



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'ÉLEVAGE ET DE LA FORÊT,
*en charge de la promotion et de la formation
aux métiers de la terre,
de la souveraineté alimentaire et des biotechnologies*

SERVICE DU DÉVELOPPEMENT RURAL
DÉPARTEMENT QAAV

Le chef de service par intérim

N° 17 27 - /SDR/QAAV/MAE

Pirae, le 19 AVR. 2012

Affaire suivie par :

Mme Valérie ROY

VR/er n°172/QAAV

NOTE AUX IMPORTATEURS

Objet : Modification des conditions sanitaires de l'importation des crustacés.

P.J. : Arrêté n° 486/CM du 11 avril 2012 portant modification de l'arrêté n° 651/CM du 7 mai 1998 réglementant les conditions zoosanitaires et hygiéniques de l'importation des produits d'origine animale en Polynésie française.

Mesdames, messieurs,

Je vous prie de trouver ci-joint l'arrêté n° 486/CM du 11 avril 2012 qui modifie les conditions sanitaires de l'importation des crustacés.

A partir de sa parution au Journal officiel de Polynésie française, les crevettes ou crustacés décapodes (langoustes, homards, langoustines, chevrettes, chair de crabe), qu'ils soient crus ou cuits, pourront être importés de tous pays s'ils sont entièrement décortiqués (retrait de la carapace y compris le dernier segment de la carapace et le telson, retrait du céphalothorax étêtés), déveinés, congelés, préparés et emballés pour la vente au détail et dont le conditionnement est revêtu d'une étiquette indiquant : « ne pas utiliser comme appât pour la pêche ». Les modèles de certificat sanitaire actuellement en vigueur pour les produits de la pêche vont devoir être modifiés. Ils vous seront envoyés au fur et à mesure de l'obtention des nouveaux modèles auprès des autorités sanitaires concernées : Thaïlande, Vietnam, USA, Nouvelle-Calédonie, Canada, Nouvelle-Zélande, France, Espagne, Australie, Chili, Danemark, Royaume Uni.

Dans un délai de 6 mois à compter de la date de publication au Journal officiel de la Polynésie française de l'arrêté, les crevettes marinées congelées devront être totalement décortiquées, déveinées et étiquetées comme indiqué dans le paragraphe précédent pour pouvoir continuer à être importées. De plus, les crustacés cuits devront avoir subi un traitement thermique conforme aux exigences du code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'Organisation mondiale de santé animale (OIE). Tous les crustacés décapodes autres que les crevettes devront avoir subi un traitement thermique à 60°C pendant au moins une minute ou à une combinaison de température et de temps équivalente ayant fait la preuve de sa capacité à inactiver le virus du syndrome des points blancs.

Dans le cas des crevettes cuites non entièrement décortiquées, je vous prie de trouver ci-après un tableau récapitulatif des barèmes thermiques à appliquer selon le statut sanitaire du pays d'origine pour lequel un modèle de certificat existe :

B.P. 2551, 98713 Papeete - TAHITI, Polynésie française – bâtiment OPT, rue Tuterai Tane (route de l'hippodrome), Pirae

Tél. : (689) 54 49 00 - Fax. : (689) 54 49 01 - Email : secretariat@agriculture.min.gov.pf

* Service du développement rural – BP 100, 98713 Papeete – TAHITI, Polynésie française – rue Tuterai Tane, route de l'hippodrome, Pirae

Tél. : (689) 42 81 44 - Fax. : (689) 42 08 31 - Email secretariat.direction@sdr.dir@rural.gov.pf

* Département de la qualité alimentaire et de l'action vétérinaire - Tél : (689) 42.35.18 - Fax : (689) 42.35.52 - Email secretariat.QAAV@sdr.qaav@rural.gov.pf

Pays	Barème thermique minimum
Nouvelle-Calédonie, Thaïlande	90°C pendant au moins 20 minutes ou traitement équivalent ayant fait la preuve de sa capacité à inactiver le virus de la nécrose hypodermique et hématoïétique infectieuse (IHHN)
Australie	90°C pendant au moins 10 minutes ou 60°C pendant au moins 60 minutes ou traitement équivalent ayant fait la preuve de sa capacité à inactiver le MrNV de la maladie des queues blanches
Tous pays	60°C pendant au moins une minute

Je vous prie d'agréer, mesdames, messieurs, l'expression de mes salutations distinguées.

Pour le ministre et par délégation,



Léopold STEIN



MINISTRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'ELEVAGE ET DE LA FORET,
en charge de la promotion et de la formation
aux métiers de la terre,
de la souveraineté alimentaire et des biotechnologies

ARRETE N°

(NOR : SDR1200125AC)

/ CM du 11 AVR 2012

portant modification de l'arrêté n° 651/CM du 7 mai 1998
réglementant les conditions zoosanitaires et hygiéniques de
l'importation des produits d'origine animale en Polynésie
française.

LE PRESIDENT DE LA POLYNESIE FRANÇAISE

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'élevage et de la forêt, en charge de la promotion et de la formation aux métiers de la terre, de la souveraineté alimentaire et des biotechnologies ;

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée, portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1682/PR du 6 avril 2011 modifié, portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française et déterminant leurs fonctions ;

Vu le code des douanes en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu la délibération n° 94-159 AT du 22 décembre 1994 définissant les missions du service du développement rural ;

Vu la délibération n° 2006-36 APF du 15 juin 2006 définissant les mesures applicables dans le cadre de la lutte contre les maladies transmissibles des animaux ;

Vu l'arrêté n° 446/CM du 24 avril 1995 modifié portant organisation du service du développement rural ;

Vu l'arrêté n° 651/CM du 7 mai 1998 modifié réglementant les conditions zoosanitaires et hygiéniques de l'importation des produits d'origine animale en Polynésie française ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 6 AVR. 2012

Ampliations :

- PR |
- VP |
- SGG |
- IGA |
- REG |
- SCM |
- Ministères | 9
- MAE | 1
- SDR | 5
- JOPF | 1

Trans. (avec AR) :

- HC |

ARRETE

Article 1er. - Le point 3°) de la partie VI.- *Produits d'origine animale destinés à l'alimentation des animaux et articles à mastiquer* de l'article 7 de l'arrêté n° 651/CM du 7 mai 1998 réglementant les conditions zoosanitaires et hygiéniques de l'importation des produits d'origine animale en Polynésie française susvisé est supprimé.

Article 2. - Dans l'article 7 de l'arrêté n° 651/CM du 7 mai 1998 susvisé, le point IX.- Crustacés est remplacée par le point suivant :

« IX. - *Crustacés*

Les crustacés d'espèces sensibles visées dans le manuel aquatique de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) ou les produits à base de ces crustacés doivent :

1°) soit provenir d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment :

- a) soumis à un programme officiel de surveillance des crustacés mis en oeuvre selon les procédures décrites dans le code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE et ;
- b) indemne des maladies listées dans le code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE et ne pas avoir été récoltés en urgence du fait de la suspicion ou de la confirmation de la présence d'une maladie transmissible ;

2°) soit avoir été :

- a) stérilisés par la chaleur (c'est-à-dire exposés à une température de 121 °C pendant au moins 3,6 minutes ou à une combinaison de température et de temps équivalente au traitement officiel précité) et présentés en conditionnement hermétique ou ;
- b) cuits ou pasteurisés selon le traitement thermique prévu par le code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE selon l'agent pathogène, l'espèce et le statut sanitaire du pays, de la zone ou du compartiment d'origine concernés ou ;
- c) pour les produits congelés à base d'écrevisses, soumis à des températures inférieures ou égales à -20°C pendant au moins 72 heures.

Les dispositions du présent point ne s'appliquent pas aux produits suivants :

- huile de crustacés ;
- farine de crustacés ;
- chitine extraite par un procédé chimique ;
- crevettes ou crustacés décapodes entièrement décortiqués (retrait de la carapace et du céphalothorax), déveinés, congelés, préparés et emballés pour la vente au détail et dont le conditionnement est revêtu d'une étiquette indiquant « Ne pas utiliser comme appât pour la pêche ». ».

Article 3. - Ces dispositions sont applicables dans un délai de 6 mois à compter de la date de publication au *Journal officiel* de la Polynésie française pour les crustacés cuits à cœur n'ayant pas subi un traitement thermique prévu par le code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'Organisation mondiale de la santé animale selon l'agent pathogène concerné et les crustacés marins.

Article 4. - Le ministre de l'agriculture, de l'élevage et de la forêt, en charge de la promotion et de la formation aux métiers de la terre, de la souveraineté alimentaire et des biotechnologies est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le

11 AVR. 2012

Par le Président de la Polynésie française

Oscar, Manutahi TEMARU

Le ministre
de l'agriculture,
de l'élevage et de la forêt,
en charge de la promotion et de la formation
aux métiers de la terre,
de la souveraineté alimentaire et des
biotechnologies

Kalani TEIXEIRA

