

ANNEXE IV consolidé

(Arrêtés n°1196/CM du 23 septembre 2002, n° 664/CM du 03 juin 2003 , n°432/CM du 12 mars 2004, arrêté n° 276/CM du 23 mai 2005 et arrêté n° 1663/CM du 06 décembre 2007)

**Végétaux, Produits Végétaux et autres Produits destinés
à l'alimentation humaine et animale dont l'Importation est autorisée
et soumise uniquement à la Présentation d'un Certificat Phytosanitaire
(sur lequel doivent figurer les déclarations additionnelles)**

Produits	Pays d'origine de provenance	Conditions Particulières	Déclarations additionnelles
<p>Agrumes : <i>Citrus</i> spp (agrumes : citron, mandarine, orange, pamplemousse, pomelo, tangerine), <i>Fortunella</i> et leurs hybrides (arrêté n° 664 CM du 3/06/2003)</p>	<p>Australie, Chili, France, Nouvelle-Calédonie, Nouvelle-Zélande, U.S.A. (sauf Hawaï et Texas)</p>	<p>fruits frais sans pédoncule et sans feuille</p>	<p>a) Le pays ou la zone d'origine doit être officiellement indemne de <i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>aurantifolii</i>, <i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>citri</i>. b) Le pays d'origine ou la zone d'origine doit être indemne de <i>Phaeoramularia (Cercospora) angolensis</i> OU aucun symptôme de <i>Phaeoramularia angolensis</i> n'a été observé dans la zone de production ou dans ses environs immédiats (dernière période de végétation) et aucun fruit récolté dans la zone de production n'a présenté de symptôme de <i>Phaeoramularia. angolensis</i>. c) Le pays ou la zone d'origine doit être exempt de <i>Guignardia citricarpa</i> OU aucun symptôme de <i>G. citricarpa</i> n'a été observé dans la zone de production ou dans ses environs immédiats (dernière période de végétation) aucun fruit récolté dans la zone de production n'a présenté de symptôme de <i>G. citricarpa</i> OU traitement au champ contre <i>G. citricarpa</i> et aucune des fruits récoltés au lieu de production n'a présenté de symptôme de <i>G. citricarpa</i>. d) Les produits doivent être exempts de <i>Quadraspidotus perniciosus</i>, <i>Scirtothrips aurantii</i>, <i>Scirtothrips citri</i>. e) Le pays ou la zone doit être reconnu officiellement exempt de <i>Ceratitis capitata</i> et <i>Bactrocera</i> spp. OU les produits doivent avoir subi un traitement par le froid : - Le certificat phytosanitaire doit préciser la date du début du traitement et la</p>

			<p>température à laquelle les fruits ont été traités.</p> <p>Le traitement par le froid doit être terminé avant le débarquement des végétaux à Papeete, quel que soit le mode de transport.</p> <p>Les diagrammes d'enregistrement des températures (à bord des navires) seront tenus à la disposition des contrôleurs phytosanitaires.</p> <p>- Contre les <i>Bactrocera</i> spp. :</p> <p>-- de 0°C pendant un minimum de 12 jours</p> <p>-- à 2,5°C pendant un minimum de 22 jours</p> <p>- Contre le <i>Ceratitis capitata</i> :</p> <p>-- de 0°C pendant un minimum de 10 jours</p> <p>-- à 2,5°C pendant un minimum de 16 jours</p> <p>OU</p> <p>les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle : 32 g/m³ pendant 2 heures pour une température de 15°C ou une dose équivalente à d'autres températures.</p> <p>f) Les produits en provenance de la Nouvelle-Calédonie doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 15°C ou une dose équivalente à d'autres températures.</p>
<p>Agrumes : <i>Citrus</i> spp (agrumes : citron, mandarine, orange, pamplemousse, pomelo, tangerine), <i>Fortunella</i> et leurs hybrides (arrêté n° 664 CM du 3/06/2003)</p>	Tous pays	Fruits conservés dans de la saumure (sel), vinaigre	<p>L'importation de ces produits destinés à la consommation humaine est dispensée de l'obtention préalable d'un permis d'importation et de présentation d'un certificat phytosanitaire. Les produits doivent être propres et sains. Ils ne doivent pas héberger de parasites vivants. Ils doivent pouvoir être conservés sans avoir recours à la réfrigération.</p>
<p>Agrumes : <i>Citrus</i> spp (agrumes : citron, mandarine, orange, pamplemousse, pomelo, tangerine), <i>Fortunella</i> et leurs hybrides (arrêté n° 664 CM du 3/06/2003)</p>	Tous pays	Ecorce déshydratée destinée à la consommation humaine	<p>L'importation de ces produits destinés à la consommation humaine est dispensée de l'obtention préalable d'un permis d'importation. Elle reste soumise à la présentation d'un certificat phytosanitaire sur lequel doivent figurer les déclarations additionnelles. Les produits doivent être propres et sains.</p> <p>a) Le pays ou la zone d'origine doit être officiellement indemne de <i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>aurantifolii</i>, <i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>citri</i>.</p> <p>b) Le pays d'origine ou la zone d'origine doit être indemne de <i>Phaeoramularia</i> (<i>Cercospora</i>) <i>angolensis</i></p> <p>OU</p> <p>aucun symptôme de <i>Phaeoramularia angolensis</i> n'a été observé dans la zone de</p>

			<p>production ou dans ses environs immédiats (dernière période de végétation) et aucun fruit récolté dans la zone de production n'a présenté de symptôme de <i>P. angolensis</i>.</p> <p>c) Le pays ou la zone d'origine doit être exempt de <i>Guignardia citricarpa</i></p> <p>OU</p> <p>aucun symptôme de <i>G. citricarpa</i> n'a été observé dans la zone de production ou dans ses environs immédiats (dernière période de végétation) aucun fruit récolté dans la zone de production n'a présenté de symptôme de <i>G. citricarpa</i></p> <p>OU</p> <p>traitement au champ contre <i>G. citricarpa</i> et aucune des fruits récoltés au lieu de production n'a présenté de symptôme de <i>G. citricarpa</i>.</p> <p>d) Si au moins une des conditions d'importation ci-dessus ne peut être respectée, les produits doivent avoir été traités à la chaleur à la température de 85°C pendant 8 heures.</p>
<i>Ananas comosus</i> (ananas) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)	Australie, Nouvelle-Zélande, USA, Nouvelle-Calédonie, Union Européenne	Fruits déshydratés ou confits	<p>Les produits doivent être conditionnés en emballage commercial hermétique.</p> <p>Les produits importés pour un usage personnel (5 kg au plus) ne sont pas soumis à la production d'un certificat phytosanitaire s'ils sont conditionnés en emballage commercial hermétique.</p> <p>Leur importation peut être interdite de certains pays en cas de contamination par <i>Aspergillus flavus</i>.</p>
<i>Carica papaya</i> (papaye) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)	Australie, Nouvelle-Zélande, USA, Nouvelle-Calédonie, Union Européenne	Fruits déshydratés ou confits	<p>Les produits doivent être conditionnés en emballage commercial hermétique.</p> <p>Les produits importés pour un usage personnel (5 kg au plus) ne sont pas soumis à la production d'un certificat phytosanitaire s'ils sont conditionnés en emballage commercial hermétique.</p> <p>Leur importation peut être interdite de certains pays en cas de contamination par <i>Aspergillus flavus</i>.</p>
<i>Zingiber officinalis</i> (gingembre) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)	Tous pays	Gingembre (rhizome) confit, gingembre déshydraté moulu	<p>Les produits doivent être conditionnés en emballage commercial hermétique.</p> <p>Les produits importés pour un usage personnel (5 kg au plus) ne sont pas soumis à la production d'un certificat phytosanitaire s'ils sont conditionnés en emballage commercial hermétique.</p>
<i>Allium</i> spp. : ail, échalotte, oignon, poireau, oignon vert, ciboule, ciboulette	Chili - France - Iles Cook (3) - Australie - Nouvelle-Calédonie (3) - Nouvelle-Zélande - USA - Chine - Mexique	Bulbes secs de consommation non germés	<p>indemnes de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Peronospora destructor</i> - <i>Urocystis cepulae</i> - <i>Delia antiqua</i>
<i>Allium cepa</i> (oignon), A.	Afrique du sud	Bulbes secs de consommation non	<p>1) Indemnes de <i>Peronospora destructor</i>, <i>Urocystis cepulae</i>.</p> <p>2) Les produits doivent être certifiés indemnes de <i>Delia antiqua</i> ou avoir subi un</p>

<i>sativum</i> (ail) (Arrêté 276 CM du 23 mai 2005)		germés	traitement au bromure de méthyle à 32 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 15 °C ou une dose équivalente à d'autres températures.
Arachide	Chili - France - Japon - Australie - Nouvelle-Calédonie - Nouvelle-Zélande - USA	Arachide décortiqué	indemnes de : - <i>Pucinia arachidis</i>
<i>Cocos nucifera</i> (arrêté n° 664 CM du 3/06/2003)	Australie, Chili, Union européenne, Nouvelle-Zélande et USA.	Amande de coco déshydratée	L'importation de ces produits destinés à la consommation humaine est dispensée de l'obtention préalable d'un permis d'importation et de présentation d'un certificat phytosanitaire. Les produits doivent être conditionnés en emballage commercial hermétique.
Kiwi fruit	Chili (2)- France(2) – Japon(2) - Australie (1) - Nouvelle-Zélande (2) - USA (2-4)	Fruits propres et sains	indemnes de : - <i>Ceratitidis capitata</i> - <i>Bactrocera</i> spp - <i>Quadraspidotus perniciosus</i>
<i>Actinidia</i> spp. (kiwifruit) (Arrêté 276 CM du 23 mai 2005)	Italie, avec réexpédition par la Nouvelle-Zélande	Fruits propres et sains	Une demande de permis d'importation doit être déposée. Le certificat de réexpédition délivré par la Nouvelle-Zélande doit porter les mentions suivantes : A- Les fruits sont exempts de <i>Quadraspidotus perniciosus</i> . Ils doivent avoir été traités au froid par l'une des combinaisons de traitements suivants contre les mouches de fruits ayant une importance économique : 0,00 °C ou moins pendant 10 jours consécutifs 0,55 °C ou moins pendant 11 jours consécutifs 1,11 °C ou moins pendant 12 jours consécutifs 1,66 °C ou moins pendant 14 jours consécutifs 2,22 °C ou moins pendant 16 jours consécutifs
<i>Malus pumila</i> (pomme), <i>Prunus</i> spp. (abricot, cerise, nectarine, pêche, prune), <i>Pyrus communis</i> (poire), <i>Pyrus pyrifolia</i> (poire nashi) (Arrêté 432 CM du 12 mars)	Australie, Canada, Chili, France, Japon, Nouvelle-Zélande, USA (sauf Hawaï, Texas)	Fruits propres et sains	a) Ils doivent être exempts de <i>Quadraspidotus perniciosus</i> . b) La zone de production et de conditionnement doit être officiellement reconnue exempte de <i>Bactrocera</i> spp. et <i>Ceratitidis capitata</i> OU les produits doivent avoir subi un traitement par le froid dans les conditions suivantes : le certificat phytosanitaire doit préciser la date du début du traitement (et de la fin s'il a lieu avant l'embarquement) et la température à laquelle les fruits ont été traités.

2004)			<p>Le traitement par le froid doit être terminé avant le débarquement des produits en Polynésie française, quel que soit le mode de transport.</p> <p>Les diagrammes d'enregistrement des températures (à bord des navires) seront tenus à la disposition des contrôleurs phytosanitaires.</p> <p>Traitement contre <i>Bactrocera</i> spp. :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 0°C ou moins pendant un minimum de 12 jours - à 2,5°C ou moins pendant un minimum de 22 jours. <p>Traitement contre <i>Ceratitis capitata</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 0°C ou moins pendant un minimum de 10 jours - à 2,5°C ou moins pendant un minimum de 16 jours. <p style="text-align: center;">OU</p> <p>les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m³ pendant 4 heures à une température interne des fruits de 21°C (ajouter 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessous de 21°C ou retrancher 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessus de 21°C avec un minimum de 16 g/m³).</p> <p>c) A l'arrivée, un échantillon représentatif peut être prélevé pour analyse.</p>
<i>Vitis vinifera</i> (raisin) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)	France, Australie, Nouvelle-Zélande, Chili	Fruits frais, propres et sains. Aucune feuille ou morceau de feuille vivante ne doit être présente.	<p>a) Ils doivent être exempts de <i>Cochylis</i> spp. et <i>Quadraspidiotus perniciosus</i>.</p> <p>b) La zone de production et de conditionnement doit être officiellement reconnue exempte de <i>Bactrocera</i> spp. et <i>Ceratitis capitata</i></p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>les produits doivent avoir subi un traitement par le froid dans les conditions suivantes :</p> <p>Le certificat phytosanitaire doit préciser la date du début du traitement (et de la fin s'il a lieu avant l'embarquement) et la température à laquelle les fruits ont été traités.</p> <p>Le traitement par le froid doit être terminé avant le débarquement des produits en Polynésie française, quel que soit le mode de transport.</p> <p>Les diagrammes d'enregistrement des températures (à bord des navires) seront tenus à la disposition des contrôleurs phytosanitaires.</p> <p>Traitement contre <i>Bactrocera</i> spp. :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 0°C ou moins pendant un minimum de 12 jours - à 2,5°C ou moins pendant un minimum de 22 jours. <p>Traitement contre <i>Ceratitis capitata</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 0°C ou moins pendant un minimum de 10 jours - à 2,5°C ou moins pendant un minimum de 16 jours. <p style="text-align: center;">OU</p>

			<p>les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m³ pendant 4 heures à une température interne des fruits de 21°C (ajouter 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessous de 21°C ou retrancher 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessus de 21°C avec un minimum de 16 g/m³).</p> <p>c) A l'arrivée, un échantillon représentatif peut être prélevé pour analyse.</p>
<i>Vitis vinifera</i> (raisin)	USA (Californie)	Fruits frais, propres et sains. Aucune feuille ou morceau de feuille vivante ne doit être présente.	<p>a) Seule l'importation de raisins de table frais produits en Californie est autorisée.</p> <p>b) Ils doivent être exempts de <i>Cochylis</i> spp. et <i>Quadraspidiotus perniciosus</i>.</p> <p>c) La zone de production et de conditionnement doit être officiellement reconnue exempte de <i>Bactrocera</i> spp., <i>Ceratitis capitata</i>, <i>Homalodisca coagulata</i> et <i>Xylella fastidiosa</i></p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Les produits doivent avoir subi un traitement pendant 2 heures au bromure de méthyle à 40 g/m³ à une température interne des fruits de 26,5°C ou plus ; à 48 g/m³ entre 21°C et 26,5°C ; à 64 g/m³ entre 15,5°C et 21°C. Le traitement ne doit pas être pratiqué lorsque la température ambiante ou des fruits est inférieure à 15,5°C.</p> <p>d) A l'arrivée, un échantillon représentatif peut être prélevé pour analyse.</p>
Abricots, Cerises, Nectarines, Pêches, Prunes, Longan	Chili (2)- France(2) – Japon(2) - Australie (1) - Nouvelle-Calédonie (3) - Nouvelle-Zélande (2) - USA (2-4)	Fruits propres et sains	<p>indemnes de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Ceratitis capitata</i> - <i>Bactrocera</i> spp - <i>Quadraspidiotus perniciosus</i>
<i>Litchi chinensis</i> (litchi, lychee) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)	Australie, Chili, France, Japon, Nouvelle-Calédonie, Nouvelle-Zélande, USA (sauf Hawaï), Israël	Fruits propres et sains	<p>a) Ils doivent être exempts de <i>Bemisia</i> spp. et <i>Frankliniella occidentalis</i></p> <p>b) La zone de production et de conditionnement doit être officiellement reconnue exempte de <i>Bactrocera</i> spp. et <i>Ceratitis capitata</i>.</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>les produits doivent avoir subi un traitement par le froid dans les conditions suivantes :</p> <p>Le certificat phytosanitaire doit préciser la date du début du traitement (et de la fin s'il a lieu avant l'embarquement) et la température à laquelle les fruits ont été traités.</p> <p>Le traitement par le froid doit être terminé avant le débarquement des produits en Polynésie française, quel que soit le mode de transport.</p> <p>Les diagrammes d'enregistrement des températures (à bord des navires) seront tenus à la disposition des contrôleurs phytosanitaires.</p> <p>les produits doivent avoir été traités par le froid à - 0,5°C (plus ou moins 0,5°C) au moins pendant une durée minimale de 24 jours consécutifs.</p>

			<p style="text-align: center;">OU</p> <p>les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m³ pendant 4 heures à une température interne des fruits de 21°C (ajouter 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessous de 21°C ou retrancher 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessus de 21°C avec un minimum de 16 g/m³).</p> <p>c) Les produits en provenance de la Nouvelle-Calédonie doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m³ pendant 4 heures à une température interne des fruits de 21°C (ajouter 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessous de 21°C ou retrancher 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessus de 21°C avec un minimum de 16 g/m³).</p> <p>d) A l'arrivée, un échantillon représentatif peut être prélevé pour analyse.</p>
<p><i>Nephelium lappaceum</i> (ramboutan) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)</p>	<p>Australie, Chili, France, Japon, Nouvelle-Calédonie, Nouvelle-Zélande, USA (sauf Hawaiï)</p>	<p>Fruits propres et sains</p>	<p>a) Ils doivent être exempts de <i>Frankliniella occidentalis</i></p> <p>b) La zone de production et de conditionnement doit être officiellement reconnue exempte de <i>Bactrocera</i> spp. et <i>Ceratitis capitata</i>.</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>les produits doivent avoir subi un traitement par le froid dans les conditions suivantes :</p> <p>Le certificat phytosanitaire doit préciser la date du début du traitement (et de la fin s'il a lieu avant l'embarquement) et la température à laquelle les fruits ont été traités.</p> <p>Le traitement par le froid doit être terminé avant le débarquement des produits en Polynésie française, quel que soit le mode de transport.</p> <p>Les diagrammes d'enregistrement des températures (à bord des navires) seront tenus à la disposition des contrôleurs phytosanitaires.</p> <p>Traitement contre <i>Bactrocera</i> spp. :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 0°C ou moins pendant un minimum de 12 jours - à 2,5°C ou moins pendant un minimum de 22 jours. <p>Traitement contre <i>Ceratitis capitata</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 0°C ou moins pendant un minimum de 10 jours - à 2,5°C ou moins pendant un minimum de 16 jours. <p style="text-align: center;">OU</p> <p>les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m³ pendant 4 heures à une température interne des fruits de 21°C (ajouter 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessous de 21°C ou retrancher 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessus de 21°C avec un minimum de 16 g/m³).</p> <p>c) Les produits en provenance de la Nouvelle-Calédonie doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m³ pendant 4 heures à une température</p>

			interne des fruits de 21°C (ajouter 8 g/m ³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessous de 21°C ou retrancher 8 g/m ³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessus de 21°C avec un minimum de 16 g/m ³). d) A l'arrivée, un échantillon représentatif peut être prélevé pour analyse.
<i>Durio zibenithus</i> (durian) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)	Australie	Fruits frais, propres et sains	a) Ils doivent avoir été produits et emballés commercialement. b) La zone de production et de conditionnement doit être officiellement reconnue indemne de <i>Bactrocera</i> spp. et <i>Ceratitis capitata</i> OU les produits doivent avoir subi un traitement par le froid dans les conditions suivantes : Le certificat phytosanitaire doit préciser la date du début du traitement (et de la fin s'il a lieu avant l'embarquement) et la température à laquelle les fruits ont été traités. Le traitement par le froid doit être terminé avant le débarquement des produits en Polynésie française, quel que soit le mode de transport. Les diagrammes d'enregistrement des températures (à bord des navires) seront tenus à la disposition des contrôleurs phytosanitaires. Traitement contre <i>Bactrocera</i> spp. : - à 0°C ou moins pendant un minimum de 12 jours - à 2,5°C ou moins pendant un minimum de 22 jours. Traitement contre <i>Ceratitis capitata</i> : - à 0°C ou moins pendant un minimum de 10 jours - à 2,5°C ou moins pendant un minimum de 16 jours. OU les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m ³ pendant 4 heures à une température interne des fruits de 21°C (ajouter 8 g/m ³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessous de 21°C ou retrancher 8 g/m ³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessus de 21°C avec un minimum de 16 g/m ³). c) A l'arrivée, un échantillon représentatif peut être prélevé pour analyse.
<i>Durio zibenithus</i> (durian) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)	Tous pays	Fruits congelés	L'importation de produits congelés, uniquement en conditionnement commercial, ne peut être autorisée que si l'importation de la forme fraîche de ces mêmes produits l'est déjà. Ils doivent avoir été conservés à - 18°C (moins 18°C) pendant 7 jours consécutifs au moins. Un document faisant foi devra être présenté, si nécessaire, au contrôleur.
<i>Durio zibenithus</i> (durian) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)	Australie, Chine, Nouvelle-Zélande, Taiwan, ,	Fruits déshydratés ou confits. Produits propres et sains.	Ils ne doivent pas héberger de parasites vivants. Ils doivent avoir été produits et emballés commercialement. Les produits importés pour un usage personnel (5 kg au plus) ne sont pas soumis à la

2004)	Thaïlande, Union Européenne, USA		production d'un certificat phytosanitaire s'ils sont conditionnés en emballage commercial hermétique. Leur importation peut être interdite de certains pays en cas de contamination par <i>Aspergillus flavus</i> .
<i>Mangifera indica</i> (mangue) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)	Tous pays	Fruits conservés dans du vinaigre, de l'alcool, de la saumure ou du sucre. Produits propres et sains	Ils ne doivent pas héberger de parasites vivants. Ils doivent pouvoir être conservés sans avoir recours à la réfrigération. Ils doivent avoir été produits et emballés commercialement. Les produits importés pour un usage personnel (5 kg au plus) ne sont pas soumis à la production d'un certificat phytosanitaire s'ils sont conditionnés en emballage commercial hermétique. Leur importation peut être interdite de certains pays en cas de contamination par <i>Aspergillus flavus</i> .
<i>Musa</i> spp. (banane) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)	Tous pays	Fruits ayant subi une cuisson (chips)	Les tranches de banane cuites (chips) doivent être conditionnées en emballage commercial hermétique. Des précisions sur le procédé de fabrication peuvent être exigées par l'inspecteur phytosanitaire. Les produits importés pour un usage personnel (5 kg au plus) ne sont pas soumis à la production d'un certificat phytosanitaire s'ils sont conditionnés en emballage commercial hermétique.
Cucurbitacées, (Fruits frais), <i>Citrullus</i> spp. (coloquinte, pastèque), <i>Cucumis melo</i> (melon), <i>Cucumis metuliferus</i> (kiwano, horned melon), <i>Cucumis sativus</i> (concombre), <i>Cucurbita moschata</i> (potiron, courge, squash), <i>Cucurbita pepo</i> (potiron, courge), <i>Cucurbita pepo</i> var. <i>melo</i> (courgette), <i>Cucurbita</i> spp. (courge, potiron,	Australie, France, Nouvelle-Zélande, USA (sauf Hawaï et Texas)	Fruits propres et sains	a) exempts de : - <i>Bemisia tabaci</i> - <i>Frankliniella occidentalis</i> b) La zone de production et de conditionnement doit être officiellement reconnue exempte de <i>Bactrocera</i> spp. et <i>Ceratitis capitata</i> . OU les produits doivent avoir subi un traitement par le froid dans les conditions suivantes : Le certificat phytosanitaire doit préciser la date du début du traitement (et de la fin s'il a lieu avant l'embarquement) et la température à laquelle les fruits ont été traités. Le traitement par le froid doit être terminé avant le débarquement des produits en Polynésie française, quel que soit le mode de transport. Les diagrammes d'enregistrement des températures (à bord des navires) seront tenus à la disposition des contrôleurs phytosanitaires. Traitement contre <i>Bactrocera</i> spp. : - à 0°C ou moins pendant un minimum de 12 jours - à 2,5°C ou moins pendant un minimum de 22 jours. Traitement contre <i>Ceratitis capitata</i> :

<p>courgette, squash), <i>Lagenaria leucantha</i> (calebasse), <i>Luffa</i> spp. (papengaye, éponge végétale), <i>Momordica charantia</i> (fouka), <i>Sechium</i> spp. (chayotte) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)</p>			<p>- à 0°C ou moins pendant un minimum de 10 jours - à 2,5°C ou moins pendant un minimum de 16 jours.</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m³ pendant 4 heures à une température interne des fruits de 21°C (ajouter 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessous de 21°C ou retrancher 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessus de 21°C avec un minimum de 16 g/m³).</p> <p><i>A l'arrivée, un échantillon représentatif peut être prélevé pour analyse.</i></p>
<p><i>Cucumis melo</i> (melon) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)</p>	<p>Australie (pays d'origine) et Nouvelle-Zélande (pays réexportateur)</p>	<p>Fruits frais</p>	<p>Les conditions d'importation ci-dessous concernent les fruits produits en Australie, exportés en Nouvelle-Zélande qui les réexporte vers la Polynésie française.</p> <p>a) Un certificat phytosanitaire des autorités phytosanitaires de Nouvelle-Zélande doit spécifier que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le produit a été importé d'Australie vers la Nouvelle-Zélande dans le respect de l'accord phytosanitaire bilatéral (bilateral quarantine agreement) contre l'introduction de mouches des fruits ; - qu'il a été inspecté et contrôlé par les autorités phytosanitaires de Nouvelle-Zélande dans le respect de la réglementation phytosanitaire du pays. <p>b) Le produit doit être exempt de <i>Bemisia</i> spp. et <i>Frankliniella occidentalis</i>.</p> <p>c) Les autorités phytosanitaires de Nouvelle-Zélande s'engagent à notifier la Polynésie française de toute modification apportée aux conditions d'importation régissant l'importation de fruits de <i>Cucumis melo</i> d'Australie vers la Nouvelle-Zélande.</p> <p><i>A l'arrivée, un échantillon représentatif peut être prélevé pour analyse.</i></p>
<p><i>Cucurbita maxima</i>, <i>C. pepo</i> (squash) (Arrêté 276 CM du 23 mai 2005)</p>	<p>Nouvelle- Calédonie</p>	<p>Fruits frais</p>	<p>1°)Les fruits doivent être propres (brossés, lavés) et sains, sans feuille.</p> <p>2°)Déclarations additionnelles : Le certificat phytosanitaire doit porter les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les fruits ont été inspectés (au moins 600 unités par lot ou l'ensemble du lot si le nombre d'unités est inférieur à 600) et trouvés indemnes d' <i>Aulacophora similis</i>, <i>Tetranychus ludeni</i>, <i>Monolepta semiviolacea</i>, <i>Plusia argentifera</i>, <i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>cucurbitae</i>. - les fruits de <i>Cucurbita pepo/maxima</i> ne sont pas hôtes des mouches des fruits présentes en Nouvelle-Calédonie.
<p>Fraises et autres baies fraîches</p>	<p>France(2) - Nouvelle-Zélande (2) - Chili (2), USA (2-4) - Nouvelle-</p>	<p>Fruits propres et sains</p>	<p>indemnes de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Ceratitis capitata</i> - <i>Bactrocera</i> spp

<p><i>Ribes</i> spp. (groseille), <i>Rubus</i> spp. (mûre, framboise), <i>Vaccinium corymbosum</i> (airelle, myrtille, bleuet, blueberry), <i>Vaccinium myrtillus</i> (myrtille) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)</p>	<p>Calédonie (3) France, Australie, Nouvelle-Zélande, Chili, USA (sauf Hawaï, Texas), Nouvelle-Calédonie</p>	<p>Fruits propres et sains</p>	<p>a) La zone de production et de conditionnement doit être officiellement reconnue exempte de <i>Bactrocera</i> spp. et <i>Ceratitis capitata</i></p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>les produits doivent avoir subi un traitement par le froid dans les conditions suivantes :</p> <p>Le certificat phytosanitaire doit préciser la date du début du traitement (et de la fin s'il a lieu avant l'embarquement) et la température à laquelle les fruits ont été traités.</p> <p>Le traitement par le froid doit être terminé avant le débarquement des produits en Polynésie française, quel que soit le mode de transport.</p> <p>Les diagrammes d'enregistrement des températures (à bord des navires) seront tenus à la disposition des contrôleurs phytosanitaires.</p> <p>Traitement contre <i>Bactrocera</i> spp. :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 0°C ou moins pendant un minimum de 12 jours - à 2,5°C ou moins pendant un minimum de 22 jours. <p>Traitement contre <i>Ceratitis capitata</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 0°C ou moins pendant un minimum de 10 jours - à 2,5°C ou moins pendant un minimum de 16 jours. <p style="text-align: center;">OU</p> <p>les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m³ pendant 4 heures à une température interne des fruits de 21°C (ajouter 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessous de 21°C ou retrancher 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessus de 21°C avec un minimum de 16 g/m³).</p> <p>b) Les produits en provenance de la Nouvelle-Calédonie doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m³ pendant 4 heures à une température interne des fruits de 21°C (ajouter 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessous de 21°C ou retrancher 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessus de 21°C avec un minimum de 16 g/m³).</p> <p>c) A l'arrivée, un échantillon représentatif peut être prélevé pour analyse.</p>
<p><i>Passiflora edulis</i> (fruit de la passion) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)</p>	<p>France, Australie, Nouvelle-Zélande, Chili, USA (sauf Hawaï, Texas), Nouvelle-Calédonie</p>	<p>Fruits propres et sains</p>	<p>a) La zone de production et de conditionnement doit être officiellement reconnue exempte de <i>Bactrocera</i> spp. et <i>Ceratitis capitata</i></p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>les produits doivent avoir subi un traitement par le froid dans les conditions suivantes :</p> <p>Le certificat phytosanitaire doit préciser la date du début du traitement (et de la fin s'il a lieu avant l'embarquement) et la température à laquelle les fruits ont été</p>

			<p>traités.</p> <p>Le traitement par le froid doit être terminé avant le débarquement des produits en Polynésie française, quel que soit le mode de transport.</p> <p>Les diagrammes d'enregistrement des températures (à bord des navires) seront tenus à la disposition des contrôleurs phytosanitaires.</p> <p>Traitement contre <i>Bactrocera</i> spp. :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 0°C ou moins pendant un minimum de 12 jours - à 2,5°C ou moins pendant un minimum de 22 jours. <p>Traitement contre <i>Ceratitis capitata</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 0°C ou moins pendant un minimum de 10 jours - à 2,5°C ou moins pendant un minimum de 16 jours. <p style="text-align: center;">OU</p> <p>les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m³ pendant 4 heures à une température interne des fruits de 21°C (ajouter 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessous de 21°C ou retrancher 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessus de 21°C avec un minimum de 16 g/m³).</p> <p>b) Les produits en provenance de la Nouvelle-Calédonie doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m³ pendant 4 heures à une température interne des fruits de 21°C (ajouter 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessous de 21°C ou retrancher 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessus de 21°C avec un minimum de 16 g/m³).</p> <p>c) A l'arrivée, un échantillon représentatif peut être prélevé pour analyse.</p>
Fruits à coque	France, Chili (3), - Nouvelle-Zelande, Iles Cook (3), Usa (4), Nouvelle Calédonie (3)	Id	
Légumes feuilles (sauf laitue), Légumes racines Autres plantes potagères ou aromatiques fraîches	Chili (3)- France (2) - Nouvelle-Calédonie (3) - Nouvelle-Zélande (2), -Australie (2), Iles Cook (3) - USA (2)	Légumes propres et sains	indemnes de : - <i>Liriomiza</i> spp - <i>Frankliniella occidentalis</i> - <i>Bemisia tabaci</i>
<i>Lactuca sativa</i> (laitue) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)	Chili (3)- France (2) - Nouvelle-Calédonie (3) - Nouvelle-Zélande (2), -Australie	Légumes propres et sains	Ils doivent être indemnes de <i>Bemisia tabaci</i> , <i>Frankliniella occidentalis</i> , <i>Liriomiza</i> spp., <i>Nasonovia ribisnigri</i> Les produits en provenance de la Nouvelle-Calédonie doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 15 °C ou

	(2), Iles Cook (3) - USA (2)		<p>une dose équivalente à d'autres températures.</p> <p>Les produits de Nouvelle-Zélande doivent être, en plus, certifiés exempts de <i>Nasonovia ribisnigri</i> (après un examen visuel avec un taux de confiance de 95,5 %). A l'arrivée, un échantillon représentatif peut être prélevé pour analyse.</p> <p>Les produits provenant des zones non exemptes de <i>Nasonovia ribisnigri</i> en Australie, doivent être exempts de cet organisme (examen visuel avec un taux de confiance de 95,5 %) (Arrêté n° 1663 CM du 06 décembre 2007)</p>
Aubergines, Poivrons, Piments	Chili (3)- France (2) - Australie (1)- Iles Cook(3) - Nouvelle-Calédonie (3) - Nouvelle-Zélande (2) - USA (2-4)	Produits propres et sains	<p>Indemnes de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Bactrocera</i> spp - <i>Bemisia tabaci</i> - <i>Frankliniella occidentalis</i>
<p><i>Lycopersicon esculentum</i> (tomate), <i>Physalis peruviana</i> (alkékénge), <i>Solanum annuum</i> (poivron, piment), <i>Solanum melongena</i> (aubergine), <i>Solanum muricatum</i> (pépino) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)</p>	Chili , Australie, Nouvelle-Zélande, Nouvelle-Calédonie, USA (sauf Hawaï, Texas)	Les fruits doivent être propres et sains, ne pas dépasser le stade 1 de maturité (3/4 vert et 1/4 mûr) au départ.	<p>a) Les fruits doivent être exempts de <i>Frankliniella occidentalis</i>, <i>Bemisia</i> spp.</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>avoir été traités au bromure de méthyle à 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 15°C ou une dose équivalente à d'autres températures.</p> <p>b) La zone de production et de conditionnement doit être officiellement reconnue exempte de <i>Bactrocera</i> spp. et <i>Ceratitis capitata</i></p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>les produits doivent avoir subi un traitement par le froid dans les conditions suivantes :</p> <p>Le certificat phytosanitaire doit préciser la date du début du traitement (et de la fin s'il a lieu avant l'embarquement) et la température à laquelle les fruits ont été traités.</p> <p>Le traitement par le froid doit être terminé avant le débarquement des produits en Polynésie française, quel que soit le mode de transport.</p> <p>Les diagrammes d'enregistrement des températures (à bord des navires) seront tenus à la disposition des contrôleurs phytosanitaires.</p> <p>Traitement contre <i>Bactrocera</i> spp. :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 0°C ou moins pendant un minimum de 12 jours - à 2,5°C ou moins pendant un minimum de 22 jours. <p>Traitement contre <i>Ceratitis capitata</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 0°C ou moins pendant un minimum de 10 jours - à 2,5°C ou moins pendant un minimum de 16 jours.

			<p style="text-align: center;">OU</p> <p>les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m³ pendant 4 heures à une température interne des fruits de 21°C (ajouter 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessous de 21°C ou retrancher 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessus de 21°C avec un minimum de 16 g/m³).</p> <p>c) Les produits en provenance de la Nouvelle-Calédonie doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m³ pendant 4 heures à une température interne des fruits de 21°C (ajouter 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessous de 21°C ou retrancher 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessus de 21°C avec un minimum de 16 g/m³).</p> <p>d) A l'arrivée, un échantillon représentatif peut être prélevé pour analyse.</p>
<i>Phaseolus</i> spp. (haricot) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)	Australie, Chili, France, Japon, Nouvelle-Calédonie, Nouvelle-Zélande, USA (sauf Hawaï)	Légumes propres et sains	<p>a) Ils doivent être indemnes de <i>Bemisia tabaci</i>, <i>Frankliniella occidentalis</i>, <i>Liriomiza</i> spp.</p> <p>b) Les produits en provenance de la Nouvelle-Calédonie doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle à 32 g/m³ pendant 4 heures à une température interne des fruits de 21°C (ajouter 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessous de 21°C ou retrancher 8 g/m³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessus de 21°C avec un minimum de 16 g/m³).</p>
Pomme de terre	Chili (2)- France (2) - Nouvelle-Calédonie (3) - Nouvelle-Zélande (2) - Australie(2) - USA (2-4)	Tubercules pour consommation, non germées, sans terre	<p>Indemnes de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Leptinotarsa decemlineata</i> - <i>Corynebacterium sepedonicum</i> - <i>Globodera pallida</i> - <i>Globodera rostochiensis</i>
<i>Coffea</i> spp., Café vert déparché (Arrêté n° 1663 CM du 06 décembre 2007)	Tous pays	Grains destinés à la transformation ou à la consommation humaine	<p>L'importation de ces produits destinés à la consommation humaine est dispensée de l'obtention préalable d'un permis d'importation. Elle reste soumise à la présentation d'un certificat phytosanitaire sur lequel doivent figurer les déclarations additionnelles.</p> <p>Les produits, sous forme de café vert déparché ou moulu, doivent être propres et sains et ne pas héberger de parasites vivants. Ils doivent avoir été produits et emballés commercialement.</p> <p>Avant expédition, le produit doit avoir subi une fumigation au bromure de méthyle dans les conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> 56 g/m³ pendant 2 heures à 5 °C-10 °C, ou 48 g/m³ pendant 2 heures à 11 °C-15 °C, ou 40 g/m³ pendant 2 heures à 16 °C-20 °C, ou

			32 g/m ³ pendant 2 heures à 21 °C-25 °C, ou 24 g/m ³ pendant 2 heures à 26 °C-30 °C, ou 16 g/m ³ pendant 2 heures à 31 °C et au-dessus.
Fruits secs	Tous pays		absence de parasites vivants
Légumes secs	Tous pays		absence de parasites vivants
Céréales	Tous pays	grains entiers ou moulus	absence de parasites vivants
Graines, fruits oléagineux	Tous pays	grains entiers ou moulus	absence de parasites vivants
<i>Pinus picea</i> (pignon) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)	Tous pays	Graines grillées	Les produits doivent avoir subi une transformation par la chaleur. Ils doivent être propres et sains. Ils ne doivent pas héberger de parasites vivants. Ils doivent avoir été produits et emballés commercialement. Les produits importés pour un usage personnel (5 kg au plus) ne sont pas soumis à la production d'un certificat phytosanitaire s'ils sont conditionnés en emballage commercial hermétique.
Algues (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)	Tous pays	Algues fraîches, déshydratées ou congelées	Les produits doivent être propres et sains, ne pas contenir de traces de terre, sable, débris animaux ou autres végétaux. Ils doivent avoir été emballés commercialement. Les produits déshydratés importés pour un usage personnel (5 kg au plus) ne sont pas soumis à la production d'un certificat phytosanitaire s'ils sont conditionnés en emballage commercial hermétique.
Champignons (<i>Ganoderma</i> spp., <i>Agaricus</i> spp., <i>Auricularia</i> spp., <i>Boletus</i> spp., <i>Cantharellus cibarius</i> , <i>Craterellus cornucopioides</i> , <i>Flammulina</i> spp., <i>Hericium erinaceum</i> , <i>Hydnum repandum</i> , <i>Lactarius deliciosus</i> , <i>Lentinus</i> spp., <i>Lyophyllum</i> spp., <i>Marasmius oreades</i> , <i>Morchella</i> spp., <i>Pleurotus</i> spp., <i>Tremella</i>)	Australie, Chine, France, Japon, Nouvelle-Zélande, USA (sauf Hawaï)	Champignons frais ou déshydratés. Produits propres et sains.	a) Ils doivent avoir été cultivés sur un substrat ne contenant pas de fumier animal et de produits d'origine animale OU le substrat doit avoir été autoclavé à la vapeur à 121°C pendant 30 minutes et n'a pas été contaminé, par la suite, par du fumier animal ou des produits d'origine animale. b) Ils doivent avoir été produits et emballés commercialement. c) Les produits déshydratés importés pour un usage personnel (5 kg au plus) ne sont pas soumis à la production d'un certificat phytosanitaire s'ils sont conditionnés en emballage commercial hermétique. d) Sous réserve d'une autorisation préalable pour les espèces contenant de la psilocine ou de la psilocybine.

spp., <i>Tricholoma terreum</i>) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)			
Champignons (<i>Ganoderma</i> spp., <i>Agaricus</i> spp., <i>Auricularia</i> spp., <i>Boletus</i> spp., <i>Cantharellus cibarius</i> , <i>Craterellus cornucopioides</i> , <i>Flammulina</i> spp., <i>Hericium erinaceum</i> , <i>Hydnum repandum</i> , <i>Lactarius deliciosus</i> , <i>Lentinus</i> spp., <i>Lyophyllum</i> spp., <i>Marasmius oreades</i> , <i>Morchella</i> spp., <i>Pleurotus</i> spp., <i>Tremella</i> spp., <i>Tricholoma terreum</i>) (Arrêté 432 CM du 12 mars 2004)	Australie, Chine, France, Japon, Nouvelle-Zélande, USA (sauf Hawaï)	Champignons congelés. Produits propres et sains. L'importation de produits congelés, uniquement en conditionnement commercial, ne peut être autorisée que si l'importation de la forme fraîche de ces mêmes produits l'est déjà.	a) Ils doivent avoir été cultivés sur un substrat ne contenant pas de fumier animal et de produits d'origine animale OU le substrat doit avoir été autoclavé à la vapeur à 121°C pendant 30 minutes et n'a pas été contaminé, par la suite, par du fumier animal ou des produits d'origine animale. b) Ils doivent avoir été conservés à - 18°C (moins 18°C) pendant 7 jours consécutifs au moins. Un document faisant foi devra être présenté, si nécessaire, au contrôleur. c) Sous réserve d'une autorisation préalable pour les espèces contenant de la psilocine ou de la psilocybine.
Foin, Luzerne, Sainfoin, Trèfle	Tous pays	fumigation au départ, ou à l'arrivée sur le Territoire	absence de parasites vivants
Tourteaux, résidus d'extraction végétales	Tous pays		absence de parasites vivants

- 1) Pour ces produits en provenance d'Australie : l'une des mentions suivantes doit être inscrite en plus, sur le certificat phytosanitaire :

soit

"Il n'a pas été trouvé de mouches de fruits au cours des 12 mois écoulés dans un rayon de 80 km du lieu où les fruits ont été produits et emballés"

ou

"Fruits ou légumes produits et emballés en Tasmanie, indemnes de la cochenille Pou de San José (*Quadraspidiotus perniciosus*) et/ou de Mouches des Fruits (*Bactrocera* spp)"

ou

"Traitement par fumigation ou par le froid au départ". *

- 2) Les produits originaires de ces pays doivent être soumis au départ, à un traitement par fumigation ou par le froid, si les autorités phytosanitaires ne sont pas en mesure d'attester l'absence d'insectes visés en déclarations additionnelles. *
- 3) Traitement obligatoire au départ du pays exportateur. *
- 4) sauf en provenance des Etats du Texas et de Hawaii : ces produits sont interdits
- 5) Stade I = 3/4 vert et 1/4 mûr.

Les conditions requises pour les différents traitements sont les suivantes :

*** Traitement par le froid :**

- 1) Le certificat phytosanitaire doit préciser la date du début du traitement et la température à laquelle les fruits ont été traités.
- 2) Le traitement par le froid doit être terminé avant le débarquement des végétaux à Papeete, quel que soit le mode de transport.
- 3) Les diagrammes d'enregistrement des températures (à bord des navires) seront tenus à la disposition des contrôleurs phytosanitaires.

- Contre les *Bactrocera* spp :

de 0 °C pendant un minimum de 12 jours

à 2,5 °C pendant un minimum de 22 jours

- Contre le *Ceratitis capitata*

de 0 °C pendant un minimum de 10 jours

à 2,5 °C pendant un minimum de 16 jours

*** Traitement au Dibromure d'Ethylène :**

19 gr/m³ pendant 2 heures pour une température de 20° C ou une dose équivalente à d'autres températures.

*** Traitement au Bromure de Méthyle :**

24 gr/m³ pendant 2 heures pour une température de 15° C ou une dose équivalente à d'autres températures.