det er ikke slaktet fisk fra kontrollområdet til samme tid.<br><br><b>Merknad:</b><br><i>Garantien ble gitt til Australia i bilaterale forhandlinger. Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.</i> |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.72 Australia, pre-eksportattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a> | 3. The salmonid fish from which the product was derived were:  | 3. Laksefisken som ble brukt som råvare i produktet:   |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.72 Australia, pre-eksportattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a> | b. not slaughtered as an official disease control measure,   | b. er ikke slaktet som ledd i et program for å kontrollere et utbrudd av fiskesykdom.<br><br><b>Merknad:</b> <i>Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.</i>   |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.75 Australia, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a>    | I, the undersigned official inspector, certify that:   | Mattilsynets inspektør sertifiserer at:  |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.75 Australia, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a>    | 1. The salmonid fish from which the product in the consignment was derived has been sourced from Norway only   | 1. Laksefisken som ble brukt som råvare i produktet kommer kun fra Norge.  |

|           |   |  |  |
|-----------|---|--|--|
| Australia | <a href="#">1.1.75 Australia, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a> | 2. The salmonid fish from which the product was derived do not come from a farm infected by, or officially suspected of being infected by, infectious salmon anemia (ISA), or from waters within 10 km or on tidal interchange (whichever is greater) of an infected, or officially suspected farm | 2. Fisken kommer ikke fra anlegg med mistanke om eller påvist infeksjons lakseanemi (ILA).<br><br><b>Merknad:</b> <i>Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.</i>  |
| Australia | <a href="#">1.1.75 Australia, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a> | 2. The salmonid fish from which the product was derived do not come from a farm infected by, or officially suspected of being infected by, infectious salmon anemia (ISA), or from waters within 10 km or on tidal interchange (whichever is greater) of an infected, or officially suspected farm | 2. Fisken kommer ikke fra et ILA-kontrollområde med bestående bekjempelsessone.<br><br><b>Merknad:</b><br><i>For å sikre tidevannskravet fra Australia. Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.</i>   |
| Australia | <a href="#">1.1.75 Australia, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a> | 2. The salmonid fish from which the product was derived do not come from a farm infected by, or officially suspected of being infected by, infectious salmon anemia (ISA), or from waters within 10 km or on tidal interchange (whichever is greater) of an infected, or officially suspected farm | 2. Fisken kommer ikke fra et anlegg som ligger 10 km fra eller nærmere et anlegg med mistanke om eller påvist ILA, og hvor det ikke er opprettet kontrollområde rundt anlegget.<br><br><b>Merknad:</b> <i>Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.</i>   |
| Australia | <a href="#">1.1.75 Australia, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a> | 2. The salmonid fish from which the product was derived do not come from a farm infected by, or officially suspected of being infected by, infectious salmon anemia (ISA), or from waters within 10 km or on tidal interchange (whichever is greater) of an infected, or officially suspected farm | 2. Partiet er ikke slaktet ved et slakteri som ligger i en bekjempelsessone for ILA.<br><br><b>Merknad:</b><br><i>Garantien ble gitt til Australia i bilaterale forhandlinger. Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.</i>  |
| Australia | <a href="#">1.1.75 Australia, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a> | 2. The salmonid fish from which the product was derived do not come from a farm infected by, or officially suspected of being infected by, infectious salmon anemia (ISA), or from waters within 10 km or on tidal interchange (whichever is greater) of an infected, or officially suspected farm | 2. Partiet er slaktet ved et slakteri utenfor ILA-overvåkningszone, eller – hvis slaktet ved et slakteri i en overvåkningszone for ILA – fisken er transportert lukket og overført direkte fra båt til slakteri, og det er ikke slaktet fisk fra kontrollområdet til samme tid.<br><br><b>Merknad:</b><br><i>Garantien ble gitt til Australia i bilaterale forhandlinger. Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.</i> |

|                           |   |  |   |
|---------------------------|---|--|---|
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.75 Australia, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a>         | 3. The salmonid fish from which the product was derived were:  | 3. Laksefisken som ble brukt som råvare i produktet:  |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.75 Australia, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a>         | b. not slaughtered as an official disease control measure,   | b. er ikke slaktet som ledd i et program for å kontrollere et utbrudd av fiske sykdom.<br><b>Merknad:</b> <i>Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.</i>   |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.75 Australia, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a>         | c. headed, gilled, gutted, and the external and internal surfaces thoroughly washed to remove any extraneous material,   | c. Hel fisk er hodekappet, sløyd og eventuelle rester av gjeller er fjernet.<br><b>Merknad:</b> <i>Kravet om at fiskens ytre og indre overflater er tilstrekkelig vasket er nedfelt i vårt regelverk, og er derfor ikke et særkrav fra Australia.</i>   |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.75 Australia, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a>         | 4. The salmonid products in this consignment were processed exclusively in Norway  | 4. Produktene i dette varepartiet er bearbeidet kun i Norge.  |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.75 Australia, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2019-08</a>         | 6. The final salmonid products for export to Australia were subject to effective separation controls to ensure the prevention of inadvertent or deliberate substitution, and the prevention of comingling with, or contamination by aquatic animal material originating from countries other than those approved by the competent authorities of Australia | 6. Det er effektive tiltak for å forhindre at sluttproduktet utilsiktet eller tilsiktet blir erstattet av produkter som ikke er øremerket Australia og for å forhindre sammenblanding med animalsk materiale fra akvatiske dyr som kommer fra land som ikke er godkjent av australske myndigheter.        |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.93 Australia, sunnhetsattest, olje av laksefisk, engelsk, 2010-03</a> |  | Sertifikatet kan brukes for lakseolje i forpakkingsenheter mindre enn 25 L, dersom de går til en "approved arrangement class 4.1" for foredling i Australia.  |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.93 Australia, sunnhetsattest, olje av laksefisk, engelsk, 2010-03</a> |  | Australia har gitt beskjed om at de i utgangspunktet ikke tillater import av lakseolje i bulk på 25 L eller mer.<br><br>Dersom eksportør har en importør i Australia som ønsker dette produktet, må eksportør kontakte et sertifikatkontor, som vil ta forespørselen videre til Mattilsynets Hovedkontor. |

|                           |   |   |   |
|---------------------------|---|---|---|
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.93 Australia, sunnhetsattest, olje av laksefisk, engelsk, 2010-03</a> | 1) During processing the fish oil described above reached a minimum core temperature of 100°C for 30 minutes  | 1) Lakseoljen skal være varmebehandlet til en kjernetemperatur på minimum 100°C i 30 minutter.  |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.93 Australia, sunnhetsattest, olje av laksefisk, engelsk, 2010-03</a> | 2) The fish oil was derived from fish that:   | 2) Lakseoljen er produsert av fisk som:   |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.93 Australia, sunnhetsattest, olje av laksefisk, engelsk, 2010-03</a> | b) do not come from a farm infected by, or officially suspected of, infectious salmon anemia (ISA), or from waters within 10 km. or on tidal interchange of an infected farm. | b) ikke kommer fra anlegg med mistanke om eller påvist infeksøs lakseanemi (ILA).<br><b>Merknad:</b> <i>Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.</i>  |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.93 Australia, sunnhetsattest, olje av laksefisk, engelsk, 2010-03</a> | b) do not come from a farm infected by, or officially suspected of, infectious salmon anemia (ISA), or from waters within 10 km. or on tidal interchange of an infected farm. | b) ikke kommer fra et ILA-kontrollområde med bestående bekjempelsessone.<br><b>Merknad:</b><br><i>For å sikre tidevannskravet fra Australia. Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.</i>   |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.93 Australia, sunnhetsattest, olje av laksefisk, engelsk, 2010-03</a> | b) do not come from a farm infected by, or officially suspected of, infectious salmon anemia (ISA), or from waters within 10 km. or on tidal interchange of an infected farm. | b) ikke kommer fra et anlegg som ligger nærmere enn 10 km fra et anlegg med mistanke om eller påvist ILA, og hvor det ikke er opprettet kontrollområde rundt anlegget.<br><b>Merknad:</b> <i>Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.</i> |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.93 Australia, sunnhetsattest, olje av laksefisk, engelsk, 2010-03</a> | b) do not come from a farm infected by, or officially suspected of, infectious salmon anemia (ISA), or from waters within 10 km. or on tidal interchange of an infected farm. | b) ikke er slaktet ved et slakteri som ligger i en bekjempelsessone for ILA.<br><b>Merknad:</b><br><i>Garantien ble gitt til Australia i bilaterale forhandlinger. Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.</i>                           |



|                           |   |   |   |
|---------------------------|---|---|---|
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.93 Australia, sunnhetsattest, olje av laksefisk, engelsk, 2010-03</a>                   | b) do not come from a farm infected by, or officially suspected of, infectious salmon anemia (ISA), or from waters within 10 km. or on tidal interchange of an infected farm. | b) er slaktet ved et slakteri utenfor ILA-overvåkningszone, eller – hvis slaktet ved et slakteri i en overvåkningszone for ILA – er transportert lukket og overført direkte fra båt til slakteri, og det er ikke slaktet fisk fra kontrollområdet til samme tid.<br><br><b>Merknad:</b><br><i>Garantien ble gitt til Australia i bilaterale forhandlinger. Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.</i> |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.93 Australia, sunnhetsattest, olje av laksefisk, engelsk, 2010-03</a>                   | c) were not slaughtered as an official disease control measure as a result of an outbreak of disease  | c) ikke er slaktet som ledd i et program for å kontrollere et utbrudd av fiskesykdom.<br><br><b>Merknad:</b><br><i>Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.</i>   |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.93 Australia, sunnhetsattest, olje av laksefisk, engelsk, 2010-03</a>                   | e) were individually inspected and graded, ensuring the products for export are free from visible lesions associated with infectious disease and fit for human consumption    | e) er kontrollert for å sikre at fisk med synlige tegn på smittsom sykdom ikke inngår i partiet.<br><br><b>Merknad:</b> <i>Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.</i>   |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.94 Australia, sunnhetsattest, villfanget marin- og ferskvannsfisk, engelsk, 2010-03</a> | The undersigned official inspector hereby certifies that:   | Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at:  |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.94 Australia, sunnhetsattest, villfanget marin- og ferskvannsfisk, engelsk, 2010-03</a> | 4) The fish were eviscerated;   | 4) Hel fisk er sløyd.<br><br><b>Merknad:</b> <i>Sertifikatet skal altså ikke utstedes for rund fisk, for eksempel pelagisk.</i>   |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.94 Australia, sunnhetsattest, villfanget marin- og ferskvannsfisk, engelsk, 2010-03</a> | 5) The head and gills were removed and internal and external surfaces thoroughly washed   | 5) Hel fisk er hodekappet og eventuelle rester av gjeller er fjernet. Fiskens ytre og indre overflater er tilstrekkelig vasket.<br><br><b>Merknad:</b> <i>Kravet om at fiskens ytre og indre overflater er tilstrekkelig vasket er nedfelt i vårt regelverk, og er derfor ikke et særkrav fra Australia.</i>  |

|                           |   |  |  |
|---------------------------|---|--|--|
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.94 Australia, sunnhetsattest, villfanget marin- og ferskvannsfisk, engelsk, 2010-03</a> | 6) This consignment does not contain other fish species;   | 6) Det skal kun være ett fiskeslag i eksportpartiet.   |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.94 Australia, sunnhetsattest, villfanget marin- og ferskvannsfisk, engelsk, 2010-03</a> | 7) The fish is wild caught and not grown or harvested in an aquaculture system at any stage  | 7) Fisken er villfanget. Den kommer ikke fra akvakultur eller annen innesperring, og har heller aldri vært det.  |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.95 Australia, sunnhetsattest, reker, engelsk, 2015-06</a>                               |  | 9. januar 2017 innførte Australia forbud mot import av ukokte reker til Australia på grunn av risiko for white spot syndrome virus.<br><br>Flere av produktene er nå unntatt fra forbudet på grunn av lav risiko for smitte fra disse produktene.<br><br>Det er svært viktig at eksportører som skal sende vareparti med ukokte reker til Australia, forsikrer seg med sin importør om at produktet er unntatt fra forbudet og tillatt for import. |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.95 Australia, sunnhetsattest, reker, engelsk, 2015-06</a>                               | The undersigned official inspector hereby certifies that the fishery products described above:   | Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at fiskerivarene over:  |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.95 Australia, sunnhetsattest, reker, engelsk, 2015-06</a>                               | 3) This consignment contains only prawns and no other crustacean or fish species;  | 3) Eksportpartiet inneholder kun reker;  |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.95 Australia, sunnhetsattest, reker, engelsk, 2015-06</a>                               | 4) The prawns are free from visible signs of infectious disease <sup>(3)</sup> and are fit for human consumption;<br><br><sup>(3)</sup> Abnormal prawns with visible lesions or physical damage. | 4) Rekene er fri for synlige tegn på infeksjoner <sup>(3)</sup> og de er egnet til human konsum;<br><br><sup>(3)</sup> Unormale reker med synlige lesjoner eller fysisk skade.   |



|                  |  |  |   |
|------------------|--|--|---|
| <p>Australia</p> | <p><a href="#">1.1.95 Australia, sunnhetsattest, reker, engelsk, 2015-06</a></p> | <p>Uncooked peeled, highly processed <sup>(5)</sup>:<br/>The prawns have been processed, inspected and graded <sup>(6)</sup> in premises approved by and under the supervision of the Norwegian Food Safety Authority;</p> <p><sup>(5)</sup> Uncooked peeled, highly processed prawns = prawns that have had their head, legs and shell removed (last shell segment and tail fans permitted) AND been further processed.</p> <p><sup>(6)</sup> Graded means that Inspectors would conduct an organoleptic (touch, smell, visual) assessment, that allows abnormal (infected or contaminated, with loose, limp cephalothorax, discoloration or visible lesions) prawns to be identified and rejected, or diverted for further processing.</p> | <p>Ukokte, skrelte, foredlete reker <sup>(5)</sup>:<br/>Rekene skal være foredlet, innsisert og gradert <sup>(6)</sup> i lokaler som er godkjent av og kontrolleres av Mattilsynet.</p> <p><sup>(5)</sup> Ukokte, skrelte, foredlete reker = reker uten hode, bein og skall (de siste skallsegmentene og haleviften er tillatt) OG som har vært videre foredlet.<br/><sup>(6)</sup> Gradert betyr at en inspektør utfører en sensorisk vurdering som identifiserer unormale reker. Med unormale reker menes det infiserte eller kontaminerte reker med løs, slapp kropp, misfargede reker eller reker med synlige lesjoner. Slike reker skal fjernes eller sendes til videre foredling.</p> <p><b>Merknad:</b><br/><i>Det betyr at virksomheten må gjennomføre og dokumentere organoleptisk kontroll av partiet og identifisere og forkaste alle misfargede reker med tegn på sykdom. Dersom en virksomhet bestemmer seg for å eksportere ukokte reker til Australia, skal de inkludere denne organoleptiske kvalitetsundersøkelsen som et trinn i deres egenkontrollplan og de må kunne dokumentere dette overfor Mattilsynet</i></p> <p><i>Australia krever attestasjon per batch; det vil si at eksportør må søke om sertifikat per produsent.</i></p> |
| <p>Australia</p> | <p><a href="#">1.1.95 Australia, sunnhetsattest, reker, engelsk, 2015-06</a></p> | <p>Uncooked peeled:<br/>The prawns have been processed, inspected and graded by and under the supervision of the Norwegian Food Safety Authority;</p> <p>Each package is marked with the words “for human consumption only – not to be used as bait or feed for aquatic animals”.</p>  | <p>Ukokte, skrelte reker:<br/>Rekene skal være foredlet, innsisert og gradert av og under overvåking av Mattilsynet.</p> <p>På etiketten til ukokte, skrelte reker, skal det stå følgende “for human consumption only – not to be used as bait or feed for aquatic animals”.</p> <p><b>Merknad:</b><br/><i>Virksomheten må gjennomføre og dokumentere organoleptisk kontroll av partiet og identifisere og forkaste alle misfargede reker med tegn på sykdom. Dersom en virksomhet bestemmer seg for å eksportere ukokte reker til Australia, skal de inkludere denne organoleptiske kvalitetsundersøkelsen som et trinn i deres egenkontrollplan og de må kunne dokumentere dette overfor Mattilsynet</i></p> <p><i>Australia krever attestasjon per batch; det vil si at eksportør må søke om sertifikat per produsent.</i></p>   |

|                           |   |   |   |
|---------------------------|---|---|---|
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.278 Helsesertifikat, Australia, ikke-salmonid fiskeolje til humant konsum, engelsk, 2018-11</a> | IV. Attestation<br><br>The undersigned official inspector hereby certifies that the fishery product(s) described above:   | IV. Sertifisering<br><br>Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at fiskerivarene over:  |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.278 Helsesertifikat, Australia, ikke-salmonid fiskeolje til humant konsum, engelsk, 2018-11</a> | 3) contain(s) less than two per cent salmonid material  | 3) inneholder mindre enn 2 % salmonid materiale.<br><br><b>Merknad:</b> <i>Australia krever i utgangspunktet garanti for at det ikke finnes salmonid materiale (dvs. fra laksefisk) i fiskeolje som de importerer. Siden en slik garanti ikke kan gis, krever Australia at fiskeoljen varmebehandles, og garanti for at fiskeoljen inneholder mindre enn 2 % salmonid materiale.</i><br><br><i>Australia krever ikke tilsvarende garantier for fiskeolje i forpakkingsenheter mindre enn 25 L, dersom de går til en «approved arrangement class 4.1» for foredling i Australia.</i> |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.278 Helsesertifikat, Australia, ikke-salmonid fiskeolje til humant konsum, engelsk, 2018-11</a> | 4) Has been heat treated for a minimum of 100°C for 30 minutes  | 4) er varmet opp til minst 100°C i minimum 30 minutter.<br><br><b>Merknad:</b> <i>Australia krever ikke tilsvarende garantier for fiskeolje i forpakkingsenheter mindre enn 25 L, dersom de går til en «approved arrangement class 4.1» for foredling i Australia.</i>  |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.278 Helsesertifikat, Australia, ikke-salmonid fiskeolje til humant konsum, engelsk, 2018-11</a> | 5) was (were) produced in a processing establishment dedicated to fish oil production. Material of other animals, including ruminants, or poultry is not received, stored or used in this establishment | 5) ble produsert i en virksomhet som er tilpasset fiskeoljeproduksjon. Materiale fra andre dyr, inkludert drøvtyggere eller fjørfe blir ikke mottatt, lagret eller benyttet i denne virksomheten.   |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.302 Australia, varmebehandlet rogn fra laksefisk, engelsk, 2019-09</a>                          | I, the undersigned certify that:  | Den undertegnede sertifiserer at:   |

|                           |   |   |  |
|---------------------------|---|---|--|
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.302 Australia, varmebehandlet rogn fra laksefisk, engelsk, 2019-09</a>    | 1) The salmonid products in this consignment were processed exclusively in Norway   | 1) Laksefisken som ble brukt som råvare i produktet er utelukkende foredlet i Norge.   |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.302 Australia, varmebehandlet rogn fra laksefisk, engelsk, 2019-09</a>    | 3) The salmonid products have been heated at a minimum core temperature of 65°C for a minimum of 30 minutes;                  | 3) Produktene er varmebehandlet til en kjernetemperatur på minimum 65°C i minimum 30 minutter.   |
| <a href="#">Australia</a> | <a href="#">1.1.302 Australia, varmebehandlet rogn fra laksefisk, engelsk, 2019-09</a>    | 4) The salmonid products are packaged individually, in plastic sleeves, pouches or other packaging, in cartons of any weight. | 4) Produktene er pakket individuelt, i plastikkhylser, poser eller annen forpakning, i kartonger.  |
| <a href="#">Brasil</a>    | <a href="#">1.1.7 Brasil, sunnhetsattest, oppdrettsfisk, portugisisk/engelsk, 2014-11</a> |   | <p>SPS-notifikasjon fra Brasil: ingen produkter skal eksporteres fra eksportlandet uten DIPOA-godkjenning. Dette er både Mattilsynet sitt og virksomheten sitt ansvar.</p> <p>Produkter som eksporteres til Brasil, skal være registrert hos DIPOA. Produktene skal være produsert i henhold til produktregistreringen.</p> <p>Produsent må sende inn egenerklæring som bekrefter dette. Denne må fornyes hver 6 måned.</p> <p>Eksportør/speditør må bekrefte i sertifikatsøknaden at produsent har sendt inn egenerklæring og at den er gyldig.</p> |
| <a href="#">Brasil</a>    | <a href="#">1.1.7 Brasil, sunnhetsattest, oppdrettsfisk, portugisisk/engelsk, 2014-11</a> | <p>II. Health information:<br/> II.1. Public health attestation<br/> The Official Inspector certifies that:</p>               | <p>II. Helseinformasjon:<br/> II.1. Folkehelseattestasjon<br/> Mattilsynets inspektør sertifiserer at:</p>   |
| <a href="#">Brasil</a>    | <a href="#">1.1.7 Brasil, sunnhetsattest, oppdrettsfisk, portugisisk/engelsk, 2014-11</a> | g) frozen fish and its products have not been added phosphates or similar before freezing                                     | <p>g) frossen fisk og produkter som fremstilles fra frossen fisk er ikke tilsatt fosfater eller liknende før frysing.</p> <p><b>Merknad:</b> Det er lov å bruke fosfater i Norge. Det vil si at produsent må ha rutiner som sikrer at det ikke er fosfater eller liknende i produktene som skal eksporteres til Brasil.</p>  |

|                        |   |   |  |
|------------------------|---|---|--|
| <a href="#">Brasil</a> | <a href="#">1.1.7 Brasil, sunnhetsattest, oppdrettsfisk, portugisisk/engelsk, 2014-11</a> | II.2. Animal health attestation   | II.2. Dyrehelsesertifisering   |
| <a href="#">Brasil</a> | <a href="#">1.1.7 Brasil, sunnhetsattest, oppdrettsfisk, portugisisk/engelsk, 2014-11</a> | a) Cod powder of the species <i>Gadus</i> spp:<br>The animals used as raw materials showed no lesions suggestive of disease/infection at inspection and they were not object of sanitary measures in order to control outbreaks of diseases or infection in aquatic animals.  | a) Torsken ( <i>Gadus</i> spp.) som ble brukt som råvare i torskepulveret, hadde ikke lesjoner som indikerer sykdom eller infeksjon ved undersøkelse. Torsken ble ikke slaktet som ledd i et program for å kontrollere et utbrudd av fiskesykdom, det vil si at slaktingen ikke er pålagt av Mattilsynet for å bekjempe fiskesykdom. |
| <a href="#">Brasil</a> | <a href="#">1.1.7 Brasil, sunnhetsattest, oppdrettsfisk, portugisisk/engelsk, 2014-11</a> | a) Cod powder of the species <i>Gadus</i> spp:<br>The product was subject to heat treatment at 75° C (minimum) for at least 20 minutes.   | a) Torskepulveret er varmebehandlet ved minimum 75°C i minimum 20 minutter.  |
| <a href="#">Brasil</a> | <a href="#">1.1.7 Brasil, sunnhetsattest, oppdrettsfisk, portugisisk/engelsk, 2014-11</a> | b) Shrimp powder of the Genus <i>Pandalus</i> ;<br>The animals used as raw materials showed no lesions suggestive of disease/infection at inspection and they were not object of sanitary measures in order to control outbreaks of diseases or infection in aquatic animals. | b) Rekene ( <i>Pandalus</i> ) som ble brukt som råvare i rekepulveret, hadde ikke lesjoner som indikerer sykdom eller infeksjon ved undersøkelse. Rekene ble ikke slaktet som ledd i et program for å kontrollere et utbrudd av fiskesykdom, det vil si at slaktingen ikke er pålagt av Mattilsynet for å bekjempe fiskesykdom.      |
| <a href="#">Brasil</a> | <a href="#">1.1.7 Brasil, sunnhetsattest, oppdrettsfisk, portugisisk/engelsk, 2014-11</a> | b) Shrimp powder of the Genus <i>Pandalus</i> ;<br>The product was subject to heat treatment at 75° C (minimum) for at least 10 minutes.  | b) Rekepulveret er varmebehandlet ved minimum 75°C i minimum 10 minutter.  |
| <a href="#">Brasil</a> | <a href="#">1.1.7 Brasil, sunnhetsattest, oppdrettsfisk, portugisisk/engelsk, 2014-11</a> | c) Oyster shell powder:<br>The product was subjected to heating at 70 ° C (minimum) for at least 30 minutes.  | c) Østerskallpulveret er varmebehandlet ved minimum 70°C i minimum 30 minutter.  |

|                        |  |   |   |
|------------------------|--|---|---|
| <a href="#">Brasil</a> | <a href="#">1.1.8 Brasil, sunnhetsattest, villfisk, portugisisk/engelsk, 2014-11</a> |   | <p>SPS notifikasjon fra Brasil: ingen produkter skal eksporteres fra eksportlandet uten DIPOA godkjenning. Dette er både Mattilsynet og virksomhetens ansvar.</p> <p>Produkter som eksporteres til Brasil, skal være registrert hos DIPOA. Produktene skal være produsert i henhold til produktregistreringen.</p> <p>Produsent må sende inn egenerklæring som bekrefter dette. Denne må fornyes hver 6 måned.</p> <p>Eksportør/speditør må bekrefte i sertifikatsøknaden at produsent har sendt inn egenerklæring og at den er gyldig.</p> |
| <a href="#">Brasil</a> | <a href="#">1.1.8 Brasil, sunnhetsattest, villfisk, portugisisk/engelsk, 2014-11</a> | <p>II. Health information:<br/>II.1. Public health attestation<br/>The Official Inspector certifies that:</p> | <p>II. Helseinformasjon:<br/>II.1. Folkehelseattestasjon<br/>Mattilsynets inspektør sertifiserer at:</p>  |
| <a href="#">Brasil</a> | <a href="#">1.1.8 Brasil, sunnhetsattest, villfisk, portugisisk/engelsk, 2014-11</a> | <p>h) frozen fish and its products have not been added phosphates or similar before freezing</p>              | <p>h) frossen fisk og produkter som fremstiles fra frossen fisk er ikke tilsatt fosfater eller liknende før frysing.</p> <p><b>Merknad:</b> Det er lov å bruke fosfater i Norge. Det vil si at produsent må ha rutiner som sikrer at det ikke er fosfater eller liknende i produktene som skal eksporteres til Brasil.</p>  |
| <a href="#">Brasil</a> | <a href="#">1.1.8 Brasil, sunnhetsattest, villfisk, portugisisk/engelsk, 2014-11</a> | <p>II.2. Animal health attestation</p>  | <p>II.2. Dyrehelsesertifisering</p>   |

|                               |   |   |   |
|-------------------------------|---|---|---|
| <p><a href="#">Brasil</a></p> | <p><a href="#">1.1.8 Brasil, sunnhetsattest, villfisk, portugisisk/engelsk, 2014-11</a></p> | <p>In case of:<br/> a) Fish<sup>1</sup> and fish products (except shrimp) from fisheries<br/> The animals used as raw materials were not sourced from aquaculture or confinement, at any stage of development, for any period of time, and they showed no lesions suggestive of disease/infection at inspection.<br/><br/> <sup>1</sup>: The generic name "fish" includes fish, crustaceans, molluscs, amphibians, reptiles, echinoderms and mammals of fresh or salt water used as food.</p> | <p>a) Fisk<sup>1</sup> og fiskeproduktene (untatt reker) fra fiskerier:<br/> Dyrene som ble brukt som råvare kommer ikke fra akvakultur eller annen innesperring, og har heller aldri vært det. Dyrene viste ingen tegn på sykdom eller infeksjon ved undersøkelse.<br/><br/> <sup>1</sup>: begrepet "fisk" inkluderer her fisk, krepsdyr, muslinger, amfibier, reptiler, pigghuder og pattedyr i fersk- eller saltvann som brukes til mat.</p> |
| <p><a href="#">Brasil</a></p> | <p><a href="#">1.1.8 Brasil, sunnhetsattest, villfisk, portugisisk/engelsk, 2014-11</a></p> | <p>b) Shrimp powder of the Genus <i>Pandalus</i> ;<br/> The animals used as raw materials showed no lesions suggestive of disease/infection at inspection and they were not object of sanitary measures in order to control outbreaks of diseases or infection in aquatic animals.</p>  | <p>Rekene (<i>Pandalus</i>) som ble brukt som råvare i rekepulveret hadde ikke lesjoner som indikerer sykdom eller infeksjon ved undersøkelse. Rekene ble ikke slaktet som ledd i et program for å kontrollere et utbrudd av fiskesykdom, det vil si at slaktingen ikke er pålagt av Mattilsynet for å bekjempe fiskesykdom.</p>  |
| <p><a href="#">Brasil</a></p> | <p><a href="#">1.1.8 Brasil, sunnhetsattest, villfisk, portugisisk/engelsk, 2014-11</a></p> | <p>b) Shrimp powder of the Genus <i>Pandalus</i> ;<br/> The product was subject to heat treatment at 75° C (minimum) for at least 10 minutes.</p>   | <p>Rekepulveret er varmebehandlet ved minimum 75°C i minimum 10 minutter.</p>   |

|               |  |   |   |
|---------------|--|---|---|
| <p>Canada</p> | <p><a href="#">1.1.115 Canada, sunnhetsattest, food service and retail use, engelsk, 2013-04</a></p> | <p>II.1 <sup>(1)</sup> [Animal health attestation for farmed/cultivated or wild caught aquatic animals or products thereof</p> <p>I, the undersigned official inspector, hereby certify that the farmed/cultivated or wild caught aquatic animals or products thereof intended for retail use or food service referred to in Part I of this certificate:</p> <p><sup>(1)</sup> Part II.1, and II.2 do not apply to:</p> <p>(a) aquatic animals of species which are not listed in Schedule III of Canada's Health of Animals Regulations</p> <p>(b) fish which are slaughtered and eviscerated before dispatch</p> <p>(c) non-viable molluscs and crustaceans, which means shucked or half shell molluscs and head off crustaceans</p> <p>(d) aquatic animals and products thereof placed on the market for human consumption without further processing, provided that they are packed in retail-sale packages which comply with the provisions for such packages in Regulation (EC) No 853/2004</p> | <p>II. 1 <sup>(1)</sup> [Dyrehelsesertifisering for akvatiske dyr (oppdrettet eller villfanget) og produkter av disse</p> <p>Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at varene (oppdrettet eller villfanget akvatiske dyr og produkter av disse) som skal til detaljhandel og som det er referert til i del I av dette sertifikatet:</p> <p><sup>(1)</sup> Del II.1 and II.2 gjelder ikke for</p> <p>(a) arter av akvatiske dyr som ikke er opplistet i Schedule III i "Health of Animals Regulations" i Canada.</p> <p>(b) fisk som er slaktet og sløyd før utsendelse</p> <p>(c) døde muslinger og krepsdyr. Med dette menes muslinger som er rensset eller delt og krepsdyr uten hode.</p> <p>(d) råvarer fra akvakultur som skal direkte på markedet til humant konsum uten videre foredling, og som er pakket i forbrukerpakning i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004</p> <p><b>Merknad:</b> Del II.1 og II.2 gjelder kun rund fisk som ikke er pakket i forbrukerpakning og levende muslinger og krepsdyr.</p> |
| <p>Canada</p> | <p><a href="#">1.1.115 Canada, sunnhetsattest, food service and retail use, engelsk, 2013-04</a></p> | <p>II.1.2 did not show any increased morbidity or mortality that could be caused by one of the other relevant disease(s) of concern <sup>(2)</sup> not listed in Directive 2006/88/EC. Increased morbidity or mortality prior to export must be notified to and immediately investigated by the official services;</p> <p><sup>(2)</sup> Canada's list of susceptible species and diseases to which they are susceptible (diseases of concern) can be found on the following web page:<br/> <a href="http://www.inspection.gc.ca/animals/aquatic-animals/diseases/susceptible-Species/eng/1327162574928/1327162766981">http://www.inspection.gc.ca/animals/aquatic-animals/diseases/susceptible-Species/eng/1327162574928/1327162766981</a></p>   | <p>II.1.2 viste ikke tegn på økt sykkelighet eller dødelighet som kan være forårsaket av sykdommene som ikke er listet opp i 2006/88/EC, men som er uønsket i Canada <sup>(2)</sup>. Økt sykkelighet og dødelighet er meldepliktig til Mattilsynet. Ved økt sykdelighet og dødelighet skal Mattilsynet umiddelbart sette i gang undersøkelser.</p> <p><sup>(2)</sup> Canadas liste med mottakelige arter og sykdommer de er mottakelige for, finnes på denne nettsiden: <a href="http://www.inspection.gc.ca/animals/aquatic-animals/diseases/susceptible-Species/eng/1327162574928/1327162766981">http://www.inspection.gc.ca/animals/aquatic-animals/diseases/susceptible-Species/eng/1327162574928/1327162766981</a></p>   |



|        |   |   |   |
|--------|---|---|---|
| Canada | <a href="#">1.1.115 Canada, sunnhetsattest, food service and retail use, engelsk, 2013-04</a> | <p>II.1.4 added transport water, <sup>(3)</sup> [and ice if included], as well as any other susceptible aquatic animals which contact the animals to be exported during transport, must be EITHER free of disease(s) of concern <sup>(2)</sup> specific to the species being exported OR treated in a manner that will destroy these pathogens prior to contact with the aquatic animals.</p> <p><sup>(2)</sup> Canada's list of susceptible species and diseases to which they are susceptible (diseases of concern) can be found on the following web page:<br/> <a href="http://www.inspection.gc.ca/animals/aquatic-animals/diseases/susceptible-Species/eng/1327162574928/1327162766981">http://www.inspection.gc.ca/animals/aquatic-animals/diseases/susceptible-Species/eng/1327162574928/1327162766981</a></p> <p><sup>(3)</sup> Keep as appropriate.</p> | <p>II.1.4 tilsatt transportvann <sup>(3)</sup> (inkludert eventuell is) og andre mottakelige akvatiske dyr som har kontakt med dyrene som eksporteres under transport, må være enten fri for sykdommene som er uønsket i Canada <sup>(2)</sup> eller behandlet på en slik måte at patogene fjernes før kontakt med de akvatiske dyrene.</p> <p><sup>(2)</sup> Canadas liste med mottakelige arter og sykdommer de er mottakelige for, finnes på denne nettsiden: <a href="http://www.inspection.gc.ca/animals/aquatic-animals/diseases/susceptible-Species/eng/1327162574928/1327162766981">http://www.inspection.gc.ca/animals/aquatic-animals/diseases/susceptible-Species/eng/1327162574928/1327162766981</a></p> <p><sup>(3)</sup> Behold det som er korrekt.</p> |
| Canada | <a href="#">1.1.115 Canada, sunnhetsattest, food service and retail use, engelsk, 2013-04</a> | <p>II.1.5.1 the shipment must be free from visible ectoparasites and intermediate hosts; and</p>  | <p>II.1.5.1 varepartiet må være fri for synlige ektoparasitter og mellomverter; og</p> <p><b>Merknad:</b> <i>Det skal ikke være synlige ektoparasitter på levende fisk, krepsdyr og muslinger.</i></p>  |
| Canada | <a href="#">1.1.115 Canada, sunnhetsattest, food service and retail use, engelsk, 2013-04</a> | <p>II.1.5.2 only those species specified in the import permit are included in the shipment and must be free from fellow travellers OR <sup>(4)</sup> [for molluscs, if the shipment is not free of fellow travellers, then the shipment has been treated in a manner which will destroy the fellow travellers.]]</p> <p><sup>(4)</sup> For cultured aquatic animals, the aquatic animal(s) AND their broodstock are not under any restriction by the exporting country's competent authority or intended for destruction or slaughter for disease control purposes; for wild aquatic animals, the aquatic animal(s) OR their broodstock are not under any restriction by the exporting country's competent authority or intended for destruction or slaughter for disease control purposes.</p>   | <p>II.1.5.2 varepartiet skal kun bestå av arter som er spesifisert i importtillatelsen og de må være fri for mikroorganismer. <sup>(4)</sup></p> <p>Dersom varepartiet består av muslinger og ikke er fri for mikroorganismer, må partiet behandles på en slik måte at mikroorganismene fjernes.</p> <p><sup>(4)</sup> Oppdrett: De akvatiske dyrene og stamfiskene de kommer fra er ikke under restriksjoner fra Mattilsynet og er ikke slaktet som ledd i et program for å kontrollere et utbrudd av fiskesykdom.</p> <p>Villfangst: De akvatiske dyrene eller stamfiskene de kommer fra er ikke slaktet som ledd i et program for å kontrollere et utbrudd av fiskesykdom.</p>   |

|                               |  |  |  |
|-------------------------------|--|--|--|
| <p><a href="#">Canada</a></p> | <p><a href="#">1.1.115 Canada, sunnhetsattest, food service and retail use, engelsk, 2013-04</a></p> | <p>AND</p> <p>II.2 <sup>(1)</sup> [Transport and labelling requirements I, the undersigned official inspector, hereby certify that:</p> <p>(<sup>1</sup>) Part II.1, and II.2 do not apply to:</p> <p>(a) aquatic animals of species which are not listed in Schedule III of Canada's Health of Animals Regulations</p> <p>(b) fish which are slaughtered and eviscerated before dispatch</p> <p>(c) non-viable molluscs and crustaceans, which means shucked or half shell molluscs and head off crustaceans</p> <p>(d) aquatic animals and products thereof placed on the market for human consumption without further processing, provided that they are packed in retail-sale packages which comply with the provisions for such packages in Regulation (EC) No 853/2004</p> | <p>OG</p> <p>II.2 <sup>(1)</sup> [Transport- og merkekrav</p> <p>Den undertegnede inspektøren fra Mattilsynet sertifiserer herved at:</p> <p>(<sup>1</sup>) Del II.1 and II.2 gjelder ikke for</p> <p>(a) arter av akvatiske dyr som ikke er listet i Schedule III i "Health of Animals Regulations" i Canada.</p> <p>(b) fisk som er slaktet og sløyd før utsendelse</p> <p>(c) døde muslinger og krepsdyr. Med dette menes muslinger som er rensset eller delt og krepsdyr uten hode.</p> <p>(d) råvarer fra akvakultur som skal direkte på markedet til humant konsum uten videre foredling, og som er pakket i forbrukerpakning i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004</p> <p><b>Merknad:</b> Del II.1 og II.2 gjelder kun rund fisk som ikke er pakket i forbrukerpakning og levende muslinger og krepsdyr.</p> |
| <p><a href="#">Canada</a></p> | <p><a href="#">1.1.115 Canada, sunnhetsattest, food service and retail use, engelsk, 2013-04</a></p> | <p>II.2.5 the consignment is identified by a legible label on the exterior of the micro container, or when transported by well boat, in the ship's manifest, with the relevant information referred to in Section I. of this certificate, and the following statement:</p> <p>"(<sup>3</sup>) [farmed or cultivated] (<sup>3</sup>) [wild caught] aquatic animals or products thereof intended for human consumption in Canada".]</p> <p>(<sup>3</sup>) Keep as appropriate.</p>   | <p>II.2.5 varepartiet skal merkes med leselig etikett på ytteremballasjen eller, dersom partiet transporteres i brønnbåt, i fraktbrevet med relevant informasjon og følgende formulering: (3) [farmed or cultivated] (3) [wild caught] aquatic animals or products thereof intended for human consumption in Canada".</p> <p>(3) Behold det som er korrekt.</p>  |
| <p><a href="#">Canada</a></p> | <p><a href="#">1.1.115 Canada, sunnhetsattest, food service and retail use, engelsk, 2013-04</a></p> | <p>AND</p> <p>II.3 I, the undersigned official inspector, hereby certify this consignment on the basis of Canadian import permit document with reference number _____ (<sup>5</sup>) issued on _____ (<sup>6</sup>).</p> <p>(<sup>5</sup>) Insert Canadian import permit number</p> <p>(<sup>6</sup>) Insert date (dd/mm/yyyy)</p>   | <p>OG</p> <p>II.3. Mattilsynets inspektør sertifiserer herved dette varepartiet basert på den kanadiske importtillatelsen med følgende referansenummer (<sup>5</sup>), utstedt på følgende dato (<sup>6</sup>).</p> <p>(<sup>5</sup>) Sett inn referansenummer fra den kanadiske importtillatelsen</p> <p>(<sup>6</sup>) Sett inn dato (dd/mm/yyyy)</p>  |

|                       |   |   |  |
|-----------------------|---|---|--|
| <a href="#">Chile</a> | <a href="#">1.1.284 Chile, helsesertifikat, spansk-engelsk, 2019-02</a>   |   | Chilenske myndigheter krever at varepartier som inneholder villfanget fisk, både til humant konsum og ikke-humant konsum, følges av erklæring 1.2.281 Chile, erklæring, opprinnelse villfanget fisk ("Certificate of legal origin"). |
| <a href="#">Chile</a> | <a href="#">1.1.285 Chile, helsesertifikat, fiskeolje til humant konsum, engelsk, 2019-02</a>                   |   | Chilenske myndigheter krever at varepartier som inneholder villfanget fisk, både til humant konsum og ikke-humant konsum, følges av erklæring 1.2.281 Chile, erklæring, opprinnelse villfanget fisk ("Certificate of legal origin"). |
| <a href="#">Chile</a> | <a href="#">1.1.285 Chile, helsesertifikat, fiskeolje til humant konsum, engelsk, 2019-02</a>                   | The undersigned official inspector hereby certifies that the fishery products described above:  | Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at fiskerivarene over:  |
| <a href="#">Chile</a> | <a href="#">1.1.285 Chile, helsesertifikat, fiskeolje til humant konsum, engelsk, 2019-02</a>                   | 3) was produced in a processing establishment dedicated to fish oil production. Material of other animals, including ruminants, or poultry is not received, stored or used in this establishment; | 3) er produsert i en virksomhet som er tilpasset fiskeoljeproduksjon. Virksomheten skal ikke motta, lagre eller bruke materiale fra andre dyr, inkludert drøvtyggere og fjørfe.  |
| <a href="#">Chile</a> | <a href="#">1.1.286 Chile, helsesertifikat, fiskemel, fiskeprotein m.v. til humant konsum, engelsk, 2019-02</a> |   | Chilenske myndigheter krever at varepartier som inneholder villfanget fisk, både til humant konsum og ikke-humant konsum, følges av erklæring 1.2.281 Chile, erklæring, opprinnelse villfanget fisk ("Certificate of legal origin"). |
| <a href="#">Chile</a> | <a href="#">1.1.286 Chile, helsesertifikat, fiskemel, fiskeprotein m.v. til humant konsum, engelsk, 2019-02</a> | The undersigned official inspector hereby certifies that the product described above:   | Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at produktene over:   |

|                              |   |  |   |
|------------------------------|---|--|---|
| <a href="#">Chile</a>        | <a href="#">1.1.286 Chile, helsesertifikat, fiskemel, fiskeprotein m.v. til humant konsum, engelsk, 2019-02</a> | 2) contains exclusively non-mammalian and non-ruminant protein;  | 2) ikke inneholder proteiner fra pattedyr eller drøvtyggere.  |
| <a href="#">Chile</a>        | <a href="#">1.1.286 Chile, helsesertifikat, fiskemel, fiskeprotein m.v. til humant konsum, engelsk, 2019-02</a> | 3) was produced in a processing establishment dedicated to fish meal production. Material of other animals, including ruminants, or poultry is not received, stored or used in this establishment; | 3) er produsert i en virksomhet som er tilpasset fiskemelproduksjon. Virksomheten skal ikke motta, lagre eller bruke materiale fra andre dyr, inkludert drøvtyggere og fjørfe.  |
| De Forente Arabiske Emirater | <a href="#">1.1.117 De Forente Arabiske Emirater, sunnhetsattest, engelsk, 2013-08</a>                          | The undersigned official inspector hereby certifies that the fishery products described above:   | Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at fiskerivarene over:   |
| De Forente Arabiske Emirater | <a href="#">1.1.117 De Forente Arabiske Emirater, sunnhetsattest, engelsk, 2013-08</a>                          | 4) in the case of farmed fish, the fish has only been fed on feed materials free from pork protein.  | 4) kun har fått fôr uten svineproteiner, dersom fisken kommer fra oppdrett.<br><b>Merknad:</b> Fôret i Norge inneholder ikke svin:<br><a href="https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/produksjon_av_mat/fisk_og_sjoma/oppdrettsfisk/norske_fiskeforprodusenter_bruker_ikke_bearbeidet_animals_k_protein_fra_svin_i_fiskefor.28588">https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/produksjon_av_mat/fisk_og_sjoma/oppdrettsfisk/norske_fiskeforprodusenter_bruker_ikke_bearbeidet_animals_k_protein_fra_svin_i_fiskefor.28588</a> . |
| <a href="#">EØU</a>          | <a href="#">1.1.15 EØU, sunnhetsattest, russisk-engelsk, 2016-08</a>  | 4. Certificate of suitability of goods for consumption<br>I, the undersigned public/official inspector, hereby certify the following:  | 4. Sertifikat for varer som skal spises<br>Mattilsynets inspektør sertifiserer herved følgende:   |

|     |  |   |   |
|-----|--|---|---|
| EØU | <a href="#">1.1.15 EØU, sunnhetsattest, russisk-engelsk, 2016-08</a> | 4.2. In case of presence of any allowable numbers of parasites, the fish products were decontaminated using the existing methods. | 4.2. Dersom det er parasitter tilstede, så må disse være dekontaminert (inaktivert eller fjernet) ved hjelp av eksisterende metoder.<br><b>Merknad:</b> <i>Kravet innebærer at fersk fisk med synlige parasitter, kan avvises for import på grensen til EØU.</i>  |
| EØU | <a href="#">1.1.15 EØU, sunnhetsattest, russisk-engelsk, 2016-08</a> | 4.3. The fish products exported to the customs territory of the Eurasian Economic Union:  | 4.3 Fiskerivarene som eksporteres til EØU:  |
| EØU | <a href="#">1.1.15 EØU, sunnhetsattest, russisk-engelsk, 2016-08</a> | have been tested for parasites and bacterial or viral infections;   | har blitt testet for parasitter og bakterie- eller virusinfeksjoner.<br><b>Merknad:</b> <i>Russisk regelverk har strengere mikrobiologiske krav enn vårt regelverk. Vi har ikke fått konkretisert tester som skal tas. Mattilsynet anser, inntil EØU gir uttrykk for annet, at kravet dekkes av våre overvåknings- og kontrollprogrammer, og krav til bedriftene om prøvetakingsprogram for spiseklare produkter.</i> |
| EØU | <a href="#">1.1.15 EØU, sunnhetsattest, russisk-engelsk, 2016-08</a> | are not contaminated with salmonellae or causal agents of other bacterial infections;   | skal ikke være kontaminert med salmonella eller andre sykdomsfremkallende bakterier.<br><b>Merknad:</b> <i>Virksomheten må i sin internkontroll vurdere og håndtere risiko for at produktene kontamineres med salmonella og andre sykdomsfremkallende bakterier.</i>  |

|     |  |   |  |
|-----|--|---|--|
| EØU | <a href="#">1.1.15 EØU, sunnhetsattest, russisk-engelsk, 2016-08</a> | are not treated with any colouring agents, ionising radiation of UV-rays;   | skal ikke være behandlet med fargestoff, ioniserende stråling eller UV-stråling.   |
| EØU | <a href="#">1.1.15 EØU, sunnhetsattest, russisk-engelsk, 2016-08</a> | 4.4. Bivalve molluscs, echinoderms, tunicates and sea gastropods have been kept at cleaning facilities for the required period.   | 4.4 Muslinger, pigghuder, sekkedyr og snegler skal renses i renseanlegg før eksport til EØU.<br><b>Merknad:</b> <i>Produktene skal renses i renseanlegg, uansett hvordan området de er høstet i er klassifisert.</i>   |
| EØU | <a href="#">1.1.15 EØU, sunnhetsattest, russisk-engelsk, 2016-08</a> | 4.5 Microbiological, chemical and toxicological and radiological properties of the fish products, concentration of phytotoxins and other contaminants (for molluscs) comply with the veterinary and sanitary standards and regulations in effect in the customs territory of the Eurasian Economic Union. | 4.5 Fiskerivarenes mikrobiologiske, kjemiske, toksikologiske og radiologiske egenskaper, fytotoksinkonsentrasjonen og andre fremmedstoffer (for muslinger) må tilsvare de veterinære og hygieniske standardene og regelverket som er gjeldende i den eurasiske økonomiske union.<br><b>Merknad:</b><br><i>Laks og pelagisk:</i><br><i>Produsent skal følge bransjestandarden for produksjon til EØU og sende inn egenerklæring til Sjømatrådet som bekrefter dette.</i><br><i>Hvitfisk:</i><br><i>Produsent skal følge sertifikatkrav (er ikke laget egen bransjestandard for hvitfiskprodusenter).</i><br><br><i>Ulikehetene i regelverkene vanskeliggjør eksport av krabbe til EØU. EØU har regelverkskrav om maksgrense for totalarsen i produktet, mens norsk regelverk stiller krav om maksgrense for anorganisk arsen (ikke giftig) i totalarsen er for sjømat ca 98 %, dermed tilfredsstillende krabbene norsk, men som regel ikke EØUs regelverkskrav.</i> |

|          |   |  |  |
|----------|---|--|--|
| EØU      | <a href="#">1.1.15 EØU, sunnhetsattest, russisk-engelsk, 2016-08</a>            | 4.7 The tare and packaging material are disposable and comply with the requirements of the Eurasian Economic Union.  | 4.7 Emballasjen er for engangsbruk og oppfyller kravene i den eurasiske økonomiske unionen.<br><br><b>Merknad:</b><br><i>Laks og pelagisk:</i><br><i>Produsent skal følge bransjestandarden for produksjon til EØU og sende inn egenerklæring til Sjømatrådet som bekrefter dette.</i><br><br><i>Hvitfisk:</i><br><i>Produsent skal følge sertifikatkrav (er ikke laget egen bransjestandard for hvitfiskprodusenter).</i> |
| Generell | <a href="#">2.1.25 Sunnhetsattest, helkonserver, engelsk, 2010-03</a>           | The undersigned official inspector hereby certifies that:  | Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at:   |
| Generell | <a href="#">2.1.25 Sunnhetsattest, helkonserver, engelsk, 2010-03</a>           | This consignment was manufactured from sound raw materials, and that its manufacture was carried out under proper sanitary conditions and under proper supervision, and in accordance with U.S. Food and Drug Administration requirements for Thermally Processed Low-Acid Foods, Packaged in Hermetically Sealed Containers, as contained in 21 CFR Part 113. | Varepartiet består av egnet råmateriale og ble produsert under tilfredsstillende hygieniske forhold og kontrollert i henhold til kravene i 21 CFR Part 113 til hermetikk (Thermally Processed Low-Acid Foods, Packaged in Hermetically Sealed Containers) fra U.S. Food and Drug Administration.<br><br><b>Merknad:</b> <i>Hermetikk skal være produsert etter USA sitt regelverk for hermetikkproduksjon.</i>             |
| Generell | <a href="#">2.1.88 Sunnhetsattest, varer fra tredjestater, engelsk, 2010-03</a> | Original certificate or document no. <sup>(1)</sup><br><br><sup>(1)</sup> Health certificate, CVED no. and / or Captains declaration.  | Opprinnelig sertifikat- eller dokumentnummer <sup>(1)</sup><br><br><sup>(1)</sup> Helsesertifikat, CVED nummer og/eller kapteinserklæring.   |



|          |  |  |  |
|----------|--|--|--|
| Generell | <a href="#">2.1.92 Sunnhetsattest, levende muslinger m.v., engelsk, 2010-03</a>                        | All molluscs are produced or harvested in areas free of Bonamiosis ( <i>Bonamia ostreae</i> , <i>Bonamia spp.</i> ) and Marteiliosis ( <i>Marteilia refringens</i> , <i>Marteilia Sydney</i> ) in accordance with Directive 2006/88EC. | De levende muslingene er produsert eller høstet i områder som er fri for Bonamiose ( <i>Bonamiosis ostreae</i> , <i>Bonamia spp.</i> ) og Marteilose ( <i>Marteilia refringens</i> , <i>Marteilia sydney</i> ) i henhold til direktiv 2006/88/EF.<br><br><b>Merknad:</b> Norge har fristatus eller er fri for de opplistede sykdommene, bortsett fra <i>Bonamia ostreae</i> og <i>Martelia refringens</i> . Det vil si at lokalitetene ikke skal befinne seg i noen av kontrollområdene i disse to forskriftene:<br>- Forskrift om kontrollområde for forebygging, begrensning og utrydding av østerssykdommen Bonamiose, Risør, Tvedestrand, Arendal, Grimstad og Lillesand kommuner, Aust-Agder<br>- Forskrift om kontrollområde for å bekjempe sykdommen Marteilose hos bløtdyr, Bømlo kommune, Hordaland |
| Generell | <a href="#">4.1.24 Sunnhetsattest, fiskeolje til human konsum, engelsk, 2010-03</a>                    | The undersigned official inspector hereby certifies that the fishery products described above:   | Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at fiskerivarene over:  |
| Generell | <a href="#">4.1.24 Sunnhetsattest, fiskeolje til human konsum, engelsk, 2010-03</a>                    | 3) was produced in a processing establishment dedicated to fish oil production. Material of other animals, including ruminants, or poultry is not received, stored or used in this establishment;                                      | 3) produseres i en virksomhet som er tilpasset fiskeoljeproduksjon. Virksomheten skal ikke motta, lagre eller bruke materiale fra andre dyr, inkludert drøvtyggere og fjørfe.  |
| Generell | <a href="#">4.1.91 Sunnhetsattest, fiskemel / fiskeprotein m.v. til human konsum, engelsk, 2010-03</a> | The undersigned official inspector hereby certifies that the product described above:  | Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at produktene over:   |

|          |  |  |  |
|----------|--|--|--|
| Generell | <a href="#">4.1.91 Sunnhetsattest, fiskemel / fiskeprotein m.v. til human konsum, engelsk, 2010-03</a> | 2) Contains exclusively non-mammalian and non-ruminant protein;  | 2) ikke inneholder proteiner fra pattedyr eller drøvtyggere.   |
| Generell | <a href="#">4.1.91 Sunnhetsattest, fiskemel / fiskeprotein m.v. til human konsum, engelsk, 2010-03</a> | 4) Was produced in a processing establishment dedicated to fish meal production. Material of other animals, including ruminants, or poultry is not received, stored or used in this establishment;   | 4) produseres i en virksomhet som er tilpasset fiskemelproduksjon. Virksomheten skal ikke motta, lagre eller bruke materiale fra andre dyr, inkludert drøvtyggere og fjørfe.                                       |
| Generell | <a href="#">2.1.106 Helsesertifikat, krill og krillprodukter, engelsk, 2019-04</a>                     | The undersigned official inspector hereby certifies that the products described above were produced in accordance with the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004, (EC) No 854/2004 and (EC) 2073/2005 and in particular that they: | Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at produktene over er produsert i henhold til forordning (EF) nr. 178/2002, (EF) nr. 852/2004, (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004 og (EF) 2073/2005 og at produktene: |
| Generell | <a href="#">2.1.106 Helsesertifikat, krill og krillprodukter, engelsk, 2019-04</a>                     | 7) contain exclusively non-mammalian, non-ruminant and non-avian protein;  | 7) ikke inneholder proteiner fra pattedyr, drøvtyggere eller fugler;   |
| Generell | <a href="#">2.1.106 Helsesertifikat, krill og krillprodukter, engelsk, 2019-04</a>                     | 9) were produced in a processing establishment dedicated to krill/fish meal and oil production. Material of terrestrial animals, including ruminants, or avian animals, is not received, stored or used in this establishment;   | 9) er produsert i en virksomhet som kun produserer krill og krillprodukter. Virksomheter skal ikke motta, lagre eller bruke materiale fra landdyr, inkludert drøvtryggere og fugler;                               |
| Generell | <a href="#">2.1.106 Helsesertifikat, krill og krillprodukter, engelsk, 2019-04</a>                     | 10) contain no materials derived from fish of the family Salmonidae (i.e. salmon, trout or related species);   | 10) ikke inneholder materiale fra fiskefamilien Salmonidae (som for eksempel laks, ørret eller beslektede arter);  |

|                       |  |  |   |
|-----------------------|--|--|---|
| Generell              | <a href="#">2.1.106 Helsesertifikat, krill og krillprodukter, engelsk, 2019-04</a> | 11) contain no plant (excluding antioxidants), algae (including microalgae) material or live animals;                      | 11) ikke inneholder materiale fra planter (unntatt antioksidanter), alger (inkludert mikroalger) eller levende dyr;   |
| Generell              | <a href="#">6.1.107 Sunnhetsattest, krillolje, engelsk, 2010-03</a>                | The undersigned official inspector hereby certifies that the product(s) described above:                                   | Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at produktene over:  |
| Generell              | <a href="#">6.1.107 Sunnhetsattest, krillolje, engelsk, 2010-03</a>                | a) has(have) been subject to a heat treatment of at least 80°C throughout its substance                                    | a) er gjennomvarmet til minimum 80°C.   |
| Generell              | <a href="#">6.1.107 Sunnhetsattest, krillolje, engelsk, 2010-03</a>                | b) was(were) entirely derived from fresh krill caught in the open sea, in Antarctic area CCAML 48                          | b) består av fersk krill som ble fangstet i åpent hav, i Antarktis, CCAMLR Område 48.   |
| Generell              | <a href="#">6.1.107 Sunnhetsattest, krillolje, engelsk, 2010-03</a>                | c) was(were) processed in a plant referred to in point II, which does not receive, store or process any ruminant material; | c) er foredlet i virksomheten som det er referert til i del II i sertifikatet. Denne virksomheten mottar, lagrer eller foredler ikke materiale fra drøvtyggere. |
| Generell              | <a href="#">6.1.107 Sunnhetsattest, krillolje, engelsk, 2010-03</a>                | d) during processing the material was not exposed to any other animal material;  | d) ikke er utsatt for annet animalsk materiale under foredling.   |
| <a href="#">India</a> | <a href="#">1.1.26 India, sunnhetsattest, engelsk, 2013-04</a>                     | IV. Attestation<br>The undersigned official inspector hereby certifies that the fishery products described above:          | IV. Sertifisering<br>Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at fiskerivarene over:  |

|                              |   |  |   |
|------------------------------|---|--|---|
| <p><a href="#">India</a></p> | <p><a href="#">1.1.26 India, sunnhetsattest, engelsk, 2013-04</a></p> | <p>4) The aquaculture animals and the products are free from pathogens causing OIE listed diseases relevant to the species.</p> <p>part IV.4 does not apply to:<br/> (a) fish which are slaughtered and eviscerated before dispatch<br/> (b) aquatic animals and products thereof placed on the market for human consumption without further processing, provided that there are packed in retail-sale packages which comply with the provisions for such packages in Regulation (EC) No 853/2004.</p> | <p>4) Dyr og produkter fra akvakultur skal være fri for patogener som forårsaker sykdommer på OIE-listen og som er relevant for arten:<br/> <a href="https://www.oie.int/animal-health-in-the-world/information-on-aquatic-and-terrestrial-animal-diseases/">https://www.oie.int/animal-health-in-the-world/information-on-aquatic-and-terrestrial-animal-diseases/</a>.</p> <p>Del IV.4 gjelder ikke for:<br/> a) fisk som er slaktet og sløyd før utsendelse<br/> b) råvarer fra akvakultur som skal direkte på markedet til humant konsum uten videre foredling, og som er pakket i forbrukerpakning i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004.</p> <p><b>Merknad:</b><br/> <i>Rund, oppdrettet laksefisk som ikke er pakket i forbrukerpakninger, skal ikke eksporteres til India.</i></p> |
| <p><a href="#">India</a></p> | <p><a href="#">1.1.26 India, sunnhetsattest, engelsk, 2013-04</a></p> | <p>5) The aquaculture animals are harvested from a production unit/population that shows no clinical signs of disease and are not intended for destruction or slaughter for disease control purposes.</p>  | <p>5) Akvakulturdyr skal ikke komme fra en produksjonsenhet/lokalitet hvor det er kliniske sykdomstegn og som er pålagt utslaktet på grunn av sykdom.</p>   |
| <p><a href="#">India</a></p> | <p><a href="#">1.1.26 India, sunnhetsattest, engelsk, 2013-04</a></p> | <p>6) For cold smoked products: cold smoking has been carried out between 17-30 degrees Celsius for not less than 7 hours.</p>   | <p>6) Kaldrøykte produkter er røykt ved en temperatur på 17°C til 30°C i minimum 7 timer.</p>   |

|               |  |  |   |
|---------------|--|--|---|
| <p>Israel</p> | <p><a href="#">1.1.31 Israel, sunnhetsattest, engelsk, 2013-06</a></p> | <p>IV.2. Animal health attestation for fish and crustaceans of aquaculture origin <sup>(9), (11)</sup></p> <p>I, the undersigned official inspector or veterinarian, hereby certify that the aquaculture animals or products thereof referred to in Part I of this certificate:</p> <p><sup>(9)</sup> Part 2.2 of this certificate does not apply to:</p> <p>(a) non-viable crustaceans, which means crustaceans no longer able to survive as living animals if returned to the environment from which they were obtained</p> <p>(b) fish which are slaughtered and eviscerated before dispatch</p> <p>(c) aquaculture animals and products thereof, which are placed on the market for human consumption without further processing, provided that they are packed in retail-sale packages which comply with the provisions for such packages in Regulation (EC) No 853/2004,</p> <p>(d) crustaceans destined for processing establishments authorised in accordance with Article 4 (2) of Directive 2006/88/EC, or for dispatch centers, purification centers or similar businesses which are equipped with an effluent treatment system inactivating the pathogens in question, or where the effluent is subject to other types of treatment reducing the risk of transmitting diseases to the natural waters to an acceptable level,</p> <p>(e) crustaceans which are intended for further processing before human consumption without temporary storage at the place of processing and packed and labelled for that purpose in accordance with Regulation (EC) No 853/2004.</p> <p><sup>(11)</sup> Keep as appropriate.</p> | <p>IV.2. Dyrehelsesertifisering for fisk og krepsdyr fra akvakultur <sup>(9), (11)</sup></p> <p>Mattilsynets inspektør eller veterinæren sertifiserer herved at akvakulturdyrene eller produkter av disse som det er referert til i del I av dette sertifikatet:</p> <p><sup>(9)</sup> Del IV.2 gjelder ikke:</p> <p>(a) døde krepsdyr. Med dette menes det krepsdyr som ikke lenger kan overleve dersom de blir sluppet ut i miljøet de kom fra.</p> <p>(b) fisk som er slaktet og sløyd før utsendelse.</p> <p>(c) råvarer fra akvakultur som skal direkte på markedet til human konsum uten videre foredling, og som er pakket i forbrukerpakning i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004.</p> <p>(d) krepsdyr som skal til en foredlingsvirksomhet som er autorisert etter artikkel 4 i direktiv 2006/88/EF eller som skal til virksomheter som har et behandlingssystem som inaktiverer relevante patogener eller hvor avfallet behandles på en måte som reduserer risikoen for å overføre sykdommer til naturlig farvann til et tilstrekkelig nivå.</p> <p>(e) Krepsdyr som skal videreføres før konsumering uten midlertidig lagring på foredlingsvirksomheten og som pakkes og merkes til dette formålet etter forordning (EF) nr. 853/2004.</p> <p><sup>(11)</sup> Behold det som er korrekt.</p> <p><b>Merknad:</b> <i>Kravene i del IV.2. i sertifikatet gjelder kun rund, oppdrettet laksefisk som ikke er pakket i forbrukerpakning og levende krepsdyr som ikke skal videreføres før human konsum.</i></p> <p><i>Fotnote (9) referer til del 2.2, dette er en feil i sertifikatet. Fotnote (9) gjelder del IV.2.</i></p> |
|---------------|--|--|---|

|                               |  |  |  |
|-------------------------------|--|--|--|
| <p><a href="#">Israel</a></p> | <p><a href="#">1.1.31 Israel, sunnhetsattest, engelsk, 2013-06</a></p> | <p>IV.2.1. Requirements for susceptible species to Epizootic ulcerative syndrome (EUS), Epizootic haematopoietic necrosis (EHN), Taura syndrome and Yellow head disease: <sup>(10), (11)</sup></p> <p>Originate from a country/territory, zone or compartment declared free from <sup>(11)</sup>[EUS] <sup>(11)</sup>[EHN] <sup>(11)</sup>[Taura syndrome] <sup>(11)</sup>[Yellowhead disease] in accordance with Chapter VII of Directive 2006/88/EC or the relevant OIE Standard by the competent authority <sup>(11)</sup></p> <p>(i) where the relevant diseases are notifiable to the competent authority and reports of suspicion of infection of the relevant disease must be immediately investigated by the official services.</p> <p>(ii) all introduction of species susceptible to the relevant diseases come from an area declared free of the diseases.</p> <p>(iii) species susceptible to the relevant diseases are not vaccinated against the relevant diseases</p> <p><sup>(10)</sup> Parts 2.2.i and 2.2.ii of this certificate only apply to species susceptible to one or more of the diseases referred to in the title. Susceptible species are listed in Annex IV to Directive 2006/88/EC.</p> <p><sup>(11)</sup> Keep as appropriate.</p> <p><sup>(12)</sup> For consignments of species susceptible to EUS, EHN, Taura syndrome and/or Yellowhead disease this statement must be kept for the consignment to be authorised into the country of destination.</p> | <p>IV.2.1.</p> <p>Sykdommer:<br/> EUS - epizootisk ulcerativt syndrom<br/> EHN - epizootisk hematopoietisk nekrose<br/> Taura syndrom<br/> Yellowhead disease</p> <p>Produkt:<br/> Fisk og krepsdyr fra akvakultur som ble brukt som råvare i produktet og som er mottakelig for sykdommene listet opp over <sup>(10)</sup>.</p> <p>Kravet:<br/> Råvarene skal komme fra et land, sone eller område som er erklært fri for sykdommene <sup>(11)</sup></p> <p>(i) sykdommene er meldepliktig til Mattilsynet. Ved mistanke om disse sykdommene, skal Mattilsynet umiddelbart sette i gang undersøkelser.</p> <p>(ii) all introduksjon av arter som er mottakelig for sykdommene, må komme fra områder som er erklært fri for sykdommene.</p> <p>(iii) mottakelige arter er ikke vaksinert mot de relevante sykdommene.</p> <p><sup>(10)</sup> Mottakelige arter er listet opp i Annex IV til direktiv 2006/88/EF</p> <p><sup>(11)</sup> Behold det som er korrekt.</p> <p><sup>(12)</sup> Denne delen av sertifikatet kan ikke være strøket over for vareparti med arter som er mottakelig for sykdommene. Da vil ikke partiet godkjennes av importlandet.</p> <p><b>Merknad:</b> Norge har ikke sykdommene som er listet opp i kravet.</p> <p><i>Fotnote (12) gir krav for arter med sykdommer listet opp i del IV.2.1. Derfor vurderer vi det slik at fotnote (12) hører til del IV.2.1, selv om det referes til fotnoten i IV.2.2.</i></p> |
|-------------------------------|--|--|--|

|                               |  |  |  |
|-------------------------------|--|--|--|
| <p><a href="#">Israel</a></p> | <p><a href="#">1.1.31 Israel, sunnhetsattest, engelsk, 2013-06</a></p>         | <p>IV.2.2. Requirements for species susceptible to Viral haemorrhagic septicaemia (VHS), Infectious haematopoietic necrosis (IHN), Infectious salmon anaemia (ISA), Koi herpes virus (KHV) and White spot disease: <sup>(10), (11)</sup></p> <p>Originate from a country/territory, zone or compartment declared free from <sup>(11)</sup>[VHS] <sup>(11)</sup>[IHN] <sup>(11)</sup>[ISA] <sup>(11)</sup>[KHV] <sup>(11)</sup>[White spot disease] in accordance with Chapter VII of Directive 2006/88/EC or the relevant OIE Standard by the competent authority <sup>(12)</sup></p> <p>(i) where the relevant diseases are notifiable to the competent authority and reports of suspicion of infection of the relevant disease must be immediately investigated by the competent authority<br/> (ii) all introduction of species susceptible to the relevant diseases come from an area declared free of the disease.<br/> (iii) species susceptible to the relevant diseases are not vaccinated against the relevant diseases.</p> <p><sup>(10)</sup> Parts 2.2.i and 2.2.ii of this certificate only apply to species susceptible to one or more of the diseases referred to in the title. Susceptible species are listed in Annex IV to Directive 2006/88/EC.<br/> <sup>(11)</sup> Keep as appropriate.</p> | <p>IV.2.2.<br/> Sykdommer:<br/> VHS - viral hemoragisk septikemi<br/> IHN - infeksjøs hematopoietisk nekrose<br/> ILA - infeksjøs lakseanemi<br/> KHV - koi herpesvirus<br/> White spot disease</p> <p>Produkt:<br/> Fisk og krepsdyr fra akvakultur som ble brukt som råvare i produktet og som er mottakelig for sykdommene listet opp over <sup>(10)</sup>.</p> <p>Kravet:<br/> Råvarene skal komme fra et land, sone, eller område som er erklært fri for sykdommene <sup>(11)</sup></p> <p>(i) hvor sykdommene er meldepliktig til Mattilsynet. Ved mistanke om disse sykdommene, skal Mattilsynet umiddelbart sette i gang undersøkelser.<br/> (ii) all introduksjon av arter som er mottakelig for sykdommene, må komme fra områder som er erklært fri for sykdommene.<br/> (iii) mottakelige arter er ikke vaksinert mot de relevante sykdommene.</p> <p><sup>(10)</sup> Mottakelige arter er listet opp i Annex IV til direktiv 2006/88/EF<br/> <sup>(11)</sup> Behold det som er korrekt.</p> <p><b>Merknad:</b> <i>Norge har ikke fristatus for ILA. ILA-kravet gjelder rund, oppdrettet laksefisk som ikke er pakket i forbrukerpakninger. Det betyr at slike produkter kun kan eksporteres med dette sertifikatet dersom fisken kommer fra ILA-frie områder.</i><br/> <i>Fotnote (12) gir krav for arter med sykdommer listet opp i punkt IV.2.1. Derfor vurderer vi det slik at fotnote (12) hører til punkt IV.2.1, selv om fotnoten står nevnt i punkt IV.2.2.</i></p> |
| <p><a href="#">Kina</a></p>   | <p><a href="#">1.1.100 Kina, sunnhetsattest, kinesisk/engelsk, 2015-04</a></p> | <p>Certification for Atlantic Salmon:</p>  | <p>Sertifisering av atlantisk laks:</p>  |



|                             |  |  |  |
|-----------------------------|--|--|--|
| <p><a href="#">Kina</a></p> | <p><a href="#">1.1.100 Kina, sunnhetsattest, kinesisk/engelsk, 2015-04</a></p> | <p>1. The consignment comes from a farm that has no suspected or confirmed infection of ISAV and Salmonid Alphavirus or (the consignment) has been subject to official inspection of Norway and does not contain ISA virus or Salmonid Alphavirus.</p> | <p>1. Varepartiet kommer fra en lokalitet hvor det er ikke mistanke om eller påvist pankreas sykdom (PD/SAV) og infeksiøs lakseanemi (ILA) eller har varepartiet blitt inspisert av Mattilsynet og inneholder ikke disse virusene.</p> <p>Kinesiske myndigheter tillater import av filet, koteletter og hel laks kun fra anlegg hvor det ikke er mistanke om eller påvist pankreas sykdom (PD/SAV), infeksiøs lakseanemi (ILA) og Gyrodactylus.</p> <p><b>Merknad:</b> <i>Produsent må bekrefte dette i egenerklæringen for hvert parti. Eksportør må legge ved egenerklæringen til forhåndsmeldingen.</i></p> |
|-----------------------------|--|--|--|

|                  |  |  |   |
|------------------|--|--|---|
| <p>Makedonia</p> | <p><a href="#">1.1.144 Makedonia, sunnhetsattest, makedonsk/engelsk, 2015-04</a></p> | <p>II.2. <sup>(2)(4)</sup> [Animal health attestation for fish and crustaceans of aquaculture origin]</p> <p><sup>(2)</sup> Part II. 2. of this certificate does not apply to:</p> <p>(a) non-viable crustaceans, which means crustaceans no longer able to survive as living animals if returned to the environment from which they were obtained,</p> <p>(b) fish which are slaughtered and eviscerated before dispatch,</p> <p>(c) aquaculture animals and products thereof, which are placed on the market for human consumption without further processing, provided that they are packed in retail-sale packages which comply with the provisions for such packages in Regulation (EC) No. 853/2004,</p> <p>(d) crustaceans destined for processing establishments authorized in accordance with Article 4(2) of Directive 2006/88/EC, or for dispatch centers, purification centers or similar businesses which are equipped with an effluent treatment system inactivating the pathogens in question, or where the effluent is subject to other types of treatment reducing the risk of transmitting diseases to the natural waters to an acceptable level,</p> <p>(e) crustaceans which are intended for further processing before human consumption without temporary storage at the place of processing and packed and labeled for that purpose in accordance with Regulation (EC) No. 853/2004.</p> <p><sup>(4)</sup> Keep as appropriate.</p> | <p>II.2. <sup>(2)(4)</sup> [Dyrehelseattestasjon for fisk og krepsdyr fra akvakultur]</p> <p><sup>(2)</sup> Del II.2. gjelder ikke:</p> <p>(a) døde krepsdyr. Med dette menes det krepsdyr som ikke lenger kan overleve dersom de blir sluppet ut i miljøet de kom fra.</p> <p>(b) fisk som er slaktet og sløyd før utsendelse.</p> <p>(c) råvarer fra akvakultur som skal direkte på markedet til humant konsum uten videre foredling, og som er pakket i forbrukerpakning i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004.</p> <p>(d) krepsdyr som skal til en foredlingsvirksomhet som er autorisert etter artikkel 4 i direktiv 2006/88/EF eller som skal til virksomheter som har et behandlingssystem som inaktiverer relevante patogener eller hvor avfallet behandles på en måte som reduserer risikoen for å overføre sykdommer til naturlig farvann til et tilstrekkelig nivå.</p> <p>(e) Krepsdyr som skal videreforedles før konsumering uten midlertidig lagring på foredlingsvirksomheten og som pakkes og merkes til dette formålet etter forordning (EF) nr. 853/2004.</p> <p><sup>(4)</sup> Behold det som er korrekt.</p> <p><b>Merknad:</b> <i>Kravene i del II.2. av sertifikatet gjelder kun rund, oppdrettet laksefisk som ikke er pakket i forbrukerpakning og levende krepsdyr som ikke skal videreforedles før humant konsum.</i></p> |
|------------------|--|--|---|

|                  |  |   |   |
|------------------|--|---|---|
| <p>Makedonia</p> | <p><a href="#">1.1.144 Makedonia, sunnhetsattest, makedonsk/engelsk, 2015-04</a></p> | <p>II.2.1. <sup>(3)(4)</sup> Requirements for susceptible species to Epizootic hematopoietic necrosis (EHN), Taura syndrome and Yellowhead disease:</p> <p>I, the undersigned official inspector, hereby certify that the aquaculture animals or products thereof referred to in Part I of this certificate:</p> <p><sup>(3)</sup> Parts II. 2. 1 and II. 2. 2. of the certificate only apply to species susceptible to one or more of the diseases referred to in the heading of the point concerned. The susceptible species are listed in Annex IV to Directive 2006/88/EC.</p> <p><sup>(4)</sup> Keep as appropriate.</p>   | <p>II.2.1.<br/>Sykdommer:<br/>EHN - epizootisk hematopoietisk nekrose<br/>Taura syndrom<br/>Yellowhead disease</p> <p>Produkt:<br/>Fisk og krepsdyr fra akvakultur som ble brukt som råvare i produktet og som er mottakelig for sykdommene listet opp over <sup>(3)</sup>.</p> <p><sup>(3)</sup> Mottakelige arter er listet opp i Annex IV til direktiv 2006/88/EF.</p>   |
| <p>Makedonia</p> | <p><a href="#">1.1.144 Makedonia, sunnhetsattest, makedonsk/engelsk, 2015-04</a></p> | <p><sup>(5)</sup>[originate from a country/territory, zone or compartment declared free from <sup>(4)</sup>[EHN] <sup>(4)</sup>[Taura syndrome] <sup>(4)</sup>[Yellowhead disease] in accordance with Chapter VII of Council Directive 2006/88/EC or the relevant OIE Standard by the competent authority of the country of origin, and</p> <p>(i) where the relevant diseases are notifiable to the competent authority and reports of suspicion of infection of the relevant disease must be immediately investigated by the competent authority,</p> <p>(ii) all introduction of species susceptible to the relevant diseases come from an area declared free of the disease,</p> <p>(iii) and species susceptible to the relevant diseases are not vaccinated against the relevant diseases];</p> <p><sup>(5)</sup> For consignments of species susceptible to EHN, Taura syndrome and/ or Yellowhead disease this statement must be kept for the consignment to be authorized into any part of Republic of Macedonia.</p> <p><sup>(4)</sup> Keep as appropriate.</p> | <p>Kravet <sup>(5)</sup>:</p> <p>Råvarene skal komme fra et land, sone eller område som er erklært fri for sykdommene <sup>(4)</sup></p> <p>(i) hvor sykdommene er meldepliktig til Mattilsynet. Ved mistanke om disse sykdommene, skal Mattilsynet umiddelbart sette i gang undersøkelser.</p> <p>(ii) all introduksjon av arter som er mottakelig for sykdommene, må komme fra områder som er erklært fri for sykdommene.</p> <p>(iii) mottakelige arter er ikke vaksinert mot de relevante sykdommene.</p> <p><sup>(4)</sup> Behold det som er korrekt.</p> <p><sup>(5)</sup> For vareparti med arter som er mottakelig for sykdommene, må dette punktet beholdes for at partiet skal godkjennes av importlandet.</p> <p><b>Merknad:</b> Norge har ikke sykdommene som er listet opp i kravet.</p> |

|                  |  |   |  |
|------------------|--|---|--|
| <p>Makedonia</p> | <p><a href="#">1.1.144 Makedonia, sunnhetsattest, makedonsk/engelsk, 2015-04</a></p> | <p>II.2.2 <sup>(3)(4)</sup> Requirements for species susceptible to Viral haemorrhagic septicaemia (VHS), Infectious haematopoietic necrosis (IHN), Infectious salmon anemia (ISA), Koi herpes virus (KHV) and White spot disease intended for a Member State, zone or compartment declared disease free or subject to a surveillance or eradication programme for the relevant disease</p> <p>I, the undersigned official inspector, hereby certify that the aquaculture animals or products thereof referred to in Part I of this certificate:</p> <p><sup>(3)</sup> Parts II. 2. 1 and II. 2. 2. of the certificate only apply to species susceptible to one or more of the diseases referred to in the heading of the point concerned. The susceptible species are listed in Annex IV to Directive 2006/88/EC.</p> <p><sup>(4)</sup> Keep as appropriate.</p> | <p>II.2.2.<br/>Sykdommer:<br/>VHS - viral hemoragisk septikemi<br/>IHN - infeksjøs hematopoietisk nekrose<br/>ILA - infeksjøs lakseanemi<br/>KHV - koi herpesvirus<br/>White spot disease</p> <p>Produkt:<br/>Arter som er mottakelig for sykdommene listet opp over <sup>(3)</sup> og som skal til et mottakerland som er erklært fri for eller har et overvåkings-og kontrollprogram for disse sykdommene.</p> <p><sup>(3)</sup> Mottakelige arter er listet opp i Annex IV til direktiv 2006/88/EF.</p> |
|------------------|--|---|--|

|                  |  |   |   |
|------------------|--|---|---|
| <p>Makedonia</p> | <p><a href="#">1.1.144 Makedonia, sunnhetsattest, makedonsk/engelsk, 2015-04</a></p> | <p>(<sup>6</sup>) originate from a country/territory, zone or compartment declared free from (<sup>4</sup>)[VHS] (<sup>4</sup>)[IHN] (<sup>4</sup>)[ISA] (<sup>4</sup>)[KHV] (<sup>4</sup>)[White spot disease] in accordance with Chapter VII of Directive 2006/88/EC or the relevant OIE Standard by the competent authority of the country of origin, and</p> <p>(i) where the relevant diseases are notifiable to the competent authority and reports of suspicion of infection of the relevant disease must be immediately investigated by the competent authority,</p> <p>(ii) all introduction of species susceptible to the relevant diseases come from an area declared free of the disease,</p> <p>(iii) and species susceptible to the relevant diseases are not vaccinated against the relevant diseases.</p> <p>(<sup>3</sup>) Parts II. 2. 1 and II. 2. 2. of the certificate only apply to species susceptible to one or more of the diseases referred to in the heading of the point concerned. The susceptible species are listed in Annex IV to Directive 2006/88/EC.</p> <p>(<sup>4</sup>) Keep as appropriate.</p> <p>(<sup>6</sup>) To be authorized into a zone or compartment (boxes I. 9. and I.10. of Part I of the certificate) declared free from VHS, IHN, ISA, KHV or Whitespot disease or with a surveillance or eradication programme established in accordance with article 44(1) or (2) of Directive 2006/88/EC, one of this statements must be kept if the consignment contains species susceptible to the diseases for which disease freedom or programme applies.</p> | <p>Kravet (<sup>6</sup>):</p> <p>Råvarene skal komme fra et land, sone, eller område som er erklært fri for sykdommene (<sup>4</sup>)</p> <p>(i) hvor sykdommene er meldepliktig til Mattilsynet. Ved mistanke om disse sykdommene, skal Mattilsynet umiddelbart sette i gang undersøkelser.</p> <p>(ii) all introduksjon av arter som er mottakelig for sykdommene, må komme fra områder som er erklært fri for sykdommene.</p> <p>(iii) mottakelige arter er ikke vaksinert mot de relevante sykdommene.</p> <p>(<sup>4</sup>) Behold det som er korrekt.</p> <p>(<sup>6</sup>) For at varepartiet skal godkjennes av et importland som er erklært fri for sykdommene eller har et overvåkings- og kontrollprogram for dem, kan dette punktet ikke strykes over.</p> <p><b>Merknad:</b> Norge har ikke fristatus for ILA. ILA-kravet gjelder rund, oppdrettet laksefisk som ikke er pakket i forbrukerpakninger. Det betyr at slike produkter kun kan eksporteres med dette sertifikatet dersom fisken kommer fra ILA-frie områder.</p> |
|------------------|--|---|---|

|                             |   |  |  |
|-----------------------------|---|--|--|
| Mexico                      |   | The product was subjected to heat treatment on the temperature of 75°C (seventy five degrees Celsius) for 10 (ten) minutes, time enough to guarantee complete cooking. | Produktet er varmebehandlet til 75°C i 10 minutter og lenge nok til å garantere fullstendig varmebehandling.<br><br><b>Merknad:</b> Mexico krever at produkter av krabber varmebehandles før eksport. Dette kravet garanterer vi for i en erklæring som utstedes sammen med generelt sertifikat 2.1.28 Sunnhetsattest, generell, spansk/engelsk. Kravet gjelder for eksport av krabber (alle arter), kjølt eller frosset til humant konsum til Mexico. |
| <a href="#">New Zealand</a> | <a href="#">1.1.16 New Zealand, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2014-05</a> | The undersigned official inspector hereby certifies that the fishery products described above are deriving from fish that:   | Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at fiskerivarene over er produsert fra fisk som:  |
| <a href="#">New Zealand</a> | <a href="#">1.1.16 New Zealand, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2014-05</a> | 1) the product for export is derived from fish within the genera <i>Oncorhynchus</i> , <i>Salmo</i> and <i>Salvelinus</i> ,  | 1) produktene som eksporteres er fremstilt av fisk innenfor genera <i>Oncorhynchus</i> , <i>Salmo</i> og <i>Salvenius</i> ,  |
| <a href="#">New Zealand</a> | <a href="#">1.1.16 New Zealand, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2014-05</a> | 3) were not slaughtered as an official disease control measure as a result of an outbreak of disease   | 3) ikke er slaktet som ledd i et program for å kontrollere et utbrudd av fiskesykdom, det vil si at slaktingen ikke er pålagt eller forsert av Mattilsynet for å bekjempe fiskesykdom.<br><br><b>Merknad:</b><br>Enhver kan kontrollere i Barentswatch om lokaliteter oppfyller kravet eller ikke.<br>Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti.<br>Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.          |
| <a href="#">New Zealand</a> | <a href="#">1.1.16 New Zealand, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2014-05</a> | 5) were headed, gilled, gutted.  | 5) er hodekappet, sløyd og eventuelle rester av gjeller er fjernet.<br><br><b>Merknad:</b> Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.  |
| <a href="#">New Zealand</a> | <a href="#">1.1.16 New Zealand, sunnhetsattest, laksefisk, engelsk, 2014-05</a> | 5) were headed, gilled, gutted.  | 5) er sløyd, men ikke hodekappet, da det foreligger avtale om videre bearbeiding i utlandet.<br><br><b>Merknad:</b> Produsent må bekrefte dette i en egenerklæring for hvert vareparti. Eksportør må legge ved egenerklæringen ved hver forhåndsmelding.   |

|                              |   |  |  |
|------------------------------|---|--|--|
| <a href="#">Saudi-Arabia</a> | <a href="#">1.1.70 Saudi-Arabia, sunnhetsattest, engelsk, 2011-01</a>         | The undersigned official inspector hereby certifies that the fishery products described above:                                   | Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at fiskerivarene over:  |
| <a href="#">Saudi-Arabia</a> | <a href="#">1.1.70 Saudi-Arabia, sunnhetsattest, engelsk, 2011-01</a>         | 4) The fat in the products does not originate, or has been in contact with pigs;   | 4) Fettet i produktene stammer ikke fra, eller har ikke vært i kontakt med griser.<br><br><b>Merknad:</b> <i>Fôret i Norge inneholder ikke svin:</i><br><a href="https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/produksjon_av_mat/fisk_og_sjoma/oppdrettsfisk/norske_fiskeforprodusenter_bruker_ikke_bearbeidet_animals_k_protein_fra_svin_i_fiskefor.28588">https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/produksjon_av_mat/fisk_og_sjoma/oppdrettsfisk/norske_fiskeforprodusenter_bruker_ikke_bearbeidet_animals_k_protein_fra_svin_i_fiskefor.28588</a> .    |
| <a href="#">Saudi-Arabia</a> | <a href="#">1.1.70 Saudi-Arabia, sunnhetsattest, engelsk, 2011-01</a>         | 5) No constituent parts in the products originates from or has been in contact with pigs.  | 5) Ingen ingredienser i produktene stammer fra eller har vært i kontakt med griser.<br><br><b>Merknader:</b> <i>Fôret i Norge inneholder ikke svin:</i><br><a href="https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/produksjon_av_mat/fisk_og_sjoma/oppdrettsfisk/norske_fiskeforprodusenter_bruker_ikke_bearbeidet_animals_k_protein_fra_svin_i_fiskefor.28588">https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/produksjon_av_mat/fisk_og_sjoma/oppdrettsfisk/norske_fiskeforprodusenter_bruker_ikke_bearbeidet_animals_k_protein_fra_svin_i_fiskefor.28588</a> . |
| <a href="#">Sør-Korea</a>    | <a href="#">1.1.253 Sør-Korea, restråstoff, engelsk, 2016-08</a>              |  | Produsenter av restråstoff til humant konsum må være registrert.<br><br><b>Merknader:</b> <i>kreves av myndighetene i Sør-Korea og står i deres regelverk.</i>   |
| <a href="#">Sør-Korea</a>    | <a href="#">1.1.253 Sør-Korea, restråstoff, engelsk, 2016-08</a>              |  | Ved produksjon av rogn og melke for eksport til Sør-Korea, må all annen innmat skjæres bort.<br><br><b>Merknader:</b> <i>kreves av myndighetene i Sør-Korea og står i deres regelverk.</i>   |
| <a href="#">Sør-Korea</a>    | <a href="#">1.1.258 Sør-Korea, sunnhetsattest, krepsdyr, engelsk, 2017-03</a> | Public health attestation<br><br>I, the undersigned official inspector hereby certify that the fishery products described above: | Folkehelsesertifisering<br><br>Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at fiskerivarene over:   |



|                           |  |   |   |
|---------------------------|--|---|---|
| <a href="#">Sør-Korea</a> | <a href="#">1.1.258 Sør-Korea, sunnhetserklæring, krepsdyr, engelsk, 2017-03</a>           | <p>II.3 Are free from the listed aquatic animal diseases, if susceptible, as specified in the Aquatic Life disease Control ACT of the Republic of Korea based on the Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals of OIE or the diagnostic methods approved by the Republic of Korea.</p> | <p>II.3 er fri for akvatiske dyresykdommer som de er mottakelige for. Enten i henhold til "Aquatic Life disease Control ACT" i Sør-Korea, som er basert på "Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals" fra OIE, eller ved hjelp av diagnostiske metoder som er godkjent av Sør-Korea.</p> <p><b>Merknad:</b> <i>Det skal ikke gå ferskvannskreps til Sør-Korea.</i></p> <p><i>Av sykdommer på OIE sin liste, er det kun krepsepest som er relevant i Norge. Krepsepest er utbredt i norske vassdrag. Sertifikatet kan derfor ikke utstedes på ferskvannskreps.</i></p> |
| <a href="#">Sør-Korea</a> | <a href="#">1.1.259 Sør-Korea, sunnhetserklæring, levende musling mv, engelsk, 2017-03</a> | <p>II. Health attestation</p> <p>Public health attestation</p> <p>I, the undersigned official inspector hereby certify that the fishery products described above:</p>   | <p>II. Helsesertifisering</p> <p>Folkehelsesertifisering</p> <p>Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at fiskerivarene over:</p>   |
| <a href="#">Sør-Korea</a> | <a href="#">1.1.259 Sør-Korea, sunnhetserklæring, levende musling mv, engelsk, 2017-03</a> | <p>II.4 there has never been any notification or suspicion of white spot disease and infection with <i>Perkinsus marinus</i>, <i>Xeno californiensis</i> and abalone herpesvirus in Norway. These diseases are notifiable to OIE.</p>   | <p>II.4 det har aldri vært melding om eller mistanke om white spot disease og infeksjon med <i>Perkinsus marinus</i>, <i>Xeno californiensis</i> og abalone herpesvirus i Norge. Disse sykdommene er meldepliktig i henhold til OIE.</p> <p><b>Merknad:</b> <i>Norge har ikke sykdommene listet opp i kravet.</i></p>   |

|                                  |   |   |   |
|----------------------------------|---|---|---|
| <p><a href="#">Sør-Korea</a></p> | <p><a href="#">1.1.259 Sør-Korea, sunnhetserklæring, levende musling mv, engelsk, 2017-03</a></p> | <p>II.5 All molluscs are produced or harvested in areas free of Bonamiosis (<i>Bonamiosis ostreae</i>, <i>Bonamia</i> spp.) and Marteilisis (<i>Marteilia refringens</i>, <i>Marteilia sydney</i>) in accordance to 2006/88/.</p> | <p>II.5 De levende muslingene er produsert eller høstet i områder som er fri for Bonamiose (<i>Bonamiosis ostreae</i>, <i>Bonamia</i> spp.) og Marteilose (<i>Marteilia refringens</i>, <i>Marteilia sydney</i>) i henhold til direktiv 2006/88/EF.</p> <p><b>Merknad:</b> Norge har fristatus eller er fri for de opplistede sykdommene, bortsett fra <i>Bonamia ostreae</i> og <i>Martelia refringens</i>. Det vil si at lokalitetene ikke skal befinne seg i noen av kontrollområdene i disse to forskriftene:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Forskrift om kontrollområde for forebygging, begrensnig og utrydding av østerssykdommen Bonamiose, Risør, Tvedestrand, Arendal, Grimstad og Lillesand kommuner, Aust-Agder</li> <li>- Forskrift om kontrollområde for å bekjempe sykdommen Marteilose hos bløtdyr, Bømlo kommune, Hordaland</li> </ul> |
|----------------------------------|---|---|---|

|                               |  |   |  |
|-------------------------------|--|---|--|
| <p><a href="#">Tyrkia</a></p> | <p><a href="#">1.1.74 Tyrkia, sunnhetsattest, tyrkisk/engelsk, 2014-07</a></p> | <p>II.2 <sup>(1)(3)</sup>Animal health attestation for fish and crustaceans of aquaculture origin</p> <p><sup>(1)</sup> Part II.2 of this certificate does not apply to:</p> <p>a) non-viable crustaceans, which means crustaceans no longer able to survive as living animals if returned to the environment from which they were obtained,</p> <p>b) fish which are slaughtered and eviscerated before dispatch,</p> <p>c) aquaculture animals and products thereof, which are placed on the market for human consumption without further processing, provided that they are packed in retail-sale packages which comply with the provisions for such packages in Regulation (EC) No 853/2004,</p> <p>d) crustaceans destined for processing establishments authorized in accordance with Article 4(2) of Directive 2006/88/EC, or for dispatch centres, purification centres or similar business which are equipped with an effluent treatment system inactivating the pathogens in question, or where the effluent is subjected to other types of treatment reducing the risk of transmitting diseases to the natural waters to an acceptable level,</p> <p>e) crustaceans which are intended for further processing before human consumption without temporary storage at the place of processing and packed and labelled for that purpose in accordance with Regulation (EC) No 853/2004.</p> <p><sup>(3)</sup> Keep as appropriate</p> | <p>II.2. <sup>(1)(3)</sup>Dyrehelsesertifisering for fisk og krepsdyr fra akvakultur</p> <p><sup>(1)</sup> Del II.2 av gjelder ikke:</p> <p>a) døde krepsdyr. Med dette menes det krepsdyr som ikke lenger kan overleve dersom de blir sluppet ut i miljøet de kom fra.</p> <p>b) fisk som er slaktet og sløyd før utsendelse.</p> <p>c) råvarer fra akvakultur som skal direkte på markedet til humant konsum uten videre foredling, og som er pakket i forbrukerpakning i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004.</p> <p>d) krepsdyr som skal til en foredlingsvirksomhet som er autorisert etter artikkel 4 i direktiv 2006/88/EF eller som skal til virksomheter som har et behandlingssystem som inaktiverer relevante patogener eller hvor avfallet behandles på en måte som reduserer risikoen for å overføre sykdommer til naturlig farvann til et tilstrekkelig nivå.</p> <p>e) Krepsdyr som skal videreføres før konsumering uten midlertidig lagring på foredlingsvirksomheten og som pakkes og merkes til dette formålet etter forordning (EF) nr. 853/2004.</p> <p><sup>(3)</sup> Behold det som er korrekt.</p> <p><b>Merknad:</b> <i>Kravene i del II.2. i sertifikatet gjelder kun rund, oppdrettet laksefisk som ikke er pakket i forbrukerpakning og levende krepsdyr som ikke skal videreføres før humant konsum.</i></p> |
|-------------------------------|--|---|--|

|               |  |   |   |
|---------------|--|---|---|
| <p>Tyrkia</p> | <p><a href="#">1.1.74 Tyrkia, sunnhetsattest, tyrkisk/engelsk, 2014-07</a></p> | <p>II.2.1. <sup>(2)(3)</sup> [Requirements for susceptible species to Epizootic haematopoietic necrosis (EHN), Taura syndrome and Yellowhead disease:<br/>I, the undersigned official inspector, hereby certify that the aquaculture animals or products thereof referred to in Part I of this certificate:<br/>Originate from a country/territory, zone or compartment declared free from <sup>(3)</sup> [EHN] <sup>(3)</sup> [Taura syndrome] <sup>(3)</sup> [Yellowhead disease] in accordance with the relevant OIE Standard by the competent authority of my country<br/>i. where the relevant diseases are notifiable to the competent authority and reports of suspicion of infection of the relevant disease must be immediately investigated by the competent authority,<br/>ii. all introduction of species susceptible to the relevant diseases come from an area declared free from disease, and<br/>iii. species susceptible to the relevant diseases are not vaccinated against relevant diseases]</p> <p><sup>(2)</sup> Parts II.2.1 and II.2.2 of this certificate only apply to species susceptible to one or more of the diseases referred to in the heading of the point concerned. Susceptible species are listed in Annex IV to Directive 2006/88/EC.<br/><sup>(3)</sup> Keep as appropriate</p> | <p>II.2.1.<br/>Sykdommer:<br/>EHN - epizootisk hematopoietisk nekrose<br/>Taura syndrom<br/>Yellowhead disease</p> <p>Produkt:<br/>Fisk og krepsdyr fra akvakultur som ble brukt som råvare i produktet og som er mottakelig for sykdommene listet opp over <sup>(2)</sup>.</p> <p>Kravet:<br/>- Råvarene skal komme fra et land, sone eller område som er erklært fri for sykdommene <sup>(3)</sup><br/>i. sykdommene er meldepliktig til Mattilsynet. Ved mistanke om disse sykdommene, skal Mattilsynet umiddelbart sette i gang undersøkelser.<br/>ii. all introduksjon av arter som er mottakelig for sykdommene, må komme fra områder som er erklært fri for sykdommene.<br/>iii. Mottakelige arter er ikke vaksinert mot de relevante sykdommene.</p> <p><sup>(2)</sup> Mottakelige arter er listet opp i Annex IV til direktiv 2006/88/EF.<br/><sup>(3)</sup> Behold det som er korrekt.</p> <p><b>Merknad:</b> Norge har ikke sykdommene som er listet opp i kravet.</p> |
|---------------|--|---|---|

|                |  |   |  |
|----------------|--|---|--|
| <p>Tyrkia</p>  | <p><a href="#">1.1.74 Tyrkia, sunnhetsattest, tyrkisk/engelsk, 2014-07</a></p>                 | <p>II.2.2. <sup>(3)</sup> [Requirements for species susceptible to Viral haemorrhagic septicaemia (VHS), Infectious haematopoietic necrosis (IHN), Infectious salmon anaemia (ISA), Koi herpes virus (KHV) and White spot disease</p> <p>I, the undersigned official inspector/veterinarian, hereby certify that the aquaculture animals or products thereof referred to in Part I of this certificate:</p> <p>Originate from a country/territory, zone or compartment declared free from [VHS] [IHN] [ISA] [KHV] [White spot disease] in accordance with the relevant OIE Standard by the competent authority of my country,</p> <p>i. where the relevant diseases are notifiable to the competent authority and reports of suspicion of infection of the relevant disease must be immediately investigated by the competent authority,</p> <p>ii. all introduction of species susceptible to the relevant diseases come from an area declared free from disease, and</p> <p>iii. species susceptible to the relevant diseases are not vaccinated against relevant diseases]</p> <p><sup>(2)</sup> Parts II.2.1 and II.2.2 of this certificate only apply to species susceptible to one or more of the diseases referred to in the heading of the point concerned. Susceptible species are listed in Annex IV to Directive 2006/88/EC.</p> <p><sup>(3)</sup> Keep as appropriate</p> | <p>II.2.2.</p> <p>Sykdommer:</p> <p>VHS - viral hemoragisk septikemi<br/>IHN - infeksjøs hematopoietisk nekrose<br/>ILA - infeksjøs lakseanemi<br/>KHV - koi herpesvirus<br/>White spot disease</p> <p>Produkt:</p> <p>Fisk og krepsdyr fra akvakultur som ble brukt som råvare i produktet og som er mottakelig for sykdommene listet opp over <sup>(2)</sup>.</p> <p>Kravet:</p> <p>Råvarene skal komme fra et land, sone, eller område som er erklært fri for sykdommene <sup>(3)</sup></p> <p>i. hvor sykdommene er meldepliktig til Mattilsynet. Ved mistanke om disse sykdommene, skal Mattilsynet umiddelbart sette i gang undersøkelser.</p> <p>ii. all introduksjon av arter som er mottakelig for sykdommene, må komme fra områder som er erklært fri for sykdommene.</p> <p>iii. mottakelige arter er ikke vaksinert mot de relevante sykdommene.</p> <p><sup>(2)</sup> Mottakelige arter er listet opp i Annex IV til direktiv 2006/88/EF.</p> <p><sup>(3)</sup> Behold det som er korrekt.</p> <p><b>Merknad:</b></p> <p><i>Rund, oppdrettet laksefisk som ikke er pakket i forbrukerpakninger, skal ikke eksporteres til Tyrkia.</i></p> <p><i>Referanse til fotnote (2) mangler i del II.2.2. i dette sertifikatet. Siden fotnote (2) gjelder del II.2.1. og II.2.2., så har vi lagt til fotnoten i denne oversikten.</i></p> |
| <p>Ukraina</p> | <p><a href="#">1.1.20 Ukraina, sunnhets- og veterinærattest, ukrainsk/engelsk, 2010-03</a></p> | <p>The undersigned official inspector hereby certifies that:</p>  | <p>Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at:</p>  |

|         |   |   |  |
|---------|---|---|--|
| Ukraina | <a href="#">1.1.20 Ukraina, sunnhets- og veterinærattest, ukrainsk/engelsk, 2010-03</a> | 3) frozen fish does not contain means of preserving,  | 3) frossen fisk inneholder ikke konserveringsmidler.<br><b>Merknad:</b> Punkt 3 inneholder flere krav til forssen fisk. Det er kun kravet om fravær av konserveringsmidler som er definert som et særkrav.   |
| Ukraina | <a href="#">1.1.20 Ukraina, sunnhets- og veterinærattest, ukrainsk/engelsk, 2010-03</a> | Health Certification  | Helsesertifisering   |
| Ukraina | <a href="#">1.1.20 Ukraina, sunnhets- og veterinærattest, ukrainsk/engelsk, 2010-03</a> | The fish and fishery products originate from establishments (including factory ships) located in administrative territories free from African swine fever for the last 3 years and from foot and mouth disease, Vesicular stomatitis, Peste des petits ruminants, Rift valley fever, for the last 12 months.  | Fisk og fiskeproduktene kommer fra virksomheter (inkludert frysefartøyer), som er lokalisert i områder fri for:<br>Afrikansk svinepest de siste 3 årene og<br>Munn- og klauvsjuka, vesikulær stomatitt, småfepest, Rift Valley fever de siste 12 månedene.<br><b>Merknad:</b> Vi har ikke disse sykdommene i Norge i dag. Kravet har ingen praktisk betydning så lenge Norge fortsetter å være fritt for disse.  |
| Ukraina | <a href="#">1.1.20 Ukraina, sunnhets- og veterinærattest, ukrainsk/engelsk, 2010-03</a> | We hereby certify that the following diseases in fish and molluscs (OIE-list of fish and molluscs) have never been recorded in Norway:<br><br>Fish:<br>Spring Viraemia of Carp (SVC), Infectious Haematopoietic Necrosis (IHN), Oncorhynchus masu virus disease, Epizootic Haematopoietic Necrosis (EHN)<br><br>Molluscs:<br>Haplosporidiosis ( <i>Haplosporidium nelsoni</i> ), Microcytosis ( <i>Microcytos mackini</i> , <i>Microcytos roughleyi</i> ), Martelliosis ( <i>Marteilia refringens</i> , <i>Marteilia sydney</i> ), Iridovirosis, Perkinsosis ( <i>Perkinsus marinus</i> , <i>P. Atlanticus</i> , <i>P. Olseni</i> ) | Vi erklærer herved at følgende sykdommer, som kan forekomme hos fisk og muslinger (som er mottakelige etter kriteriene i OIE), aldri har vært registrert i Norge:<br><br>Fisk:<br>Spring viraemia of carp (SVC), infeksiøs hematopoietisk nekrose (IHN), Oncorhynchus masu virus disease, Epizootisk hematopoietisk nekrose (EHN).<br><br>Muslinger:<br>Haplosporidiose ( <i>Haplosporidium nelsoni</i> ), Microcytose ( <i>Microcytos mackini</i> , <i>Microcytos roughleyi</i> ), Martelliose ( <i>Marteilia refringens</i> , <i>Marteilia sydney</i> ), Iridovirose, Perkinsose ( <i>Perkinsus marinus</i> , <i>P. Atlanticus</i> , <i>P. Olseni</i> )<br><br><b>Merknad:</b> Norge har fristatus eller er fri for de opplistede sykdommene, bortsett fra <i>Martelia refringens</i> . Det vil si at lokalitetene ikke skal befinne seg i noen av kontrollområdene i denne forskriften:<br>- Forskrift om kontrollområde for å bekjempe sykdommen Martelliose hos bløtdyr, Bømlo kommune, Hordaland |

|                     |  |   |  |
|---------------------|--|---|--|
| Ukraina             | <a href="#">1.1.20 Ukraina, sunnhets- og veterinærattest, ukrainsk/engelsk, 2010-03</a>                      | The fish and fishery products originate from the administrative territories free from Viral Haemorrhagic Septicaemia (VHS), Infectious Haematopoietic Necrosis (IHN) and Bonamiosis ( <i>Bonamia ostreae</i> , <i>Bonamia spp.</i> ) in accordance with Council Directive 2006/88/EC. | Fisk og fiskeproduktene kommer fra territorier som er fri for viral hemoragisk septikemi (VHS), infeksjøs hematopoietisk nekrose (IHN) og Bonamiose ( <i>Bonamia ostreae</i> , <i>Bonamia spp.</i> ) i samsvar med Council Directive 2006/88/EC.<br><br><b>Merknad:</b> Norge har fristatus eller er fri for de opplistede sykdommene, bortsett fra <i>Bonamia ostreae</i> . Det vil si at lokalitetene ikke skal befinne seg i noen av kontrollområdene i denne forskriften:<br>- Forskrift om kontrollområde for forebygging, begrensning og utrydding av østerssykdommen Bonamiose, Risør, Tvedestrand, Arendal, Grimstad og Lillesand kommuner, Aust-Agder |
| Uruguay             | 6.1.104 Uruguay, pre-eksportattest, krill og krillprodukter, engelsk, 2011-11                                | Krill meal and protein products contains exclusively non-mammalian and non-ruminant protein;  | Krillmelet og proteinproduktene inneholder ikke proteiner fra pattedyr eller fra drøvtyggere.  |
| Uruguay             | 6.1.104 Uruguay, pre-eksportattest, krill og krillprodukter, engelsk, 2011-11                                | Was produced in a processing establishment dedicated to krill/fish meal and oil production. Material of other animals, including ruminants, or poultry is not received, stored or used in this establishment;   | er produsert i en virksomhet som kun produserer krill og krillprodukter. Virksomheter skal ikke motta, lagre eller bruke materiale fra andre dyr, inkludert drøvtryggere og fugler;  |
| <a href="#">USA</a> | <a href="#">1.1.283 USA, helsesertifikat, fiskemel, fiskeprotein m.v. til human konsum, engelsk, 2019-02</a> | The undersigned official inspector hereby certifies that the product described above:   | Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at produktene over:   |
| <a href="#">USA</a> | <a href="#">1.1.283 USA, helsesertifikat, fiskemel, fiskeprotein m.v. til human konsum, engelsk, 2019-02</a> | 2) contains exclusively non-mammalian and non-ruminant protein;   | 2) ikke inneholder proteiner fra pattedyr eller drøvtyggere.   |

|            |  |  |   |
|------------|--|--|---|
| USA        | <a href="#">1.1.283 USA, helsesertifikat, fiskemel, fiskeprotein m.v. til human konsum, engelsk, 2019-02</a> | 4) was produced in a processing establishment dedicated to fish meal production. Material of other animals, including ruminants, or poultry is not received, stored or used in this establishment; | 4) er produsert i en virksomhet som er tilpasset fiskemelproduksjon. Virksomheten skal ikke motta, lagre eller bruke materiale fra andre dyr, inkludert drøvtyggere og fjørfe.  |
| Usbekistan | <a href="#">1.1.18 Usbekistan, sunnhets- og veterinærattest, russisk/engelsk, 2010-03</a>                    | The undersigned official inspector hereby certifies that:  | Mattilsynets inspektør sertifiserer herved at:  |
| Usbekistan | <a href="#">1.1.18 Usbekistan, sunnhets- og veterinærattest, russisk/engelsk, 2010-03</a>                    | 2) African swine fever has never been recorded in Norway and foot and mouth disease was last recorded in 1952.   | 2) Afrikansk svinepest har aldri vært registrert i Norge. Munn- og klauvsjuka var sist registrert i Norge i 1952.<br><b>Merknad:</b> <i>Kravet har ingen praktisk betydning så lenge Norge fortsetter å være fritt for afrikansk svinepest og munn- og klauvsyke.</i> |
| Usbekistan | <a href="#">1.1.18 Usbekistan, sunnhets- og veterinærattest, russisk/engelsk, 2010-03</a>                    | 5) Frozen fish does not contain means of preserving,   | 5) Frossen fisk inneholder ikke konserveringsmidler.<br><b>Merknad:</b> <i>Punkt 5 inneholder flere krav til frossen fisk. Det er kun kravet om konserveringsmidler som er definert som et særkrav.</i>   |