

Attachments A and B – revised requirements

Viðhengi A og B – endurskoðaðar kröfur

Attachment A

Viðhengi A

Salmonid products sourced, processed and exported from approved countries (excluding New Zealand)

Australian import permit conditions – pre arrival in Australia

Afurðir úr laxfiski upprunnar, unnar og fluttar út frá samþykktum löndum (Nýja Sjáland undanskilið)

Skilyrði Ástralíu fyrir innflutningsleyfi – fyrir komu til Ástralíu

End use – Human consumption

Notkun - ætlaðar til manneldis

Source

Uppruni

- 1) Salmonids must only be sourced from one of the following approved countries: Australia, Canada, Denmark, New Zealand¹, Norway, Republic of Ireland, the United Kingdom and/or the United States of America.

Laxfiskar mega einungis koma frá einhverju af eftirfarandi samþykktum löndum:

Ástralíu, Kanada, Danmörku, Nýja Sjálandi¹, Noregi, Írlandi, Bretlandi og/eða Bandaríkjum Norður Ameríku.

- 2) Only product derived from salmonid species listed at Appendix 1 may be imported into Australia.
Einungis má flytja til Ástralíu afurðir af þeim tegundum laxfiska sem eru í viðhengi 1
- 3) The fish must meet the following import conditions.

Fiskurinn verður að uppfylla eftirfarandi innflutningsskilyrði.

To demonstrate compliance with this requirement you must present the following on an Official Government Certificate issued by the competent authority of the source country:

Til staðfestingar á að þessar kröfur séu uppfylltar þarf eftirfarandi að koma fram á opinberu heilbrigðisvottorði útgefnu af lögbæru yfirvaldi í upprunalandinu:

A statement that:

¹ Approved countries can process Pacific salmon (*Oncorhynchus* spp.) sourced from New Zealand under separate import conditions and certification issued by the [New Zealand Ministry of Primary Industries](#).

Samþykkt lönd geta unnið Kyrrahafslax (*Oncorhynchus* spp) upprunninn í Nýja Sjálandi að uppfylltum sérstökum innflutningsskilyrðum og vottun frá nýsjálenskum yfirvöldum (New Zealand Ministry of Primary Industries).

Yfirlýsing um að:

- a) The consignment does not contain product derived from Atlantic salmon (*Salmo salar*) or rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*)

Sendingin innihaldi engar afurðir af Atlantshafslaxi (*Salmo salar*) eða regnbogasilungi (*Onchorhynchus mykiss*)

Or

eða

- b) The salmonid fish from which the product was derived did not come from a farm infected by, or officially suspected of being infected by, infectious salmon anaemia, or from waters within 10km or one tidal interchange (whichever is greater) of an infected, or officially suspected farm.

Laxfiskurinn sem afurðirnar eru af kemur ekki frá eldisstöð með smit eða undir grun um smit af blóðþorra, (infectious salmon anaemia), eða úr sjó minna en 10 km eða ein sjávarfallaskipti (það sem stærra er) frá smitaðri eldisstöð, eða stöð undir grun um smit.

And

og

- c) The salmonid fish from which the product was derived were:

Laxfiskurinn sem afurðirnar eru af var:

- i) harvested from a population for which a documented health surveillance program exists, administered by the competent authority of the source country; and

slátrað úr hópi sem fellur undir skriflega áætlun um sjúkdómavöktun lögbærs yfirvalds í upprunalandinu; og

- ii) not slaughtered as an official disease control measure; and

ekki slátrað vegna opinberra aðgerða við smitsjúkdómum; og

- iii) processed to remove the head, gills and viscera, and the internal and external surfaces thoroughly washed to remove any extraneous material; and

hausaður, slægður og þveginn að utan og innan til að fjarlægja óhreinindi; og

- iv) inspected and graded, ensuring the product is free from visible lesions associated with infectious disease; and

skoðaður og flokkaður til að tryggja að afurðin sé ekki með sýnileg merki um smitsjúkdóm; og

- v) not juvenile salmonids (fish weighing less than 200g in head-off, de-gilled and eviscerated state) or sexually mature adults/spawners (fish with developed gonads).

Ekki seiði laxfiska (sem vega hausuð og slægð minna en 200 g) eða kynþroska fullvaxta fiskar /klakfiskar (fiskar með þroskaða kynkirtla).

- 4) Certification must:

Vottorð skal:

- a) be issued by the competent authority of the source country of the salmonid fish, and vera útgefið af lögbæru yfirvaldi í upprunalandi laxfisksins, og

- b) include the name and registration number(s) of the farm(s) from which the raw material was harvested.

hafa nafn og rekstrarleyfisnúmer eldisstöðvar þaðan sem hráefnið kemur.

Processing

Vinnsla

- 1) Salmonids must only be processed in the following approved countries: Canada, Denmark, Germany, Norway, Philippines, Poland, Republic of Ireland, Sweden, Thailand, the United Kingdom and/or the United States of America.

Einungis má vinna laxfiska í eftirfarandi samþykktum löndum: Kanada, Danmörk, Þýskaland, Noregur, Filippseyjum, Póllandi, Írlandi, Svíþjóð, Thailandi, Bretlandi og/eða Bandaríkjum Norður Ameríku.

- 2) Only product derived from salmonid species listed at Appendix 1 may be imported into Australia.

Einungis má flytja til Ástralíu afurðir af þeim tegundum laxfiska sem eru á lista í viðhengi 1

- 3) The fish must meet the following import conditions.

Fiskurinn verður að uppfylla eftirfarandi innflutningsskilyrði.

To demonstrate compliance with this requirement you must present the following on an Official Government Certificate:

Til staðfestingar á að þessar kröfur séu uppfylltar þarf eftirfarandi að koma fram á opinberu heilbrigðisvottorði:

A statement that:

Yfirlýsing um að:

- a) the salmonid products have been processed to remove the head, gills and viscera, and the internal and external surfaces thoroughly washed to remove any extraneous material.

Afurðirnar séu af laxfiski sem hefur verið hauseður, slægður og þveginn vandlega að utan og innan til að fjarlægja öll óhreinindi; og

- b) the salmonid fish were processed in premises subject to regular inspection and audit under the supervision of the competent authority to ensure that processing practices and quality control systems are in place.

Laxfiskarnir voru unnir í starfsstöðvum sem eru undir reglubundnu eftirliti og úttektum lögbærs yfirvalds svo tryggt sé að vinnsluaðferðir og gæðaeftirlit sé fyrir hendi.

- c) the final salmonid products for export to Australia have been processed from raw salmonid materials imported exclusively from countries approved by Australia and 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 in countries other than those approved.

Lokaafurðir laxfisks til útflutnings til Ástralíu hafi verið unnar úr hráefni sem eingöngu er innflutt frá löndum sem eru samþykkt af Ástralíu og verið haldið tryggilega aðskildum til að tryggja að ekki hafi átt sér stað óviljandi eða vísitandi skipti og til að koma í veg blöndun þeirra með, eða mengun með, afurðum lagardýra frá öðrum en samþykktum löndum.

- d) movement of final salmonid products intended for export to Australia have been effectively tracked through all stages of processing. Name and registration number of source farm and processing facility/ies must be included on the Official Government Certificate.

Ferli lokaafurða laxfiska sem ætlaðar eru til útflutnings til Ástralíu sé tryggilega rekjanlegt á öllum vinnslustigum. Nafn og skráningarnúmer/samþykkisnúmer á eldisstöð og vinnslustöð skal koma fram í opinberu heilbrigðisvottorði

- 4) The salmonid products must be packaged individually, in plastic sleeves, pouches or other packaging, or as loose pieces in cartons of any weight, and is:

Afurðunum verður að pakka hverri fyrir sig í plastslöngur, poka eða aðrar umbúðir eða lausum í pappakassa af ýmsum þyngdum, og séu:

- a) in a consumer ready form²; or
ætlaðar á neytendamarkað, eða
b) not in a consumer ready form
ekki á neytendamarkað

- 5) Certification must be issued by either:

Heilbrigisvottorð skal annað hvort gefið út af:

- a) the only processing country;
eingöngu landinu þar sem varan er unnin;

Or

eða

- b) the final processing country, making attestations on behalf of any other processing countries, based on sighting the accompanying certification issued by the previous processing country.

² Consumer ready form is:

- a) cutlets, including the central bone and external skin but excluding fins, each cutlet weighing no more than 450 grams

sneiðar með beini og roði en ekki uggum, hver sneið minna en 450 g

- b) skin-on or skinless fillets, excluding the belly flap and all bone except the pin bones, of any weight

flök af ýmsum þyngdum með roði eða roðlaus, án þunnilda og beina nema beinagarðsins,

- c) eviscerated, headless fish, each fish weighing no more than 450 grams

slægður, hausaður fiskur, hver fiskur minna en 450 g

- d) product that is processed further than described above.

Afurð sem er meira unnin en lýst hér að ofan.

Landinu þar sem endanleg vinnsla á afurðum fer fram, sem vottar fyrir hönd annarra landa, sem hafa unnið vöruna, byggt á afritum af vottorðum, sem gefin eru út af öðrum löndum, sem hafa unnið vöruna.

And

og

- c) be accompanied by a certified copy of the source country health certification
sendingunni fylgi staðfest afrit af heilbrigðisvottorði upprunalandsins

Salmonid products sourced, processed and exported from approved countries (excluding New Zealand)

Australian import permit conditions – post arrival in Australia

Afurðir úr laxfiski upprunnar, unnar og fluttar út frá samþykktum löndum (Nýja Sjáland undanskilið)

Skilyrði Ástralíu fyrir innflutningsleyfi – eftir komu til Ástralíu

End use – Human consumption

Notkun – ætlað til manneldis

On arrival in Australia

Við komu til Ástralíu

- 1) On arrival in Australia, the department will review the government certificate accompanying the salmonid product and will be directed:

Við komu sendingar til Ástralíu skoðar landbúnaðarráðuneyti Ástralíu heilbrigðisvottorð sem fylgir sendingunni og beinir henni í ferli annað hvort:

- a) as a consumer ready product or
sem vöru tilbúinni á neytendamarkað eða
- b) as a product for further processing.
afurð sem á að fara í frekari vinnslu

- 2) Imported salmonid that is in a consumer ready form will be released from biosecurity control.

Innfluttar afurðir laxfiska tilbúnar á neytendamarkað og sem uppfylla innflutningsskilyrði eru losaðar undan innflutningseftirliti

- 3) Any imported salmonid that does not fit the consumer ready category must be sent to an Approved Arrangement for further processing to meet a consumer ready form, prior to release from biosecurity control.

Allar laxfiskafurðir sem falla ekki í flokk afurða sem eru tilbúnar á neytendamarkað skal senda í viðurkennt fyrirtæki til frekari vinnslu til að uppfylla kröfur um afurðir tilbúnar á neytendamarkað, áður en þær eru losaðar undan innflutningseftirliti.

- 4) The importer must nominate an Approved Arrangement when they apply for an import permit. The imported salmonid will be directed to these premises on arrival.

Innflytjandi skal tilnefna viðurkennt fyrirtæki þegar sótt er um innflutningsleyfi. Innfluttu laxfiskafurðirnar verða sendar til þessa fyrirtækis við komu sendinga til Ástralíu.

Salmonid products thermally treated and exported from approved countries

Australian import permit conditions – pre arrival in Australia

Útflutningur hitameðhöndlaðra afurða laxfiska frá samþykktum löndum

Áströlsk innflutningsskilyrði – fyrir komu til Ástralíu

End use – Human consumption

Notkun – ætlað til manneðis

Processing

Vinnsla

- 1) Salmonids must only be processed and exported from a country where the certifying competent authority has been formally approved by Australia for this trade, listed in Appendix 2.

Laxfiska má einungis vinna í og flytja út frá landi þar sem Ástralía hefur formlega samþykkt lögbært yfirvald vegna slíkra viðskipta, sjá lista í 2. viðhengi.

- 2) Only product derived from salmonid species listed at Appendix 1 may be imported into Australia.

Einungis má flytja til Ástralíu afurðir laxfiska sem eru á lista í 1. viðhengi.

- 3) The products must meet the following import conditions.

Afurðirnar verða að uppfylla eftirfarandi innflutningsskilyrði

To demonstrate compliance with this requirement you must present the following on an Official Government Certificate:

Eftirfarandi þarf að koma fram á opinberu heilbrigðisvottorði til að sýna fram á að þessi krafa sé uppfyllt:

A statement that:

Yfirlýsing um að:

- a) the salmonid product was processed and treated at premises approved by and under the control of the competent authority.

Laxfiskafurðin var unnin í og meðhöndluð í starfsstöðvum sem eru samþykktar af og undir eftirliti lögbærs yfirvalds

And

og

- b) the product was processed in accordance with one of the minimum time/temperature parameters set out below:

afurðin var unnin í samræmi við eitt af þeim lágmarks tíma/hitastigs viðmiðum sem tilgreind eru hér fyrir neðan:

- i) for salmonid roe, the product was thoroughly washed to remove any extraneous material and heated at a minimum core temperature of 65°C for a minimum period of 30 minutes

varðandi laxahrogn, hrognin voru vandlega þvegin til að fjarlægja öll óhreinindi og hituð í minnst 65°C kjarnahita í minnst 30 mínútur

- ii) for skin-on/skinless fillets of any weight, the product was heated to a minimum core temperature of 65°C for a minimum period of 30 minutes

varðandi flök af öllum stærðum, með roði / roðlaus, flökin voru hituð í minnst 65°C kjarnahita í minnst 30 mínútur

Or

eða

- c) the product is eviscerated, head-on rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*) and has been treated at a minimum core temperature of 66°C for a minimum period of 40 minutes;

afurðin er slægður regnbogasilungur með haus og hefur verið meðhöndlaður við minnst 66°C kjarnahita í minnst 40 mínútur;

- 4) The products must be packaged individually, in plastic sleeves, pouches or other packaging, in cartons of any weight.
- 5) Afurðunum verður að pakka hverri fyrir sig, í plastslöngur, poka eða aðrar umbúðir eða lausum í pappakassa af ýmsum þyngdum;
- 6) Certification must be issued by the competent authority of the processing country. Certification must include the name(s) and registration number(s) of the establishment(s) that processed the salmonid product.

Vottorð skal gefið út af lögbæru yfirvaldi í landinu þar sem varan er unnin. Á vottorði skal standa nafn/nöfn og samþykkisnúmer starfsstöðvar / starfsstöðva þar sem laxfiskafurðin var unnin.

Appendix 1

1. viðhengi

Salmonid species approved for export to Australia

Laxfisktegundir sem heimilt er að flytja til Ástralíu

All species in the Genus
<i>Brachymystax</i> spp
<i>Coregonus</i> spp
<i>Hucho</i> spp
<i>Oncorhynchus</i> spp
<i>Parahucho</i> spp
<i>Prosopium</i> spp
<i>Salmo</i> spp
<i>Salvelinus</i> spp
<i>Salvethymus</i> spp
<i>Stenodus</i> spp
<i>Thymallus</i> spp
<i>Plecoglossus</i> spp

Recognised countries and competent authorities for thermal treatment of salmonid products**Samþykkt lönd og lögbær yfirvöld vegna hitameðhöndlunar á laxfiskafurðum**

()

Country (lönd)	Competent authority (lögbær yfirvöld)
Australia	Department of Agriculture
Canada	Canadian Food Inspection Agency
Denmark	Danish Veterinary and Food Administration
Germany	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Federal Ministry of Food and Agriculture)
New Zealand	Ministry for Primary Industries
Norway	The Norwegian Food Safety Authority
Republic of Ireland	Irish Sea Fisheries Protection Authority
United Kingdom	Department of the Environment, Food and Rural Affairs
United States of America	National Oceanic and Atmospheric Administration U.S. Department of Commerce
Philippines	Bureau of Fisheries and Aquatic Resources Quarantine Services
Poland	General Veterinary Inspectorate
Thailand	Department of Fisheries
Sweden	National Food Agency of Sweden