



VICE-PRESIDENCE,
MINISTRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ECONOMIE BLEUE
ET DU DOMAINE,
en charge de la recherche

N° 2440 / VP / DBS / ZOO

DIRECTION DE LA BIOSECURITE
CELLULE ZOOSANITAIRE

Pirae, le 02 DEC. 2020

La chef de cellule

Affaire suivie par :
Laurent PASCO

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : conditions d'importation des crustacés.

Réf. : - loi du pays n° 2013-12 du 06 mai 2013 réglementant, aux fins de protection en matière de biosécurité, l'introduction, l'importation, l'exportation et le transport interinsulaire des organismes vivants et de leurs produits dérivés ;
- arrêté n° 979 CM du 24 juillet 2015 modifié portant fixation de la liste des marchandises susceptibles de véhiculer des agents de maladies transmissibles des animaux et de la liste des denrées alimentaires et aliments pour animaux susceptibles de ne pas répondre aux conditions de sécurité sanitaire des aliments ;
- note aux importateurs n° 2977/DBS/ZOO/DIR du 20 décembre 2019.

Mesdames, Messieurs,

La note aux importateurs n° 2977/DBS/ZOO/DIR est abrogée par la présente note, les modifications apparaissent en **grisé**.

Selon l'arrêté n° 1525 CM du 1^{er} septembre 2017 et les données actualisées sur les foyers de maladies à déclaration obligatoire auprès de l'OIE, les conditions d'importation des crustacés et produits composés en contenant sont précisées ci-dessous:

1) les crustacés d'espèces sensibles aux maladies listées n'ayant pas subi un traitement thermique selon le code de l'organisation mondiale de santé animale (OIE) ne peuvent provenir de pays, zones ou compartiments qui ne sont pas reconnus indemnes que s'ils ont été étêtés, décortiqués (à l'exception éventuellement du dernier segment et du telson s'ils sont panés ou enrobés) et auxquels ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs de nature à modifier durablement leurs caractères organoleptiques. Une circulaire précisera les modalités d'application de ces dispositions ;

2) les produits composés tels que les pizzas, lasagnes et cocktails de fruits de mer pourront contenir moins de 20 % de crevettes entières crues non préparées quelque soit leur origine ;

3.a) les crustacés décapodes sauvages marins n'appartenant pas à la famille des pénéides pourront être importés entiers et crus s'ils ont été pêchés dans une zone FAO indemne de maladie des points blancs, ou à défaut une ZEE indemne : cela concerne notamment les langoustes,

homards, crabes, écrevisses, bouquet géant *Macrobrachium rosenbergii*, crevettes des genres *Crangon*, *Palaemon* et *Pandalus*.

A ce jour, sont considérées comme étant indemnes de maladie des points blancs :

- les zones FAO : 18, 21, 27, 48, 58, 67 et 88 ;

- les ZEE : Nouvelle Zélande, Nouvelle Calédonie, archipel Crozet, îles Kerguelen, îles Saint-Paul et Nouvelle-Amsterdam ;

3.b) les crustacés décapodes sauvages marins n'appartenant pas à la famille des pénéides pourront être importés cuits (entiers ou non), quelle que soit la zone FAO d'origine, considérant que la cuisson des crustacés au sens général obéit pour le moins au barème de l'OIE (60° durant 1 minute). Aucun barème thermique ne sera demandé pour préciser la « cuisson ». Néanmoins, la cuisson devra être attestée par document officiel ; la Biosécurité pourra éventuellement diligenter un contrôle physique de vérification.

L'analyse de risque n° 82 AR/QAAV/SDR du 27 février 2017 relative à l'importation des crustacés décapodes en Polynésie française est disponible sur le site internet www.biosecurite.gov.pf.

Je vous prie d'agréer, Mesdames, Messieurs, l'expression de ma considération distinguée.

Pour le Vice-Président, et par délégation



Audrey SZYMANOWICZ