



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DES RESSOURCES MARINES,
en charge de l'alimentation et de la recherche

N° **01686** / MPR / DBS / SAJ

DIRECTION DE LA BIOSECURITE
BUREAU DE LA STRATEGIE
ET DES AFFAIRES JURIDIQUES

PAPEETE, le

19 OCT. 2023

Vade-mecum réglementaire

Objet : Vade-mecum de la réglementation polynésienne en matière de sécurité sanitaire des aliments / *Vademecum of Polynesian food safety regulations / Vademécum de las normas de seguridad alimentaria de Polinesia francesa.*

NOTA BENE

Ce document est communiqué à titre purement informatif par la Direction de la Biosécurité. Seuls font foi les textes publiés au Journal officiel de la Polynésie française / This document is communicated for purely informative purposes by the Biosecurity Service. Only the texts published in the Official Journal of French Polynesia are authentic.

I- TABLE DES MATIERES

Table des matières

I- Table des matières.....	1
II- Les textes réglementaires.....	1
III- Tableau des critères sanitaires des denrées alimentaires importées.....	1744

II- LES TEXTES REGLEMENTAIRES

Les textes réglementaires de sécurité sanitaire des aliments sont hiérarchisés de la manière suivante / *Food safety regulatory texts are prioritized as follows:*

1. Lois du Pays avec approbation par le conseil d'Etat pour les parties relevant des compétences de l'Etat / *Country Laws with approval by the Council of State for the parts falling within the competence of the State;*

2. Délibérations de l'Assemblée de Polynésie française / *Deliberations of the Assembly of French Polynesia ;*

3. Arrêtés pris en conseil des ministres / *Orders taken by the Council of Ministers.*

Ils sont disponibles en français sur le site internet : <https://lexpol.cloud.pf/LexpolRecherche.php> / *They are available in French on the website: https://lexpol.cloud.pf/LexpolRecherche.php*

Des actes non réglementaires sont disponibles sous la forme de notes aux importateurs pour les denrées alimentaires importées. Elles sont disponibles sur le site internet : <https://www.service-public.pf/biosecurite/> pour les notes postérieures à 2009 / *Non-regulatory acts*

are available in the form of notes to importers for imported foodstuffs. They are available on the website: <https://www.service-public.pf/biosecurite/> for notes after 2009.

1 Loi du Pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 modifiée relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services / Country Law No. 2008-12 of September 26, 2008 amended relating to the certification, conformity and safety of products and services

Cette loi du Pays constitue le socle de la sécurité des produits, dont les denrées alimentaires / *This law of the country constitutes the basis of product safety, including food.*

Son article LP. 27 indique que « *dès la première mise sur le marché, les produits et les services doivent répondre aux prescriptions en vigueur relatives à la sécurité et à la santé des personnes, à la loyauté des transactions commerciales et à la protection des consommateurs... L'importation de produits et services non conformes au présent titre et aux arrêtés pris pour son application est interdite sauf si ces produits ou services sont en simple transit en vue de leur réexportation. Leur mise à la consommation est interdite, sauf s'ils sont mis au préalable en conformité avec la réglementation. Cette opération peut se réaliser sous la responsabilité de l'importateur en plaçant les produits ou services sous un régime douanier suspensif.* » / *Its article LP 27 indicates that "from the first placing on the market, products and services must meet the requirements in force relating to the safety and health of people, the fairness of commercial transactions and the protection of consumers... The importation of products and services that do not comply with this title and the orders issued for its application is prohibited unless these products or services are in simple transit with a view to their re-export. Their release for consumption is prohibited, unless they are first brought into compliance with regulations. This operation can be carried out under the responsibility of the importer by placing the products or services under a suspensive customs regime."*

Ses articles LP. 43. et LP. 47 indiquent que « *les produits et les services doivent, dans des conditions normales d'utilisation et dans d'autres conditions raisonnablement prévisibles par le professionnel, présenter la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé des personnes.* » et « *les produits et les services ne satisfaisant pas à l'obligation générale de sécurité prévue à l'article LP. 43 ci-dessus sont interdits ou réglementés dans les conditions fixées ci-après. L'importation de produit ou service dont la mise sur le marché est interdite ou suspendue est interdite.* » / *Its articles LP 43 and LP 47 indicate that "the products and services must, under normal conditions of use and under other conditions reasonably foreseeable by the professional, present the safety that can legitimately be expected and not harm people's health."* and *"products and services not meeting the general safety obligation provided for in article LP 43 above are prohibited or regulated under the conditions set out below. The importation of a product or service whose marketing is prohibited or suspended is prohibited."*

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=212351>

1.1 Arrêté n° 1169 CM du 16 octobre 2006 pris en application de l'article LP. 32 de la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 relatif aux compléments alimentaires et aux denrées alimentaires dont la présentation comporte des allégations nutritionnelles ou physiologiques / Order No. 1169 CM of October 16, 2006 taken in application of article LP 32 of the country's law No. 2008-12 of September 26, 2008 relating to food supplements and foodstuffs whose presentation includes nutritional or physiological claims

Cet arrêté s'applique aux compléments alimentaires et aux denrées alimentaires dont la présentation comporte des allégations nutritionnelles ou physiologiques / *This Order applies to food supplements and foodstuffs whose presentation includes nutritional or physiological claims.*

Son article 3 dispose que « *les produits visés à l'article 2 ci-dessus et les ingrédients entrant dans la composition de ces produits ne doivent présenter aucun danger pour la santé*

humaine » / *Article 3 states that “the products referred to in article 2 above and the ingredients used in the composition of these products must not present any danger to human health”* .

L'article 5 ci-après, définit les formes et les conditions dans lesquelles certains de ces ingrédients peuvent être utilisés dans la fabrication des produits visés à l'article 2 ci-dessus / *Article 5 below defines the forms and conditions in which certain of these ingredients may be used in the manufacture of the products referred to in Article 2 above.*

A la demande des agents habilités, le responsable de la première mise sur le marché d'un produit visé à l'article 2 ci-dessus est tenu de leur communiquer / At the request of authorized agents, the person responsible for the first placing on the market of a product referred to in article 2 above is required to communicate to them:

- *la nature et les résultats des vérifications et contrôles réalisés concernant l'innocuité des produits / the nature and results of the checks and controls carried out concerning the safety of the products;*

- *les informations listées en annexe 5 du présent arrêté concernant l'identification et la caractérisation des préparations / the information listed in Appendix 5 of this order concerning the identification and characterization of preparations;*

- *les informations listées en annexe 6 du présent arrêté concernant la sécurité des préparations.» / the information listed in Appendix 6 of this order concerning the identification and characterization of preparations”.*

<https://lexpol.cloud/pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=106171>

1.2 Arrêté n° 2140 CM du 30 décembre 2008 modifié relatif à la définition et la commercialisation du lait et des produits à base de lait / *Order No. 2140 CM of December 30, 2008 as amended relating to the definition and marketing of milk and milk-based products*

Cet arrêté s'applique aux laits et produits à base de lait / This decree applies to milk and milk-based products.

Son article 12 indique qu'« *est considérée comme une falsification, interdite et sanctionnée par les articles LP. 30 et LP. 62 de la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 susvisée, l'addition au lait d'eau potable en quelque proportion que ce soit / Its article 12 indicates that “the addition of drinking water to milk in any proportion whatever is considered as a falsification, prohibited and punished by articles LP 30 and LP 62 of the law of the country n° 2008-12 of September 26, 2008 mentioned above.*

Est considérée comme une falsification nuisible à la santé, interdite et sanctionnée par les articles LP. 30, LP. 62 et LP. 63 de la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 susvisée, l'addition au lait / Is considered an adulteration harmful to health, prohibited and punishable by articles LP 30, LP 62 and LP 63 of the law of the country n° 2008-12 of September 26, 2008 mentioned above, the addition to milk of:

a) *D'eau non potable, en quelque proportion que ce soit / Non-potable water, in any proportion;*

b) *D'une substance quelconque, exception faite de celles dont l'emploi est autorisé par arrêté pris en conseil des ministres. »/ Any substance, except those whose use is authorized by decree taken by the Council of Ministers. ”.*

<https://lexpol.cloud/pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=216312>

1.3 Arrêté n° 116 CM du 13 janvier 2014 modifié fixant les niveaux maximaux admissibles de contamination radioactive pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux / *Order No. 116 CM of January 13, 2014 as amended setting the maximum admissible levels of radioactive contamination for food and animal feed*

Cet arrêté fixe « *les niveaux maximaux admissibles de contamination radioactive des denrées alimentaires et des aliments pour animaux pouvant être mis sur le marché.* » / *This Order sets “the maximum admissible levels of radioactive contamination of foodstuffs and animal feed that can be placed on the market.”*

Son article 7 indique que « *les produits dont le taux de contamination radioactive dépasse un des seuils définis dans les annexes 1 et 3 du présent arrêté ou en application de l'article 3 ci-dessus sont interdits de mise sur le marché ; ils sont réexpédiés dans leur pays ou lieu d'origine ou de provenance ou détruits selon des procédures spécifiques dictées par l'IRSN.* » / Its article 7 indicates that “products whose level of radioactive contamination exceeds one of the thresholds defined in appendices 1 and 3 of this order or in application of article 3 above are prohibited from being placed on the market; they are returned to their country or place of origin or provenance or destroyed according to specific procedures dictated by the IRSN.”.

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=427514&idr=1249&np=2>

1.4 Arrêté n° 2489 CM du 4 novembre 2021 relatif à la qualité des graisses et huiles destinées à l'alimentation humaine / Order No. 2489 CM of November 4, 2021 relating to the quality of fats and oils intended for human consumption

Cet arrêté est « *applicable à toutes les graisses et huiles utilisées ou destinées à être utilisées par des professionnels.* » / *This decree is “applicable to all fats and oils used or intended to be used by professionals.”*

Son article 2 indique que « *les graisses et huiles ne doivent pas présenter des teneurs en composés polaires supérieures à 25 % ou des teneurs en polymères de triglycérides supérieures à 14 %.* » / Its article 2 indicates that “fats and oils must not have polar compound contents greater than 25% or triglyceride polymer contents greater than 14%.”

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=577046>

1.5 Arrêté n° 221 CM du 3 mars 2022 limitant la présence de l'oxyde d'éthylène dans les denrées alimentaires / Order No. 221 CM of March 3, 2022 limiting the presence of ethylene oxide in foodstuffs

Son article 3 indique qu'« *il est procédé au retrait de la vente et de la distribution à titre gratuit des denrées alimentaires contenant une quantité d'oxyde d'éthylène supérieure à 0,1 mg/kg.* » / Its article 3 indicates that “foodstuffs containing a quantity of ethylene oxide greater than 0.1 mg/kg shall be withdrawn from the sale and distribution free of charge.”.

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=582858&idr=1270&np=1>

2 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 / Country Law No 2013-12 APF of 6 May 2013 regulating, for protection purposes in matters of biosecurity, the introduction, import, export and inter-island transport of living organisms and byproducts / Ley del País n.º 2013-12 de 6 de mayo de 2013 que regula, con fines de protección de la bioseguridad, la introducción, importación, exportación y transporte interinsular de organismos vivos y sus productos derivados

Cette loi du Pays s'applique aux produits faisant l'objet d'échanges internationaux et interinsulaires, dont les produits d'origine végétale et animale et les denrées alimentaires importées / *This law of the country applies to products subject to international and inter-island trade, including products of plant and animal origin and imported food.*

S'agissant de ces dernières, l'article LP. 34. indique qu'« *est interdite l'importation de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires qui ne répondent pas aux conditions de sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux fixées par la réglementation en vigueur ou, dans le silence de celle-ci, aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.* » / *With regard to the latter, article LP 34 indicates*

that “is prohibited the importation of food and feed for food-producing animals which do not meet the health safety conditions for food and feed set by the regulations in force or, in the absence of them, the standards established by the Codex Alimentarius Commission.”.

Son article LP. 35 indique qu’« est établie, par arrêté pris en conseil des ministres, une liste de denrées alimentaires et aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires et de leur pays d’origine susceptibles de ne pas répondre aux conditions de sécurité sanitaire des aliments fixées par la réglementation en vigueur ou, dans le silence de celle-ci, aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius. Nonobstant l’inscription d’un article réglementé sur cette liste, et suivant l’avis du service sur sa salubrité, son importation peut être autorisée à titre dérogatoire sous réserve / Its article LP 35 indicates that “a list of foodstuffs and feed for food-producing animals and their country of origin likely not to meet the health safety conditions of food set by the regulations in force or, in the absence of them, the standards established by the Codex Alimentarius Commission. Notwithstanding the inclusion of a regulated article on this list, and following the opinion of the service on its healthiness, its importation may be authorized by way of exemption subject to:

- qu’il soit accompagné, soit d’une attestation de salubrité délivrée par l’autorité compétente du pays d’origine, soit d’un résultat d’analyse du lot prouvant sa conformité, soit de tout autre document prévu par ce même arrêté / that it is accompanied either by a health certificate issued by the competent authority of the country of origin, or by an analysis result of the batch proving its conformity, or by any other document provided for by this same order;

- et de la délivrance d’un laissez-passer par le service. Le laissez-passer doit être joint à la déclaration en douane d’importation / and the issuance of a pass by the biosecurity service. The pass must be attached to the customs import declaration.

L’importation de denrées alimentaires et d’aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires qui ne figurent pas sur la liste définie ci-dessus n’est pas soumise à la délivrance d’un laissez-passer au titre du présent article. » / The importation of food and feed for food-producing animals which do not appear on the list defined above is not subject to the issue of a pass under this article.”.

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=396989>

2.1 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 / Order No 979 CM of July 24, 2015, as amended, establishing the list of goods that may carry transmissible animal disease agents and the list of food and feed that may not meet the food safety requirements / Orden n.º 979 CM de 24 de julio de 2015 modificada por la que se establece la lista de mercancías susceptibles de ser portadoras de agentes de enfermedades animales transmisibles y la lista de alimentos y piensos susceptibles de no cumplir las condiciones de inocuidad de los alimentos;

Cet arrêté vient appliquer les dispositions de la loi du Pays du 6 mai 2013 en matière d’importation des denrées alimentaires / This Order applies the provisions of the country’s Law of May 6, 2013 regarding the importation of food.

Son article 84 indique que « les denrées alimentaires d’origine animale de l’annexe 2 doivent être accompagnées par une attestation de salubrité délivrée par l’autorité compétente du pays d’origine attestant leur conformité vis à vis de la réglementation en vigueur. » / Its article 84 indicates that “food of animal origin in Annex 2 must be accompanied by a health certificate issued by the competent authority of the country of origin attesting to their compliance with the regulations in force.”.

Son article 96 indique que « les attestations de salubrité peuvent figurer dans des certificats vétérinaires ou sanitaires ou dans tout autre document officiel de l’autorité compétente du pays exportateur / Its article 96 indicates that “health certificates may appear in veterinary or

health certificates or in any other official document from the competent authority of the exporting country .

Elles doivent mentionner / They must mention:

1° Le nom, l'adresse et le numéro d'enregistrement ou d'agrément des établissements d'abattage, de préparation, de collecte, de découpe ou de transformation. Ceux-ci doivent être enregistrés ou agréés par l'autorité compétente du pays d'origine et répondre à des conditions de sécurité sanitaire des denrées alimentaires au moins équivalentes à celles exigées en Polynésie française / The name, address and registration or approval number of slaughtering, preparation, collection, cutting or processing establishments;

2° La température de transport et d'entreposage des denrées alimentaires autres que les conserves / The transport and storage temperature of foodstuffs other than canned goods;

3° Lorsqu'elle est fixée par la réglementation en vigueur, la date limite de consommation des denrées alimentaires et les dates permettant de vérifier la conformité de ces dates limites / When it is fixed by the regulations in force, the expiration date of food and the dates allowing the conformity of these expiration dates to be verified;

4° Les marques de salubrité apposées sur les viandes / Health marks affixed to meat”.

Il s'ensuit que les denrées alimentaires importées doivent répondre aux conditions de mise sur le marché applicables en Polynésie française / It implies that imported foodstuffs must meet the marketing conditions applicable in French Polynesia.

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=455661>

3 Délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale / *Deliberation No. 77-116 of October 14, 1977 amended regulating the inspection of food of animal origin*

Cette délibération s'applique aux denrées alimentaires d'origine animale, qu'elles soient produites localement ou importées / This deliberation applies to foodstuffs of animal origin, whether produced locally or imported.

Son article 6 indique que « des arrêtés du conseil des ministres fixeront les normes sanitaires et qualitatives auxquelles devront satisfaire les animaux, les denrées animales et les denrées d'origine animale pour être reconnus propres à la consommation. A défaut, les normes applicables seront celles établies par la commission du codex alimentarius, puis, dans le silence de celle-ci, par la réglementation européenne, puis, dans le silence de ces dernières, par la réglementation nationale. » / Its article 6 indicates that “Orders of the Council of Ministers will set the health and quality standards which animals and food of animal origin must meet to be recognized as fit for consumption. Failing them, the applicable standards will be those established by the Codex Alimentarius Commission, then, in the latter's silence, by European regulations, then, in the latter's silence, by national regulations.”.

Son article LP 6-1. indique que « sans préjudice des dispositions de la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services et en application de la délibération n° 89-114 AT du 12 octobre 1989 modifiée relative à la pharmacie vétérinaire, les denrées animales ou d'origine animale telles que définies à l'article 5 de la présente délibération / Its article LP 6-1 indicates that “without prejudice to the provisions of the country's law n° 2008-12 of September 26, 2008 relating to the certification, conformity and safety of products and services and in application of deliberation n° 89-114 AT of October 12, 1989 amended relating to veterinary pharmacy, animal foodstuffs or foodstuffs of animal origin as defined in article 5 of this deliberation:

- présentant ou susceptible de présenter des résidus de substances pharmacologiquement actives ne figurant pas dans la liste des substances ayant une limite maximale de résidus pour l'espèce / presenting or likely to present residues of pharmacologically active substances not appearing in the list of substances with a maximum residue limit for the species;

- *présentant ou susceptible de présenter des résidus de substances pharmacologiquement actives interdites* / *presenting or likely to present residues of prohibited pharmacologically active substances;*

- *ou présentant ou susceptible de présenter des substances pharmacologiquement actives pour lesquelles les temps d'attente n'ont pas été respectés* / *or presenting or likely to present pharmacologically active substances for which the waiting times have not been respected;*

peuvent être réputées impropres à la consommation humaine et ne pas respecter les exigences de l'article LP 43 de la loi du pays n° 2008-12 précitée, sauf si la preuve contraire est rapportée, et peuvent faire l'objet des mesures prévues à la présente délibération. » / *may be deemed unfit for human consumption and not comply with the requirements of article LP 43 of the aforementioned country law no. 2008-12, unless proof to the contrary is provided, and may be subject to the measures provided for in this deliberation.*”.

Son article 8 indique que « *l'exposition, la circulation, la mise en vente des denrées animales autres que celles qui font l'objet de l'article 7 ci-dessus, et des denrées animales non conformes aux normes prévues aux l'articles 6 et LP 6-1 sont interdites et la confiscation sera de droit.* » / *Its article 8 indicates that “the exhibition, circulation, offering for sale of animal food other than those which are the subject of article 7 above, and of animal food not conforming to the standards provided for in articles 6 and LP 6-1 are prohibited and confiscation will be legal.”.*

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=204431>

3.1. Arrêté n° 746 ER du 5 octobre 1978 modifié relatif aux conditions d'hygiène du transport des denrées périssables / Order No. 746 ER of October 5, 1978 as amended relating to the hygienic conditions for the transport of perishable foodstuffs

Cet arrêté s'applique aux denrées alimentaires transportées par voie terrestre, maritime et aérienne quel qu'en soit le but / *This Order applies to food transported by land, sea and air whatever the purpose.*

Son article 2 indique que « *Les denrées désignées ci-dessus doivent être présentées en vue de leur transport sous un des états et dans les conditions de température maximale fixées ci-après. Lesdites conditions doivent être maintenues pendant toute la durée du transport.* » / *Its article 2 indicates that “The foodstuffs designated above must be presented for transport in one of the states and under the maximum temperature conditions set out below. These conditions must be maintained throughout the duration of transport.”.*

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=201809>

3.2. Arrêté n° 777 CM du 13 juillet 1990 modifié relatif aux produits diététiques et de régime / Order No. 777 CM of July 13, 1990 as amended relating to dietary and diet products

Cet arrêté s'applique aux denrées alimentaires et aux boissons destinées à une alimentation particulière / *This Order applies to foodstuffs and drinks intended for specific diets.*

Son article 2 indique que « *ces denrées et boissons doivent répondre aux besoins nutritionnels particuliers* / *Its article 2 indicates that “these foods and drinks must meet the specific nutritional needs:*

- *soit de certaines catégories de personnes dont le processus d'assimilation ou le métabolisme est perturbé* / *either certain categories of people whose assimilation process or metabolism is disturbed;*

- *soit de certaines catégories de personnes qui se trouvent dans des conditions physiologiques particulières et qui, de ce fait, peuvent tirer des bénéfices particuliers d'une ingestion contrôlée de certaines substances dans les aliments* / *or certain categories of people who find themselves in particular physiological conditions and who, therefore, can derive particular benefits from controlled ingestion of certain substances in food;*

- *soit des nourrissons ou enfants en bas âge, en bonne santé.* » / *either healthy infants or young children.”.*

Son article 7 indique que « *sous réserve des dispositions légales et réglementaires en vigueur sur le territoire, il est interdit d'importer, de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre des produits auxquels s'applique le présent arrêté lorsqu'ils sont additionnés de produits chimiques ou substances biologiques autres que ceux dont l'emploi est déclaré licite, par arrêtés pris dans les formes prévues à l'article 6. Ces arrêtés pourront préciser les pourcentages maximaux et minimaux d'emploi de ces additifs ainsi que leurs critères d'identité et de pureté.* » / *Its article 7 indicates that "subject to the legal and regulatory provisions in force in the territory, it is prohibited to import, hold for sale, offer for sale or sell products to which this Order applies when they are added with chemical products or biological substances other than those whose use is declared legal, by Orders taken in the forms provided for in Article 6. These Orders may specify the maximum and minimum percentages for use of these additives as well as their criteria of identity and purity."*

Son article 10 indique que « *tout fabricant d'un aliment particulier visé au présent arrêté et adapté aux besoins des nourrissons ou enfants en bas âge, doit tenir un registre apportant la preuve qu'il procède à un contrôle à tous les stades de la fabrication. Le registre doit mentionner la date, la nature des résultats de ce contrôle ainsi que les méthodes employées. Ce registre doit être mis à la disposition des services de contrôle* / *Its article 10 indicates that "any manufacturer of a particular food referred to in this Order and adapted to the needs of infants or young children, must keep a register providing proof that it carries out checks at all stages of manufacturing. The register must mention the date, the nature of the results of this control as well as the methods used. This register must be made available to the control services.*

Tout importateur de tels produits doit être en mesure de justifier des mêmes contrôles effectués par le fabricant. » / *Any importer of such products must be able to justify the same controls carried out by the manufacturer."*

Des dispositions s'appliquent aux préparations alimentaires non médicamenteuses présentées comme spécifiquement adaptées aux besoins des enfants en bas âge / *Provisions apply to non-medicated food preparations presented as specifically adapted to the needs of young children.*

L'article 62 indique qu'« *en matière de contaminants, les produits finis doivent présenter des garanties supérieures à celles qu'offrent les aliments de consommation courante* / *Article 62 indicates that "in terms of contaminants, finished products must offer guarantees superior to those offered by commonly consumed foods.*

Lesdits produits doivent être exempts d'antibiotiques, leur teneur en substances hormonales, en particulier œstrogènes ou anabolisants, doit être inférieure à 1 microgramme par kilogramme et leur teneur en aflatoxine ne doit pas dépasser 5 mcg/ kg / *Said products must be free of antibiotics, their content of hormonal substances, in particular estrogens or anabolics, must be less than 1 microgram per kilogram and their aflatoxin content must not exceed 5 mcg/kg.*

Les aliments visés à l'article 58 doivent, jusqu'au moment de la vente au consommateur, répondre aux critères biologiques définis à l'annexe II (1). » / *The foods referred to in Article 58 must, until the time of sale to the consumer, meet the organic criteria defined in Annex II (1).*

Des dispositions s'appliquent aux aliments lactés diététiques présentés comme particulièrement adaptés à compléter les apports nutritionnels fournis aux nourrissons âgés de plus de quatre mois et aux enfants en bas âge, aux femmes enceintes ou allaitant, aux convalescents, aux personnes âgées et plus généralement à toute personne ayant des besoins particuliers en protéines, en acides gras essentiels, en calcium et en fer. / *Provisions apply to dietary milk foods presented as particularly suitable for supplementing the nutritional intake provided to infants aged over four months and young children, pregnant or breastfeeding women, convalescents, the elderly and more generally anyone with specific needs for protein, essential fatty acids, calcium and iron.*

L'article 87 indique que « *sans préjudice des taux de résidus de produits utilisés en agriculture ou en élevage pouvant être tolérés dans les denrées alimentaires et les boissons, les aliments visés au présent arrêté doivent être exempts d'antibiotiques. Leur teneur en nitrates, exprimée en NO₃, doit être inférieure à 0,24 mg pour 100 kJ (1 mg pour 100 kcal) et leur teneur en*

aflatoxine ne doit pas dépasser 0,024 mcg pour 100 kJ (0,1 mcg pour 100 kcal). » / Article 87 indicates that “without prejudice to the levels of residues of products used in agriculture or livestock that can be tolerated in foodstuffs and drinks, the foods referred to in this order must be free of antibiotics. Their nitrate content, expressed as NO₃, must be less than 0.24 mg per 100 kJ (1 mg per 100 kcal) and their aflatoxin content must not exceed 0.024 mcg per 100 kJ (0.1 mcg per 100 kcal).”.

L'article 88 indique que « les aliments visés au présent arrêté doivent, jusqu'au moment de la vente au consommateur, répondre aux critères biologiques et microbiologiques définis à l'annexe IV (1). » / Article 88 states that “the foods referred to in this Order must, until the time of sale to the consumer, meet the biological and microbiological criteria defined in Annex IV (1).”.

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=157348>

3.3. Arrêté n° 589 CM du 9 juillet 1993 modifié portant dispositions relatives à la production et à la distribution des laits pasteurisés en application de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale / Order No. 589 CM of July 9, 1993 as amended laying down provisions relating to the production and distribution of pasteurized milk in application of Deliberation No. 77-116 of October 14, 1977 regulating the inspection of foodstuffs of animal origin

Cet arrêté s'applique au lait pasteurisé / This order applies to pasteurized milk.

Son article 4 indique que « la durée de conservation du lait pasteurisé conditionné entre le moment du conditionnement et celui de la consommation est normalement égale à J + 2, J étant le jour du conditionnement. » / Its article 4 indicates that “the shelf life of packaged pasteurized milk between the time of packaging and that of consumption is normally equal to D + 2, D being the day of packaging.”.

Son article 5 dispose que « les laits pasteurisés admis à la vente doivent / Its article 5 states that “pasteurized milk admitted for sale must:

- réagir positivement à l'épreuve de la phosphatase / react positively to the phosphatase test;*
- ne contenir aucun antiseptique ou antibiotique / do not contain any antiseptics or antibiotics;*
- ne contenir aucun micro-organisme pathogène / not contain any pathogenic microorganisms;*
- présenter les caractéristiques suivantes en ce qui concerne les bactéries coliformes et les germes aérobies / have the following characteristics with regard to coliform bacteria and aerobic germs:*
 - germes aérobies totaux : le lait ne doit pas contenir plus de 30 000 germes par ml / total aerobic germs: milk must not contain more than 30 000 germs per ml;*
 - coliformes : le lait ne doit pas contenir plus d'un coliforme par ml, à la fin du conditionnement et jusqu'à la remise au consommateur, dans les limites fixées à l'article précédent. » / coliforms: milk must not contain more than one coliform per ml, at the end of packaging and until delivery to the consumer, within the limits set in the previous article.”.*

Son article 6 prévoit que « sous réserve des conditions générales imposées pour les laits pasteurisés et par ailleurs des conditions particulières ci-après énoncées, une autorisation de vente pour un délai de conservation supérieur à 2 jours peut être accordée par arrêté du ministre de la santé sur proposition du directeur de la santé qui détermine, en fonction des éléments du dossier présenté par l'intéressé, la durée maximale de conservation qui peut être autorisée. En aucun cas, ce délai ne peut excéder J + 7. » / Article 6 provides that “subject to the general conditions imposed for pasteurized milk and also the specific conditions set out below, a sales authorization for a shelf life of more than 2 days may be granted by order of the Minister of Health on the proposal of the health director who determines, based on the elements of the file presented by the

interested party, the maximum storage period that can be authorized. In no case may this period exceed D + 7.”.

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=148608>

3.4. Arrêté n° 1211 CM du 24 novembre 1994 relatif au retrait de la consommation des viandes provenant d'animaux ayant reçu des substances à activité antimicrobienne ou antiparasitaires / Order No. 1211 CM of November 24, 1994 relating to the withdrawal of the consumption of meat from animals having received substances with antimicrobial or antiparasitic activity

Cet arrêté s'applique aux viandes / *This Order applies to meat.*

Son article 1^{er} dispose que « *les denrées animales et d'origine animale susceptibles d'être livrées au public en vue de la consommation, contenant des résidus médicamenteux, toxiques ou dangereux sont reconnues impropres à la consommation humaine.* » / Article 1 states that “*animal foodstuffs and foodstuffs of animal origin likely to be delivered to the public for consumption, containing medicinal, toxic or dangerous residues are recognized as unfit for human consumption.*”.

Son article 2 indique que « *la preuve de la non-conformité peut être établie soit à la suite de constatations faites à partir de documents tels que certificat vétérinaire d'information ou ordonnance, soit par la mise en évidence des résidus incriminés par une méthode officiellement reconnue et jointe en annexe.* » / Its article 2 indicates that “*proof of non-compliance can be established either following findings made from documents such as veterinary certificate of information or prescription, or by highlighting the residues incriminated by an officially approved method recognized and attached as an annex.*”.

Son annexe « *détection des résidus à activité antibiotique dans le muscle* » décrit la « *Méthode des quatre boîtes* ». ¹ / Its appendix “*detection of residues with antibiotic activity in muscle*” describes the “*Four Plate Test*”. ¹

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=107544>

3.5. Arrêté n° 478 CM du 13 mai 1997 modifié relatif aux conditions d'hygiène de la collecte et de la commercialisation des œufs / Order No. 478 CM of May 13, 1997 as amended relating to the hygienic conditions for the collection and marketing of eggs

Cet arrêté s'applique aux œufs de poule / *This Order applies to hen eggs.*

Son article 2 indique que « *de la production dans l'élevage jusqu'au stade de la remise au consommateur* / Its article 2 indicates that “*from production in breeding to the stage of delivery to the consumer:*

1) *les oeufs ne doivent pas être nettoyés, ni par un procédé humide, ni par un procédé sec* / eggs should not be cleaned by a wet or dry process;

2) *le matériel avec lequel les oeufs entrent en contact doit être nettoyé régulièrement et remplacé si nécessaire* / equipment with which eggs come into contact should be cleaned regularly and replaced if necessary;

3) *les oeufs doivent être entreposés dans des locaux propres, secs, frais et exempts d'odeurs étrangères* / eggs must be stored in clean, dry, cool premises free of foreign odors.

4) *Les oeufs doivent être marqués par apposition sur la coquille de manière visible et lisible au moyen d'un colorant à usage alimentaire, indélébile, résistant à la cuisson, ou par tout autre moyen de marquage sur l'œuf autorisé par l'autorité administrative compétente de la date de*

¹ Des informations complémentaires sur l'applicabilité de la méthode selon les espèces animales et les organes prélevés sont disponibles dans le document ANSES/LMV/90/01 - Version 08 - janvier 2022 intitulé « Méthode de détection des résidus à activité antibiotique dans le muscle – Méthode des quatre boîtes » qui est accessible sur le site internet https://www.anses.fr/fr/system/files/Anses_LMV_90_01v8_Methode4boites.pdf / Additional information on the applicability of the method depending on the animal species and organs sampled is available in document ANSES/LMV/90/01 - Version 08 - January 2022 entitled “Method for detecting residues with antibiotic activity in muscle – Four Plate Test” “Four Box Method” which is accessible on the website https://www.anses.fr/fr/system/files/Anses_LMV_90_01v8_Methode4boites.pdf

ponte / Eggs must be marked by affixing them to the shell in a visible and legible manner using an indelible, cooking-resistant food coloring agent, or by any other means of marking on the egg authorized by the competent administrative authority from the date of laying.

Les oeufs frais doivent être stockés à une température supérieure à + 6°C / Fresh eggs must be stored at a temperature above + 6°C .

Les oeufs réfrigérés doivent être stockés à une température comprise entre 0 et + 6°C. » / Refrigerated eggs must be stored at a temperature between 0 and + 6°C.”.

Son article 3.1 indique que « *les oeufs ne peuvent être mis sur le marché en l'état que s'ils ont satisfait favorablement à l'épreuve du mirage.* » / Its article 3.1 indicates that “eggs may only be placed on the market as is if they have passed the candling test.”.

Son article 7 indique que « *les oeufs cassés, les oeufs en début de putréfaction et les oeufs réfrigérés dont la température n'est pas restée comprise entre 0 °C et 6 °C sont impropres à la consommation humaine.* / Its article 7 indicates that “broken eggs, eggs beginning to rot and refrigerated eggs whose temperature has not remained between 0°C and 6°C are unfit for human consumption.

Les oeufs sales ou fêlés et les oeufs ne répondant pas aux critères microbiologiques fixés par la réglementation en vigueur sont impropres à la consommation humaine en l'état mais peuvent être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits ou de denrées alimentaires dont le procédé de fabrication, vérifié par la direction de la santé, garantit la destruction des germes pathogènes et l'absence de contamination croisée dans l'établissement. » / Dirty or cracked eggs and eggs that do not meet the microbiological criteria set by the regulations in force are unfit for human consumption as they are but can be used for the manufacture of egg products or food whose manufacturing process, verified by the health service, guarantees the destruction of pathogenic germs and the absence of cross-contamination in the establishment. ”.

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=142472>

3.6. Arrêté n° 1391 CM du 23 octobre 1998 modifié relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées alimentaires d'origine animale / Order No. 1391 CM of October 23, 1998 as amended relating to the microbiological criteria which certain foodstuffs of animal origin must meet

Cet arrêté établit des critères microbiologiques pour des denrées alimentaires d'origine animale / This Order establishes microbiological criteria for foodstuffs of animal origin.

Son article 1^{er} dispose que « *pour être reconnues propres à la consommation, les denrées animales ou d'origine animale, ci-après énumérées, doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés au présent arrêté et vérifiés selon les dispositions décrites en annexes I et II* / Article 1 states that “to be recognized as suitable for consumption, animal foodstuffs or foodstuffs of animal origin, listed below, must meet the microbiological criteria set out in this decree and verified according to the provisions described in Appendices I and II:

- *viandes de boucherie* / butcher meats;
- *viandes cuites, produits de charcuterie, quenelles, plats cuisinés à l'avance, potages déshydratés* / cooked meats, charcuterie products, dumplings, meals cooked in advance, dehydrated soups ;
- *viandes hachées à l'avance, préparations de viandes* / minced meats in advance, meat preparations;
- *viandes de volaille et de lapin* / poultry and rabbit meats;
- *produits de la mer et d'eau douce* / seafood and freshwater products;
- *oeufs, ovoproduits, pâtisseries, crèmes pâtisseries* / eggs, egg products, pastries, pastry creams;
- *laits fermentés (yaourts, kéfir, etc.), aux laits gélifiés, aux laits emprésurés aromatisés, aux fromages frais pasteurisés, aux crèmes fraîches pasteurisées, aux glaces et crèmes glacées* /

fermented milks (yogurts, kefir, etc.), gelled milks, flavored rennet milks, pasteurized fresh cheeses, pasteurized fresh creams, ice creams and ice creams;

- *graisses animales* / animal fats;

- *semi-conserves à base de denrées animales ou d'origine animale* / semi-preserved foods made from animal products or of animal origin;

- *conserves à base de denrées animales ou d'origine animale* / canned foods made from animal products or of animal origin.

En outre, elles doivent être exemptes de micro-organismes ou toxines dangereux pour la santé publique. » / In addition, they must be free of micro-organisms or toxins dangerous to public health. ”.

Son article 7 indique que « *les critères microbiologiques relatifs aux oeufs en coquille destinés à la consommation humaine en l'état sont les suivants : absence de Salmonella Enteritidis et de Salmonella Typhimurium.* » / Its article 7 indicates that “the microbiological criteria relating to shell eggs intended for human consumption as they stand are as follows: absence of *Salmonella* Enteritidis and *Salmonella* Typhimurium. ”.

Son article 11 indique que « *les conserves à base de denrées animales ou d'origine animale, quelle que soit la nature de leur emballage, doivent satisfaire à des épreuves permettant de vérifier leur stabilité* / Its article 11 indicates that “canned foods made from animal foods or of animal origin, whatever the nature of their packaging, must satisfy tests to verify their stability.

Ne doivent pas être soumis à ce contrôle les boîtes métalliques ou les bocaux en verre à couvercles déformables présentant des défauts majeurs tels que bombement, flochage, fuitage, susceptibles de correspondre à une altération de la denrée en question. Il en va de même pour les conserves présentées en emballage en matière plastique ou complexes métalloplastiques qui présenteraient une modification apparente de l'emballage / Metal cans or glass jars with deformable lids presenting major defects such as bulging, buckling, leaking, likely to correspond to deterioration of the food in question must not be subject to this test. The same applies to canned goods presented in plastic or metalloplastic complex packaging which present an apparent modification of the packaging.

Les épreuves comportent les opérations suivantes / The tests include the following operations:

1 - *Etuvage d'individus à 37 °C (± 1 °C) durant sept jours ou à 32 °C (± 1 °C) durant vingt et un jours* / Steaming of individuals at 37°C (± 1°C) for seven days or at 32°C (± 1°C) for twenty-one days;

- *Etuvage d'individus à 55 °C (± 2 °C) durant sept jours* / Steaming of individuals at 55°C (± 2°C) for seven days.

A l'issue de ces épreuves, aucun bombement ou fuitage ne doit être constaté / At the end of these tests, no bulging or leaking should be noted.

2 - *Une appréciation de la variation du pH entre les unités étuvées et des unités non étuvées témoins, laissées à la température du laboratoire pendant les durées précitées, cette température devant être cependant inférieure à 25 °C* / An assessment of the variation in pH between the steamed units and non-steamed control units, left at laboratory temperature for the aforementioned periods, this temperature must however be less than 25°C .

La variation de pH ne doit pas dépasser 0,5 unité / The pH variation should not exceed 0.5 units.

3 - *Une appréciation de la variation de la flore microbienne entre unités étuvées et non étuvées* / An assessment of the variation in microbial flora between steamed and non-steamed units.

Soit n le nombre de micro-organismes dénombrés sur 20 champs microscopiques observés sur une boîte incubée, et n₀ le nombre de micro-organismes dénombrés sur une boîte non incubée, le rapport n /n₀ doit être inférieur à 100 / Let n be the number of microorganisms counted on 20 microscopic fields observed on an incubated plate, and n₀ the number of microorganisms counted on a non-incubated dish, the ratio n /n₀ must be less than 100.

En cas de doute, et notamment lors du contrôle de certains produits de la pêche, un examen bactériologique conduit avec toute la rigueur technique requise est effectué / In case of

doubt, and in particular during the control of certain fishery products, a bacteriological examination carried out with all the required technical rigor is carried out.

En cas de litige, il peut être fait application des normes NF V 08 401 et V 08 402 relatives au contrôle de la stabilité des conserves. » / In the event of a dispute, standards NF V 08 401 and V 08 402 relating to the control of the stability of canned goods may be applied. ”.

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=112246&idr=1431&np=1>

3.7. Arrêté n° 1119 CM du 9 octobre 2006 modifié relatif aux durées maximales de conservation de certaines denrées alimentaires animales ou d'origine animale / Order No. 1119 CM of October 9, 2006 as amended relating to the maximum storage times for certain animal foodstuffs or foodstuffs of animal origin

Cet arrêté définit des durées maximales de conservation pour certaines denrées alimentaires d'origine animale / *This Order defines maximum storage times for certain foodstuffs of animal origin.*

Son article 2 dispose que « *la température et la durée de conservation des denrées alimentaires animales ou d'origine animale, au sens de la délibération du 14 octobre 1977 modifiée susvisée, sont fixées, dans les limites imposées par la réglementation, sous sa responsabilité, par / Its article 2 states that “the temperature and shelf life of animal foodstuffs or foodstuffs of animal origin, within the meaning of the deliberation of October 14, 1977 as amended above, are fixed, within the limits imposed by the regulations, under its responsibility, by:*

- *le conditionneur local pour les denrées alimentaires préemballées / the local conditioner for pre-packaged foodstuffs;*

- *l'importateur lorsque ces denrées alimentaires préemballées sont importées en Polynésie française / the importer when these prepackaged food are imported into French Polynesia;*

- *le vendeur ou le responsable de la première mise sur le marché pour les denrées alimentaires vendues non préemballées / the seller or the person responsible for first placing on the market for foodstuffs sold not prepackaged.*

En cas d'importation, pour la détermination de la date limite de consommation (DLC), il est tenu compte, le cas échéant, du décalage horaire du pays exportateur par rapport à la Polynésie française. » / In the event of importation, for the determination of the use-by date (DLC), account is taken, where applicable, of the time difference of the exporting country in relation to French Polynesia.”.

Son article 3 indique que « *conformément aux dispositions de la délibération du 19 novembre 1998 modifiée et à la loi du 1er août 1905 modifiée susvisées, l'apposition de la date limite sur les denrées alimentaires préemballées incombe au conditionneur local, ou à l'importateur lorsque ces denrées sont importées / Its article 3 indicates that “in accordance with the provisions of the deliberation of November 19, 1998 as amended and the law of August 1, 1905 as amended above, the affixing of the deadline on prepackaged food is the responsibility of the local packager, or the importer.*

Conformément aux dispositions de l'article 19 de la délibération du 19 novembre 1998 modifiée susvisée, la date limite à apposer sur les denrées alimentaires préemballées réfrigérées visées par le présent arrêté est une date limite de consommation. » / In accordance with the provisions of Article 19 of the above-mentioned amended deliberation of 19 November 1998, the deadline to be affixed to prepackaged refrigerated food covered by this Order is a use-by date.”.

Son article 4 indique que « *dans le cas des denrées alimentaires réfrigérées déballées ou déconditionnées, qu'elles soient réemballées ou non, dans le cas des viandes découpées puis emballées, et dans le cas des préparations de viandes emballées, la nouvelle date limite de consommation ne devra pas dépasser celle déterminée par le précédent conditionneur, l'importateur ou le précédent vendeur, sauf si elles ont subi une transformation ou un traitement au sens du présent arrêté. » / Its article 4 indicates that “in the case of unpackaged or unpackaged*

refrigerated foodstuffs, whether repackaged or not, in the case of meats cut and then packaged, and in the case of packaged meat preparations, the new expiration date. ”.

Son article 5 fixe les durées maximales de conservation des « *Viandes de boucherie et viandes de gibier d'élevage ongulé* », « *Viandes cuites, produits de charcuterie (porc, volaille...)* », « *Plats cuisinés* », « *Viandes hachées à l'avance et préparations de viandes* », « *Viandes de volailles, de lagomorphe, de rongeur gibier d'élevage et de gibier d'élevage à plumes* », « *Produits de la mer et d'eau douce* », « *Pâtisseries et crèmes pâtisseries* », « *Laits fermentés, laits gélifiés, laits emprésurés aromatisés* » et « *Ovoproduits* » / Article 5 sets the maximum storage times for “butcher meats and ungulate farmed game meats”, “cooked meats, charcuterie products (pork, poultry, etc.)”, “cooked meals”, “minced meats”, “meats prepared in advance”, “Poultry, lagomorph, rodent meat, farmed game and farmed feathered game”, “Seafood and freshwater products”, “Pastries and pastry creams”, “Poultry, lagomorph, rodent meat, farmed game and farmed feathered game”, “Seafood and freshwater products”, “Pastries and pastry creams”, “Fermented milks, gelled milks, flavored rennet milks” and “Egg products”.

Son article 6 indique que « *le fabricant ou le conditionneur peut demander une autorisation de modification de la température ou de la durée de conservation de certaines denrées alimentaires visées à l'article 5.* » / Its article 6 indicates that “the manufacturer or packager may request authorization to modify the temperature or the shelf life of certain food referred to in article 5. ”.

Son article 7 indique qu’« *est notamment considérée comme impropre à la consommation / Its article 7 indicates that* “is particularly considered unfit for consumption:

- *une denrée alimentaire comportant une date limite de consommation dès lors que celle-ci est dépassée / a food with a use-by date as soon as it has passed;*
- *une denrée alimentaire conservée, stockée ou entreposée dans des conditions de température non conformes à la réglementation ou à l'étiquetage figurant sur la denrée alimentaire ou le carton de regroupement / a food preserved, stored or stored in temperature conditions that do not comply with the regulations or the labeling appearing on the foodstuff or the packaging box;*
- *une denrée alimentaire dont la durée de conservation ne respecte pas celle fixée au présent arrêté ou dans les prescriptions particulières mentionnées à l'article 6, dès lors que la date limite de conservation obtenue par application de la durée de conservation réglementaire est dépassée.* » / a foodstuff whose shelf life does not respect that set in this order or in the specific requirements mentioned in Article 6, as long as the shelf life date obtained by application of the regulatory shelf life has passed.”.

Son article 8 indique que « *sans préjudice des dispositions des articles 5 et 19 de la délibération du 19 novembre 1998 modifiée susvisée et des dispositions des articles 5 et 6 de l'arrêté du 7 mai 1998 modifié susvisé, la date limite de consommation et la date d'abattage ou de préparation, lorsque celle-ci sert de point de départ aux durées maximales de conservation fixées au présent arrêté, doivent être reportées sur les emballages de groupages d'unités de vente et sur les documents sanitaires et commerciaux accompagnant les denrées. Toutefois, la mention de ces dates n'est pas obligatoire sur les factures de vente au détail.* » / Its article 8 indicates that “without prejudice to the provisions of articles 5 and 19 of the deliberation of November 19, 1998 modified above-mentioned and the provisions of articles 5 and 6 of the Order of May 7, 1998 modified above-mentioned, the expiration date and the date of slaughter or preparation, when this serves as a starting point for the maximum storage periods set out in this Order, must be reported on the packaging of group sales units and on the health and commercial documents accompanying food. However, the mention of these dates is not obligatory on retail invoices.”.

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=104833>

3.8. Arrêté n° 216 CM du 6 février 2009 relatif à l'hygiène de la production et de la collecte du lait / Order No. 216 CM of February 6, 2009 relating to the hygiene of milk production and collection

Cet arrêté s'applique au lait de vaches, brebis ou chèvres / *This Order applies to milk from cows, sheep or goats.*

Son article 4 indique que « le lait cru est exclu de la collecte, du traitement, de la transformation et de la vente en vue de la consommation humaine / Its article 4 indicates that "raw milk is excluded from collection, treatment, transformation and sale for human consumption:

1° *Lorsqu'il provient d'animaux reconnus atteints de tuberculose et/ou de brucellose, ou ne satisfaisant pas aux exigences de l'article 2, paragraphes 1° et 2° / When it comes from animals recognized as suffering from tuberculosis and/or brucellosis, or not meeting the requirements of Article 2, paragraphs 1° and 2°;*

2° *Lorsqu'il provient d'animaux auxquels ont été administrés illicitement des substances à effet hormonal, thyrostatique ou anabolisant / When it comes from animals to which substances with a hormonal, thyrostatic or anabolic effect have been illicitly administered;*

3° *Lorsqu'il présente une anomalie physique lors de la traite / When he presents a physical abnormality during milking;*

4° *Lorsqu'il provient d'une exploitation de production de lait où deux prélèvements successifs n'ont pas été conformes aux critères imposés par les articles 12 et 13 du présent arrêté / When it comes from a milk production farm where two successive samples have not complied with the criteria imposed by Articles 12 and 13 of this decree;*

5° *Lorsqu'il contient des résidus de substances ayant une action pharmacologique, de leurs produits de transformation, ainsi que d'autres substances se transmettant au lait et susceptibles de nuire à la santé humaine, interdits ou en quantité dépassant le niveau autorisé par la réglementation. Tout lait produit par un animal soumis à un traitement médicamenteux est réputé impropre à la consommation humaine pendant le délai d'attente défini par l'autorisation de mise sur le marché de ce médicament. » / When it contains residues of substances having a pharmacological action, their transformation products, as well as other substances transmitted to milk and likely to harm human health, prohibited or in quantities exceeding the level authorized by regulations. Any milk produced by an animal subjected to medicinal treatment is deemed unfit for human consumption during the withdrawal period defined by the marketing authorization for this medicinal product."*

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=218053&idr=1448&np=1>

4 Autres textes / Miscellaneous

4.1 Délibération n° 59-60 du 16 octobre 1959 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale / Deliberation No. 59-60 of October 16, 1959 as amended regulating the inspection of food of animal origin

Cette délibération décrit notamment les motifs d'exclusion de la consommation humaine des viandes et chairs d'animaux / *This deliberation describes in particular the reasons for excluding meat and animal flesh from human consumption.*

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=250109&idr=0&np=1>

4.2 Délibération n° 98-189 APF du 19 novembre 1998 modifiée réglementant l'information du consommateur en matière de denrées alimentaires au moyen de l'étiquetage / Deliberation No. 98-189 APF of November 19, 1998 amended regulating consumer information on food by means of labeling

Cette délibération définit les règles d'étiquetage applicables aux denrées alimentaires. Pour les denrées alimentaires importées, la mise en conformité de l'étiquetage peut être effectuée après exportation du pays de provenance / *This deliberation defines the labeling rules applicable to food. For imported food, compliance with the labeling can be carried out after export from the country of origin.*

Son article 4 indique que « *toutes les mentions d'étiquetage prévues par la présente délibération doivent être facilement compréhensibles, rédigées en langue française, tahitienne / Its article 4 indicates that "all labeling information provided for by this deliberation must be easily understandable, written in French, Tahitian languages*».

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=181670&idr=0&np=1>

4.3 Arrêté n° 314 CM du 20 février 2008 modifié portant application de l'article 11 de la loi du 1er août 1905 modifiée sur les produits et les services en ce qui concerne la commercialisation des œufs et ovoproduits / Order No. 314 CM of February 20, 2008 as amended implementing article 11 of the law of August 1, 1905 as amended on products and services with regard to the marketing of eggs and egg products

Cet arrêté s'applique aux œufs de poule (*Gallus gallus domesticus*) et aux ovoproduits qui en sont issus / *This Order applies to hen eggs (Gallus gallus domesticus) and egg products derived from them.*

Son article 7 indique que « *peuvent seuls être mis sur le marché sous la dénomination de vente "œufs frais", les œufs qui n'ont été soumis à aucun traitement de conservation, qui ont été stockés ou entreposés dans des locaux à une température supérieure à + 6 °C et datant au maximum de 28 jours après la date de ponte / Its article 7 indicates that "only eggs which have not been subjected to any preservative treatment, which have been stored or stored in premises at a higher temperature than + 6°C and dating from a maximum of 28 days after the date of laying, may be placed on the market under the sales name "fresh eggs".*

Les œufs réfrigérés ne peuvent pas être mis en vente ou vendus sous les dénominations "œufs frais" ou "œufs extra frais" / Refrigerated eggs may not be offered for sale or sold under the designations "fresh eggs" or "extra fresh eggs".

Le transport des œufs frais doit être réalisé à une température supérieure ou égale à + 6 °C, même pour une opération de transport d'une durée inférieure à 24 heures / The transport of fresh eggs must be carried out at a temperature greater than or equal to + 6°C, even for a transport operation lasting less than 24 hours.

Peuvent seuls être mis sur le marché sous la dénomination "œufs extra frais" les œufs frais datant de moins de 10 jours après la ponte et présentant les caractéristiques suivantes / Only fresh eggs dating from less than 10 days after laying and having the following characteristics may be placed on the market under the name "extra fresh eggs":

- *chambre à air : hauteur ne dépassant pas 4 millimètres, immobile / air space: height not exceeding 4 millimeters, immobile;*

- *blanc d'œuf : clair, limpide, de consistance gélatineuse, exempt de corps étrangers de toute nature / egg white: clear, limpid, gelatinous consistency, free from foreign bodies of any kind;*

- *jaune d'œuf : visible au mirage sous forme d'ombre seulement, sans contour apparent, ne s'écartant pas sensiblement de la position centrale en cas de rotation de l'œuf, exempt de corps étrangers de toute nature / egg yolk: visible when candling as a shadow only, without apparent outline, not deviating appreciably from the central position if the egg rotates, free from foreign bodies of any kind;*

- *germe : développement imperceptible.» / germ: imperceptible development.”.*

Son article 19 indique que « *l'emballage des œufs destinés à l'utilisation par les industries de l'alimentation humaine doit obligatoirement comporter une banderole ou un dispositif de couleur jaune rendu inutilisable par l'ouverture de l'emballage, portant en caractères visibles et lisibles les indications suivantes / Its article 19 indicates that "the packaging of eggs intended for use by the human food industries must include a yellow banner or device rendered unusable by opening the packaging, bearing in visible and legible characters the following indications:*

1° *Le nom ou la raison sociale, et l'adresse de l'atelier de conditionnement / The name or company name, and address of the packaging workshop;*

2° *Le nombre ou le poids net des œufs emballés / The number or net weight of packaged eggs;*

3° La mention "œufs destinés à l'industrie de l'alimentation humaine" en lettres capitales noires de 2 centimètres de hauteur. » / The words "eggs intended for the human food industry" in black capital letters 2 centimeters high. ”.

<https://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=199876&idr=1484&np=1>

5 Notes aux importateurs / Notes to importers

5.1 Notes aux importateurs pour les denrées alimentaires de tous les pays exportateurs / Notes to importers for food from all exporting countries

- Note n° 840 ELV du 25 septembre 1992 relative à l'importation par avion des denrées alimentaires d'origine animale congelées
- Note n° 1092 QAAV/SDR/MAE du 14 décembre 2004 relative à la température de transport des denrées acheminées par le fret aérien
- Note n° 729 QAAV/SDR/MAE du 17 octobre 2006 relative à la modification des durées maximales de conservation de certaines denrées alimentaires animales ou d'origine animale (diffusion de l'arrêté n° 1119 CM du 9 octobre 2006)
- Note n° 424 QAAV/SDR/MAE du 10 mai 2013 relative à la loi du pays n° 2013-12
- Note n° 447 QAAV/SDR/MAE du 15 mai 2013 relative à la loi du pays n° 2013-15 du 10 mai 2013 portant modification de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale, et de la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 modifiée, relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services
- Note n° 417 MAA/SDR/QAAV du 29 juillet 2015 relative à la modification des conditions sanitaires d'importation des produits et sous-produits animaux et denrées alimentaires (diffusion de l'arrêté n° 979 CM du 24 juillet 2015 modifié)
- Note n° 448 MPF/DBS/ZOO du 19 avril 2018 relative au contrôle de la qualité des denrées alimentaires à l'importation (y compris les denrées alimentaires de France et les produits de la pêche de Chine)
- Note n° 1588 MED/DBS/DIR du 16 juillet 2019 relative aux joues de porcs et bovins

5.2 Notes aux importateurs spécifiques à certains pays / Country-specific notes to importers

- Note n° 868 VP/DBS/DIR du 14 mai 2021 relative aux certificats sanitaires pour l'importation d'œufs et ovoproduits des Etats-Unis d'Amérique / Note No. 868 VP/DBS/DIR of May 14, 2021 relating to health certificates for the importation of eggs and egg products from the United States of America
- Note n° 381 MAF/DBS/ZOO du 7 mars 2023 relative à l'attestation de salubrité pour l'importation de France de produits d'origine animale et aliments pour animaux

III- TABLEAU DES CRITERES SANITAIRES DES DENREES ALIMENTAIRES IMPORTEES

Le tableau suivant récapitule les critères de sécurité sanitaire applicables aux denrées alimentaires importées par code de la nomenclature douanière de la Polynésie française (Loi du pays n° 2008-8 du 25 août 2008 modifiée relative à la nomenclature combinée communément appelée nomenclature du "tarif des douanes" et de divers textes réglementaires instituant des droits et taxes à l'importation). Lorsque la mention "ex" figure devant le code NC, cela signifie qu'aucune subdivision spécifique de ce code n'existe dans la nomenclature des marchandises pour décrire les marchandises susceptibles de ne pas répondre aux conditions de sécurité sanitaire des aliments. La portée est alors déterminée à la fois par la portée du code NC et par celle de la description correspondante / The following table summarizes the health safety criteria applicable to imported foodstuffs by code of the customs nomenclature of French Polynesia (Law of the country n° 2008-8 of August 25, 2008 amended relating to the combined nomenclature commonly called the

nomenclature of the "customs tariff" and various regulatory texts establishing import duties and taxes). When the word "ex" appears before the HS code, this means that no specific subdivision of this code exists in the nomenclature of goods to describe goods that may not meet food safety conditions. The scope is then determined both by the scope of the HS code and that of the corresponding description.

L'expression « Tous » de la colonne « Critères » signifie qu'il faut rechercher les critères applicables dans les textes décrits dans la colonne « Références » / The expression "All" in the "Criteria" column means that you must search for the applicable criteria in the texts described in the "References" column.

En plus des critères définis par la réglementation polynésienne, des critères issus de documents du Codex Alimentarius y ont été inclus. Ce sont ces critères qui sont utilisés dans l'éventualité d'une analyse des denrées alimentaires à l'importation. Plus de détails sur les critères et méthodes d'analyses du Codex Alimentarius sont accessibles sur le site internet <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/fr/> / In addition to the criteria defined by Polynesian regulations, criteria from Codex Alimentarius documents have been included. These are the criteria that are used in the event of an analysis of imported foodstuffs. More details on the criteria and methods of analysis of the Codex Alimentarius are available on the website <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>

Des critères définis par la réglementation européenne peuvent être utilisés pour les denrées alimentaires importées en cas de besoin. Elle est accessible sur le site internet <https://eur-lex.europa.eu/advanced-search-form.html?locale=fr> / Criteria defined by European regulations can be used for imported foodstuffs if necessary. It is accessible on the website <https://eur-lex.europa.eu/advanced-search-form.html?locale=en>

Code NC	Dénrées alimentaires	Critères	Références
Codes NC de l'annexe 2 (sauf ex 23).	Toutes les dénnées alimentaires relevant des codes NC de l'annexe 2 de l'arrêté n° 979 CM du 24 juillet 2015 modifié.	Tous.	- Loi du Pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 modifiée relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services. - Délégation n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des dénnées alimentaires d'origine animale.
Codes NC de l'annexe 2 (sauf ex 23).	Toutes les dénnées alimentaires relevant des codes NC de l'annexe 2.	Étiquetage après importation.	Délégation n° 98-189 APF du 19 novembre 1998 modifiée réglementant l'information du consommateur en matière de dénnées alimentaires au moyen de l'étiquetage.
Codes NC de l'annexe 2 (sauf ex 23).	Toutes les dénnées alimentaires relevant des codes NC de l'annexe 2.	Critères microbiologiques.	Arrêté n° 1391 CM du 23 octobre 1998 modifié relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines dénnées alimentaires d'origine animale.
Codes NC de l'annexe 2 (sauf ex 23).	Toutes les dénnées alimentaires réfrigérées prêtes à être consommées relevant des codes NC de l'annexe 2.	- produits à pH > 4,4 ou $a_w > 0,92$, produits à $4,4 \geq \text{pH} > 5$ et $a_w > 0,92$, produits à $0,92 \geq a_w > 0,94$ et pH > 4,4 : <i>Listeria monocytogenes</i> non détectée dans 25 g (< 0,04 cfu/g) du port/aéroport d'entrée au lieu de vente - produits à pH ≤ 4,4 ou $a_w \leq 0,92$, pH ≤ 5,0 et $a_w \leq 0,94$: <i>Listeria monocytogenes</i> ≤ 100 cfu/g du port/aéroport d'entrée au lieu de vente	CXG 61 du Codex alimentarius : Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des dénnées alimentaires à la maîtrise de <i>Listeria Monocytogenes</i> dans les aliments prêts à consommer.
Codes NC de l'annexe 2 (sauf ex 23).	Toutes les dénnées alimentaires relevant des codes NC de l'annexe 2.	Absence de carbadox, chloramphénicol, chlorpromazine, dimétridazole, furazolidone, ipronidazole, métronidazole, nitrofurantol, olaquinox, ronidazole, stilbènes, vert de malachite, violet de gentiane.	CXS/MRL2 du Codex alimentarius : Limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments.
Codes NC de l'annexe 2 (sauf ex 23).	Toutes les dénnées alimentaires relevant des codes NC de l'annexe 2.	Oxyde d'éthylène.	Arrêté n° 221 CM du 3 mars 2022 limitant la présence de l'oxyde d'éthylène dans les dénnées alimentaires.
Codes NC de l'annexe 2 (sauf ex 23).	Produits diététiques et de régime relevant des codes NC de l'annexe 2.	Tous.	Arrêté n° 777 CM du 13 juillet 1990 modifié relatif aux produits diététiques et de régime.

Codes NC de l'annexe 2 (sauf ex 23).	Toutes les denrées alimentaires relevant des codes NC de l'annexe 2 nécessitant une conservation à température dirigée.	Température.	- Arrêté n° 746 ER du 5 octobre 1978 modifié relatif aux conditions d'hygiène du transport des denrées périssables.
Codes NC de l'annexe 2 (sauf ex 23).	Toutes les denrées alimentaires réfrigérées relevant des codes NC de l'annexe 2.	Durée maximale de conservation.	Arrêté n° 1119 CM du 9 octobre 2006 modifié relatif aux durées maximales de conservation de certaines denrées alimentaires animales ou d'origine animale.
Codes NC de l'annexe 2 (sauf ex 23).	Toutes les denrées alimentaires en boîtes métalliques relevant des codes NC de l'annexe 2.	- aliments en conserve (autres que les boissons) : étain ≤ 250 mg/kg - boissons en boîte : étain ≤ 150 mg/kg - « chopped meat » salée cuite, jambon et épaule de porc salés cuits, « corned beef » et « luncheon meat », en boîtes autres que fer blanc : étain ≤ 50 mg/kg	CXS 193 du Codex alimentarius : Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.
02	Viandes.	Absence de résidus de substances à activité antimicrobienne (Amoxycilline, Chlorotétracycline, Céphalexine, Oxacilline et Pénicilline G) dans les muscles d'animaux de boucherie et de volailles et le foie de palmipèdes gras (méthode des 4 boîtes).	Arrêté n° 1211 CM du 24 novembre 1994 relatif au retrait de la consommation des viandes provenant d'animaux ayant reçu des substances à activité antimicrobienne ou antiparasitaires.
02	Viandes fraîches ou réfrigérées.	Critères organoleptiques.	Délibération n° 59-60 du 16 octobre 1959 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale
ex 02	Viandes et abats de bovins, porcs, ovins et volailles.	- muscle de bovins, porcs, ovins et volailles : plomb ≤ 0,1 mg/kg - cerveau, tête, cœur, reins, foie, langue et estomac de bovins : plomb ≤ 0,2 mg/kg - cœur, reins, foie et langue de porc : plomb ≤ 0,15 mg/kg - cœur, reins, foie, estomac et thymus de volailles : plomb ≤ 0,1 mg/kg	CXS 193 du Codex alimentarius : Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.

ex 0201 ex 0202	Viandes des animaux de l'espèce bovine.	<p>Muscle de bovin : acétate de mélangestrol ≤ 1 µg/kg, acétate de trenbolone ≤ 2 µg/kg, albendazole ≤ 100 µg/kg, amoxicilline ≤ 50 µg/kg, benzylpénicilline/ benzylpénicilline procaine ≤ 50 µg/kg, ceftiofur ≤ 1000 µg/kg, chlortétracycline/ oxytétracycline/tétracycline ≤ 200 µg/kg, clenbutérol ≤ 0,2 µg/kg, closantel ≤ 1000 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, cyfluthrine ≤ 20 µg/kg, cyhalothrine ≤ 20 µg/kg, cyperméthrine /alpha-cyperméthrine ≤ 50 µg/kg, danofloxacin ≤ 200 µg/kg, deltaméthrine ≤ 30 µg/kg, dexaméthasone ≤ 1,0 µg/kg, dihydrostreptomycine/ streptomycine ≤ 600 µg/kg, diminazène ≤ 500 µg/kg, doramectine ≤ 10 µg/kg, éprinomectine ≤ 100 µg/kg, fébantel/ fenbendazole/oxfendazole ≤ 100 µg/kg, fluzarone ≤ 200 µg/kg, fluméquine ≤ 500 µg/kg, gentamicine ≤ 100 µg/kg, imidocarbe ≤ 300 µg/kg, isométidium ≤ 100 µg/kg, ivermectine ≤ 30 µg/kg, lévamisole ≤ 10 µg/kg, monensin ≤ 10 µg/kg, monépanel ≤ 300 µg/kg, moxidectine ≤ 20 µg/kg, narasin ≤ 15 µg/kg, néomycine ≤ 500 µg/kg, pirilmycine ≤ 100 µg/kg, ractopamine ≤ 10 µg/kg, spectinomycine ≤ 500 µg/kg, spiramycine ≤ 200 µg/kg, sulfadimidine ≤ 100 µg/kg, thiabendazole ≤ 100 µg/kg, tilmosine ≤ 100 µg/kg, triclabendazole ≤ 250 µg/kg, tylosine ≤ 100 µg/kg, zéranol ≤ 2 µg/kg</p>	CXs/MRL2 du Codex alimentarius : Limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments.
ex 0203	Viandes des animaux de l'espèce porcine.	<p>Muscle : albendazole ≤ 100 µg/kg, amoxicilline ≤ 50 µg/kg, avilamycine ≤ 200 µg/kg, azapérone ≤ 60 µg/kg, benzylpénicilline/ benzylpénicilline procaine ≤ 50 µg/kg, carazolo ≤ 5 µg/kg, ceftiofur ≤ 1000 µg/kg, chlortétracycline/ oxytétracycline/tétracycline ≤ 200 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, cyhalothrine ≤ 20 µg/kg, danofloxacin ≤ 100 µg/kg, dexaméthasone ≤ 1,0 µg/kg, dihydrostreptomycine/streptomycine ≤ 600 µg/kg, doramectine ≤ 5 µg/kg, fébantel/ fenbendazole/ oxfendazole ≤ 500 µg/kg, flubendazole ≤ 10 µg/kg, fluméquine ≤ 500 µg/kg, gentamicine ≤ 100 µg/kg, lévamisole ≤ 10 µg/kg, lincomycine ≤ 200 µg/kg, narasin ≤ 15 µg/kg, néomycine ≤ 500 µg/kg, phoxime ≤ 50 µg/kg, ractopamine ≤ 10 µg/kg, spiramycine ≤ 500 µg/kg, spiramycine ≤ 200 µg/kg, sulfamidine ≤ 100 µg/kg, thiabendazole ≤ 100 µg/kg, tilmosine ≤ 100 µg/kg, tylosine ≤ 100 µg/kg</p> <p>Couenne : amoxicilline ≤ 50 µg/kg, avilamycine ≤ 200 µg/kg, carazolo ≤ 5 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, halquinol ≤ 40 µg/kg, lincomycine ≤ 400 µg/kg, ractopamine ≤ 10 µg/kg.</p>	CXs/MRL2 du Codex alimentarius : Limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments.

0204	Viandes des animaux de l'espèce ovine ou caprine.	<p>Muscle d'ovins : albendazole ≤ 100 µg/kg, amoxicilline ≤ 50 µg/kg, chlortétracycline /oxytétracycline/tétracycline ≤ 200 µg/kg, closantel ≤ 1500 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, cyhalothrine ≤ 20 µg/kg, cyperméthrine/alpha-cyperméthrine ≤ 50 µg/kg, deltaméthrine ≤ 30 µg/kg, derquantel ≤ 0,3 µg/kg, diclazuril ≤ 500 µg/kg, dicyclanil ≤ 150 µg/kg, dihydrostreptomycine/streptomycine ≤ 600 µg/kg, fébantel/fenbendazole/oxfendazole ≤ 100 µg/kg, fluméquine ≤ 500 µg/kg, lévamisole ≤ 10 µg/kg, monensin ≤ 10 µg/kg, monépanтел ≤ 500 µg/kg, moxidectine ≤ 50 µg/kg, néomycine ≤ 500 µg/kg, phoxime ≤ 50 µg/kg, spectinomycine ≤ 500 µg/kg, sulfamidine ≤ 100 µg/kg, thiabendazole ≤ 100 µg/kg, tilmicosine ≤ 100 µg/kg, triclabendazole ≤ 200 µg/kg</p> <p>Muscle de chèvre : albendazole ≤ 100 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, fébantel/fenbendazole/oxfendazole ≤ 100 µg/kg, monensin ≤ 10 µg/kg, néomycine ≤ 500 µg/kg, phoxime ≤ 50 µg/kg, thiabendazole ≤ 100 µg/kg</p>	CXS/MRL2 du Codex alimentarius : Limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments.
02.05	Viandes des animaux des espèces chevaline, asine ou mulassière.	<p>- muscle de toutes espèces : albendazole ≤ 100 µg/kg - muscle de cheval : clenbutérol ≤ 0,2 µg/kg, dexaméthasone ≤ 1,0 µg/kg, fébantel/fenbendazole/oxfendazole ≤ 100 µg/kg</p>	

Foie de bovin : abamectine ≤ 100 µg/kg, acétate de mélangestrol ≤ 10 µg/kg, acétate de trenbolone ≤ 10 µg/kg, albendazole ≤ 5000 µg/kg, amoxicilline ≤ 50 µg/kg, ≤ 50 µg/kg, benzylpénicilline/benzylpénicilline procaine ≤ 50 µg/kg, ceftiofur ≤ 2000 µg/kg, chlortétracycline/oxytétracycline/ tétracycline ≤ 600 µg/kg, clenbutérol ≤ 0,6 µg/kg, closantel ≤ 1000 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, cyfluthrine ≤ 20 µg/kg, cyhalothrine ≤ 20 µg/kg, cyperméthrine /alpha-cyperméthrine ≤ 50 µg/kg, danofloxacin ≤ 400 µg/kg, deltaméthrine ≤ 50 µg/kg, dexaméthasone ≤ 2,0 µg/kg, dihydrostreptomycine/streptomycine ≤ 600 µg/kg, diminazène ≤ 12000 µg/kg, doramectine ≤ 100 µg/kg, éprinomectine ≤ 2000 µg/kg, fébante/fenbendazole/ oxfendazole ≤ 500 µg/kg, fluazurone ≤ 500 µg/kg, fluméquine ≤ 500 µg/kg, gentamicine ≤ 2000 µg/kg, imidocarbe ≤ 1500 µg/kg, isoméтамidium ≤ 500 µg/kg, ivermectine ≤ 800 µg/kg, lévamisole ≤ 100 µg/kg, monensin ≤ 100 µg/kg, monépanel ≤ 2000 µg/kg, moxidectine ≤ 100 µg/kg, narasin ≤ 50 µg/kg, néomycine ≤ 500 µg/kg, pirlimycine ≤ 1000 µg/kg, ractopamine ≤ 40 µg/kg, spectinomycine ≤ 2000 µg/kg, spiramycine ≤ 600 µg/kg, sulfadimidine ≤ 100 µg/kg, thiabendazole ≤ 100 µg/kg, tilmicosine ≤ 1000 µg/kg, triclabendazole ≤ 850 µg/kg, tylosine ≤ 100 µg/kg, zéranol ≤ 10 µg/kg

Rognons de bovin : abamectine ≤ 50 µg/kg, amoxicilline ≤ 50 µg/kg, ≤ 50 µg/kg, benzylpénicilline/ benzylpénicilline procaine ≤ 50 µg/kg, ceftiofur ≤ 6000 µg/kg, chlortétracycline/ oxytétracycline/tétracycline ≤ 1200 µg/kg, clenbutérol ≤ 0,6 µg/kg, closantel ≤ 3000 µg/kg, colistine ≤ 200 µg/kg, cyfluthrine ≤ 20 µg/kg, cyhalothrine ≤ 20 µg/kg, cyperméthrine/alpha-cyperméthrine ≤ 50 µg/kg, danofloxacin ≤ 400 µg/kg, deltaméthrine ≤ 50 µg/kg, dexaméthasone ≤ 1,0 µg/kg, dihydrostreptomycine/ streptomycine ≤ 1000 µg/kg, diminazène ≤ 6000 µg/kg, doramectine ≤ 30 µg/kg, éprinomectine ≤ 300 µg/kg, fébante/fenbendazole/ oxfendazole ≤ 100 µg/kg, fluazurone ≤ 500 µg/kg, fluméquine ≤ 3000 µg/kg, gentamicine ≤ 5000 µg/kg, imidocarbe ≤ 2000 µg/kg, isoméтамidium ≤ 1000 µg/kg, ivermectine ≤ 100 µg/kg, lévamisole ≤ 10 µg/kg, monensin ≤ 10 µg/kg, monépanel ≤ 1000 µg/kg, moxidectine ≤ 50 µg/kg, narasin ≤ 15 µg/kg, néomycine ≤ 10000 µg/kg, pirlimycine ≤ 400 µg/kg, ractopamine ≤ 90 µg/kg, spectinomycine ≤ 5000 µg/kg, spiramycine ≤ 300 µg/kg, sulfadimidine ≤ 100 µg/kg, thiabendazole ≤ 100 µg/kg, tilmicosine ≤ 300 µg/kg, triclabendazole ≤ 400 µg/kg, tylosine ≤ 100 µg/kg

- foie d'ovin : albendazole ≤ 5000 µg/kg, amoxicilline ≤ 50 µg/kg, chlortétracycline /oxytétracycline/tétracycline ≤ 600 µg/kg, closantel ≤ 1500 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, cyhalothrine ≤ 50 µg/kg, cyperméthrine /alpha-cyperméthrine ≤ 50 µg/kg, deltaméthrine ≤ 50 µg/kg, derquantel ≤ 0,8 µg/kg, diclazuril ≤ 3000 µg/kg, dicyclanil ≤ 125 µg/kg, dihydrostreptomycine/ streptomycine ≤ 600 µg/kg, fébante/fenbendazole/ oxfendazole, ≤ 500 µg/kg, fluméquine < 500

- Muscle de volaille : chlortétracycline/ oxytétracycline/tétracycline ≤ 200 µg/kg, diclazuril ≤ 500 µg/kg, flubendazole ≤ 200 µg/kg, lévamisole ≤ 10 µg/kg, sulfadimidine ≤ 100 µg/kg
- Muscle de poule, poulet : albendazole ≤ 100 µg/kg, amoxicilline ≤ 50 µg/kg, avilamycine ≤ 200 µg/kg, benzylopénicilline/benzylopénicilline procaïne ≤ 50 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, danofloxacin ≤ 200 µg/kg, deltaméthrine ≤ 30 µg/kg, dihydrostreptomycine/streptomycine ≤ 600 µg/kg, érythromycine ≤ 100 µg/kg, fluméquine ≤ 500 µg/kg, lasalocide sodium ≤ 400 µg/kg, lincomycine ≤ 200 µg/kg, monensin ≤ 10 µg/kg, narasin ≤ 15 µg/kg, néomycine ≤ 500 µg/kg, nicarbazine ≤ 200 µg/kg, sarafloxacin ≤ 10 µg/kg, spectinomycine ≤ 500 µg/kg, spiramycine ≤ 200 µg/kg, tilmicosine ≤ 150 µg/kg, tylosine ≤ 100 µg/kg
- Muscle de dinde : albendazole ≤ 100 µg/kg, absence d'amoxicilline (méthode des 4 boîtes), avilamycine ≤ 200 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, érythromycine ≤ 100 µg/kg, lasalocide sodium ≤ 400 µg/kg, monensin ≤ 10 µg/kg, néomycine ≤ 500 µg/kg, sarafloxacin ≤ 10 µg/kg, tilmicosine ≤ 100 µg/kg
- Muscle de canard : néomycine ≤ 500 µg/kg
- Muscle de caille : albendazole ≤ 100 µg/kg, lasalocide sodium ≤ 400 µg/kg, monensin ≤ 10 µg/kg
- Muscle de faisain : albendazole ≤ 100 µg/kg, lasalocide sodium ≤ 400 µg/kg
- Peau + graisse de volaille : diclazuril ≤ 1000 µg/kg
- Peau + graisse de poule, poulet : avilamycine ≤ 200 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, danofloxacin ≤ 100 µg/kg, érythromycine ≤ 100 µg/kg, lasalocide sodium ≤ 600 µg/kg, lincomycine ≤ 400 µg/kg, nicarbazine ≤ 200 µg/kg, tilmicosine ≤ 250 µg/kg, tylosine ≤ 100 µg/kg
- Peau + graisse de dinde : avilamycine ≤ 200 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, érythromycine ≤ 100 µg/kg, lasalocide sodium ≤ 600 µg/kg, tilmicosine ≤ 250 µg/kg
- Peau + graisse caille, faisain : lasalocide sodium ≤ 600 µg/kg
- Foie de volaille : chlortétracycline/ oxytétracycline/tétracycline ≤ 600 µg/kg, diclazuril ≤ 3000 µg/kg, flubendazole ≤ 500 µg/kg, lévamisole ≤ 100 µg/kg, sulfadimidine ≤ 100 µg/kg
- Foie de poule, poulet : albendazole ≤ 5000 µg/kg, avilamycine ≤ 300 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, danofloxacin ≤ 400 µg/kg, deltaméthrine ≤ 50 µg/kg, dihydrostreptomycine/streptomycine ≤ 600 µg/kg, érythromycine ≤ 100 µg/kg, fluméquine ≤ 500 µg/kg, lasalocide sodium ≤ 1200 µg/kg, lincomycine ≤ 500 µg/kg, monensin ≤ 10 µg/kg, narasin ≤ 50 µg/kg, néomycine ≤ 500 µg/kg, nicarbazine ≤ 200 µg/kg, sarafloxacin ≤ 80 µg/kg, spiramycine ≤ 600 µg/kg, tilmicosine ≤ 2400 µg/kg, tylosine ≤ 100 µg/kg
- Foie de dinde : albendazole ≤ 5000 µg/kg, avilamycine ≤ 300 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, érythromycine ≤ 100 µg/kg, lasalocide sodium ≤ 1200 µg/kg, monensin ≤ 10 µg/kg, néomycine ≤ 500 µg/kg, sarafloxacin ≤ 80 µg/kg, spectinomycine < 2000 µg/kg, tilmicosine <

ex 02.08	Autres viandes.	<ul style="list-style-type: none"> - muscle de toutes espèces : albendazole ≤ 100 µg/kg - foie de toutes espèces : albendazole ≤ 5000 µg/kg - rognons de toutes espèces : albendazole ≤ 5000 µg/kg - muscle de lapin : avilamycine ≤ 200 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, diclazuril ≤ 500 µg/kg - graisse + peau de lapin : avilamycine ≤ 200 µg/kg - foie de lapin : avilamycine ≤ 300 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, diclazuril ≤ 3000 µg/kg - rognons de lapin : albendazole ≤ 5000 µg/kg, avilamycine ≤ 200 µg/kg, colistine ≤ 200 µg/kg, diclazuril ≤ 2000 µg/kg - muscle de cerf : moxidectine ≤ 20 µg/kg - foie de cerf : moxidectine ≤ 100 µg/kg, - rognons de cerf : moxidectine ≤ 50 µg/kg 	CXSM/RL2 du Codex alimentarius : Limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments.
ex 03.02	Poissons d'aquaculture.	<ul style="list-style-type: none"> - Filets de poissons (muscle + peau) : amoxicilline ≤ 50 µg/kg, ampicilline ≤ 50 µg/kg, lufénurone ≤ 1350 µg/kg - Muscle de poissons : amoxicilline ≤ 50 µg/kg, ampicilline ≤ 50 µg/kg, chlortétracycline/oxytétracycline/ tétracycline ≤ 200 µg/l, lufénurone ≤ 1350 µg/kg - filet (muscle + peau) de saumon : émamectine ≤ 100 µg/kg, téflubenzuron ≤ 400 µg/kg - muscle de saumon : deltaméthrine ≤ 30 µg/kg, émamectine ≤ 100 µg/kg, téflubenzuron ≤ 400 µg/kg - filet (muscle + peau) de truite : émamectine ≤ 100 µg/kg - muscle de truite : émamectine ≤ 100 µg/kg, fluméquin ≤ 500 µg/kg. 	CXSM/RL2 du Codex alimentarius : Limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments.
ex 03.02	Poissons des familles <i>Scombridae</i> ,	Histamine : au plus 10 mg/100 g sur la base de la valeur moyenne	- CXS 36 Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé
ex 03.03	<i>Clupeidae</i> , <i>Coryphaenidae</i> ,	mesurée dans les unités-échantillons analysées et aucune unité-échantillon contenant plus de 20 mg/100 g	- CXS 190 Norme pour les filets de poisson surgelés
ex 03.04	<i>Pomatomidae</i> et <i>Scomberesocidae</i> .		- CXS 165 Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée
ex 03.05			- CXS 166 Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés, panés ou enrobés de pâte à frire
			- CXS 244 Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés
			- CXS 311 Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché
			- CXS 119 Norme pour le poisson en conserve du Codex alimentarius.
ex 03.05	Poissons de la famille des <i>Engraulidae</i> .	Histamine : au plus 10 mg/100 g sur la base de la valeur moyenne mesurée dans les unités-échantillons analysées et aucune unité-échantillon contenant plus de 20 mg/100 g	- CXS 236 Norme pour les anchois bouillis salés séchés
			- CXS 311 Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché du Codex alimentarius.

ex 03.05	Thons, béryx, marlins, requins entiers frais ou congelés.	<ul style="list-style-type: none"> - thons : méthylmercure $\leq 1,2$ mg/kg - béryx : méthylmercure $\leq 1,5$ mg/kg - marlins : méthylmercure $\leq 1,7$ mg/kg - requins : méthylmercure $\leq 1,6$ mg/kg 	CXS 193 du Codex alimentarius : Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.
ex 03.06	Crevette géante (<i>Penaeus monodon</i>) d'aquaculture.	Muscle : oxytétracycline ≤ 200 µg/kg	CXS/MRL2 du Codex alimentarius : Limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments.
ex 03.07	Mollusques bivalves crus, réfrigérés et congelés.	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 700 E. coli/100 g et 1/5 échantillon entre 230 et 700 E. coli n=5 c=1 m=230 M=700 (plan à 3 classes) Saxitoxines STX $\leq 0,8$ mg/kg Acide okadaïque OA $\leq 0,16$ mg/kg Acide domoïque DA ≤ 20 mg/kg Brévétoxines BTX ≤ 200 unités souris ou équivalent/kg Azspiracide AZP $\leq 0,16$ mg/kg 	CXS 292 du Codex alimentarius : Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus.
ex 03.07	Palourdes, coquilles, moules, sèches, pieuvres, calmars.	Cadmium ≤ 2 mg/kg	CXS 193 du Codex alimentarius : Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.
ex 04	Produits de la laiterie.	Tous.	Arrêté n° 2140 CM du 30 décembre 2008 modifié relatif à la définition et la commercialisation du lait et des produits à base de lait.
04.01 04.02	Produits laitiers.	Radionucléides.	Arrêté n° 116 CM du 13 janvier 2014 modifié fixant les niveaux maximaux admissibles de contamination radioactive pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

ex 04.01 ex 04.02	Laits.	<ul style="list-style-type: none"> - laits de tous mammifères : albendazole ≤ 100 µg/l - lait de bovin : amoxicilline ≤ 4 µg/kg, benzylpénicilline/benzylpénicilline procaine ≤ 4 µg/l, ceftriaxone ≤ 100 µg/l, chlortétracycline/oxytétracycline/ tétracycline ≤ 100 µg/l, clenbutérol ≤ 0,05 µg/l, colistine ≤ 50 µg/kg, cyfluthrine ≤ 40 µg/l, cyhalothrine ≤ 30 µg/kg, cyperméthrine/alpha-cyperméthrine ≤ 100 µg/kg, deltaméthrine ≤ 30 µg/kg, dexaméthasone ≤ 0,3 µg/l, difydrostreptomycine/streptomycine ≤ 200 µg/kg, diméthazone ≤ 150 µg/l, doramécine ≤ 15 µg/kg, éprinomectine ≤ 20 µg/l, fébantel/fenbendazole/ oxfendazole ≤ 100 µg/l, gentamicine ≤ 200 µg/l, imidocarbe ≤ 50 µg/kg, isométidium ≤ 100 µg/l, ivermectine ≤ 10 µg/kg, lincomycine ≤ 150 µg/kg, monensin ≤ 2 µg/kg, néomycine ≤ 1500 µg/kg, pirimycine ≤ 100 µg/kg, spectinomycine ≤ 200 µg/l, spiramycine ≤ 200 µg/l, sulfadimidine ≤ 25 µg/l, thiabendazole ≤ 100 µg/l, trichlorfon ≤ 50 µg/kg, tylosine ≤ 100 µg/kg - lait d'ovin : amoxicilline ≤ 4 µg/kg, chlortétracycline/oxytétracycline/ tétracycline ≤ 100 µg/l, colistine ≤ 50 µg/kg, dihydrostreptomycine/ streptomycine ≤ 200 µg/kg, fébantel/fenbendazole/oxfendazole ≤ 100 µg/l, - lait de chèvre : thiabendazole ≤ 100 µg/l 	CXS/MRL2 du Codex alimentarius : Limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments.
ex 04.01.50	Laits crus.	Tous.	Arrêté n° 216 CM du 6 février 2009 relatif à l'hygiène de la production et de la collecte du lait.
ex 04.01	Produits laitiers crus.	Listeria non détectée dans 25 g (<0,04cfu/g) du port/aéroport d'entrée au lieu de vente.	CXG 61 du Codex alimentarius : Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria Monocytogenes dans les aliments prêts à consommer.
ex 04.01	Laits pasteurisés.	Tous.	Arrêté n° 589 CM du 9 juillet 1993 modifié portant dispositions relatives à la production et à la distribution des laits pasteurisés en application de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.
ex 04	Laits et produits laitiers de ruminants.	<ul style="list-style-type: none"> - lait : aflatoxine M1 ≤ 0,5 µg/kg, plomb ≤ 0,02 mg/kg - produits laitiers secondaires : plomb ≤ 0,02 mg/kg 	CXS 193 du Codex alimentarius : Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.
ex 04.07 04.08	Œufs et ovoproduits.	Tous.	Arrêté n° 314 CM du 20 février 2008 modifié portant application de l'article 11 de la loi du 1er août 1905 modifiée sur les produits et les services en ce qui concerne la commercialisation des œufs et ovoproduits.

ex 0407	Oufs de volailles.	- Oufs de volailles : chlortétracycline/ oxytétracycline/tétracycline \leq 400 $\mu\text{g}/\text{kg}$, fluibendazole \leq 400 $\mu\text{g}/\text{kg}$, - Oufs de poule : colistine \leq 300 $\mu\text{g}/\text{kg}$, deltaméthrine \leq 30 $\mu\text{g}/\text{kg}$, érythromycine \leq 50 $\mu\text{g}/\text{kg}$, néomycine \leq 500 $\mu\text{g}/\text{kg}$, spectinomycine \leq 2000 $\mu\text{g}/\text{kg}$, tylosine \leq 300 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Tous.	CXS/MRL2 du Codex alimentarius : Limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments.
0407.21 ex 0511.99	Oufs frais de volailles de l'espèce <i>Gallus domesticus</i> . Sang de porc.	Plomb \leq 0,15 mg/kg	Arrêté n° 478 CM du 13 mai 1997 modifié relatif aux conditions d'hygiène de la collecte et de la commercialisation des œufs. CXS 193 du Codex alimentarius : Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.
0801.2	Noix du Brésil.	- prêtes à consommer : aflatoxines totales (B1 + B2 + G1 + G2) : \leq 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - destinées à une transformation ultérieure : aflatoxines totales (B1 + B2 + G1 + G2) : \leq 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$	CXS 193 du Codex alimentarius : Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.
0802.1	Amandes.	- prêtes à consommer : aflatoxines totales (B1 + B2 + G1 + G2) : \leq 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - destinées à une transformation ultérieure : aflatoxines totales (B1 + B2 + G1 + G2) : \leq 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$	CXS 193 du Codex alimentarius : Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.
0802.2	Noisettes.	- prêtes à consommer : aflatoxines totales (B1 + B2 + G1 + G2) : \leq 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - destinées à une transformation ultérieure : aflatoxines totales (B1 + B2 + G1 + G2) : \leq 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$	CXS 193 du Codex alimentarius : Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.
0802.5	Pistaches.	- prêtes à consommer : aflatoxines totales (B1 + B2 + G1 + G2) : \leq 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - destinées à une transformation ultérieure : aflatoxines totales (B1 + B2 + G1 + G2) : \leq 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$	CXS 193 du Codex alimentarius : Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.
ex 0804.20	Figues sèches.	- prêtes à consommer : aflatoxines totales (B1 + B2 + G1 + G2) : \leq 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$	CXS 193 du Codex alimentarius : Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.
ex 1202.4	Arachides.	- destinées à une transformation ultérieure : aflatoxines totales (B1 + B2 + G1 + G2) : \leq 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$	CXS 193 du Codex alimentarius : Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.
ex 15	Graisses et huiles animales comestibles.	Arsenic \leq 0,1 mg/kg, plomb \leq 0,08 mg/kg	CXS 193 du Codex alimentarius : Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.
ex 15	Graisses et huiles animales comestibles destinées à être utilisées par des professionnels.	Teneurs en composés polaires \leq 25 % ou teneurs en polymères de triglycérides \leq 14 %	Arrêté n° 2489 CM du 4 novembre 2021 relatif à la qualité des graisses et huiles destinées à l'alimentation humaine.

ex 15.01	Graisses de porc.	<p>Albendazole ≤ 100 µg/kg, azapérone ≤ 60 µg/kg, cefotiofur ≤ 2000 µg/kg, cyhalothrine ≤ 400 µg/kg, danofloxacin ≤ 100 µg/kg, dilhydrostreptomycine/ streptomycine ≤ 600 µg/kg, doramécine ≤ 150 µg/kg, fébantel/</p> <p>fenbendazole/ oxfendazole ≤ 20 µg/kg, fluméquine ≤ 20 µg/kg, gentamicine ≤ 100 µg/kg, halquinol ≤ 350 µg/kg, ivermectine ≤ 20 µg/kg, lévamisole ≤ 10 µg/kg, lincomycine 100 µg/kg, narasin ≤ 50 µg/kg, néomycine ≤ 500 µg/kg, phoxime ≤ 400 µg/kg, ractopamine ≤ 10 µg/kg, spectinomycine ≤ 2000 µg/kg, spiramycine ≤ 300 µg/kg, sulfamidine ≤ 100 µg/kg, thiabendazole ≤ 100 µg/kg, tilmicosine ≤ 100 µg/kg, tylosine ≤ 100 µg/kg</p>	CXS/MRL2 du Codex alimentarius : Limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments.
ex 1501.90	Graisses de volailles.	<p>- graisses de volailles : albendazole ≤ 100 µg/kg, lévamisole ≤ 10 µg/kg, sulfamidine ≤ 100 µg/kg</p> <p>- graisse de poule, poulet : dihydrostreptomycine/streptomycine ≤ 600 µg/kg, fluméquine ≤ 1000 µg/kg, lincomycine ≤ 100 µg/kg, monensin ≤ 100 µg/kg, narasin ≤ 50 µg/kg, néomycine ≤ 500 µg/kg, sarafloxacin ≤ 20 µg/kg, spectinomycine ≤ 2000 µg/kg, spiramycine ≤ 300 µg/kg</p> <p>- graisse de dinde : monensin ≤ 100 µg/kg, néomycine ≤ 500 µg/kg, sarafloxacin ≤ 20 µg/kg</p> <p>- graisse de canard : néomycine ≤ 500 µg/kg</p> <p>- graisse de caille : monensin ≤ 100 µg/kg</p>	CXS/MRL2 du Codex alimentarius : Limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments.

ex 15.02	Graisses des animaux des espèces bovine, ovine ou caprine.	<p>- graisse de bovin : abamectine ≤ 100 µg/kg, acétate de mélangestrol ≤ 18 µg/kg, albendazole ≤ 100 µg/kg, amoxicilline ≤ 50 µg/kg, cefiofur ≤ 2000 µg/kg, clenbutérol ≤ 0,2 µg/kg, closantel ≤ 3000 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, cyfluthrine ≤ 200 µg/kg, cyhalothrine ≤ 400 µg/kg, cyperméthrine /alpha-cyperméthrine ≤ 1000 µg/kg, danofloxacin ≤ 100 µg/kg, deltaméthrine ≤ 500 µg/kg, dihydrostreptomycine/streptomycine ≤ 600 µg/kg, doramectine ≤ 150 µg/kg, éprinomectine ≤ 250 µg/kg, fébantel/ fenbendazole/oxfendazole ≤ 100 µg/kg, fluazurone ≤ 7000 µg/kg, fluméquine ≤ 1000 µg/kg, gentamicine ≤ 100 µg/kg, imidocarbe ≤ 50 µg/kg, isométiamidium ≤ 100 µg/kg, ivermectine ≤ 400 µg/kg, lévamisole ≤ 10 µg/kg, monensin ≤ 100 µg/kg, monépanel ≤ 7000 µg/kg, moxidectine ≤ 500 µg/kg, narasin ≤ 50 µg/kg, néomycine ≤ 500 µg/kg, pirlimycine ≤ 100 µg/kg, ractopamine ≤ 10 µg/kg, spectinomycine ≤ 2000 µg/kg, spiramycine ≤ 300 µg/kg, sulfadimidine ≤ 100 µg/kg, thiabendazole ≤ 100 µg/kg, tilmicosine ≤ 100 µg/kg, triclabendazole ≤ 100 µg/kg, tylosine ≤ 100 µg/kg</p> <p>- graisse d'ovin : albendazole ≤ 100 µg/kg, amoxicilline ≤ 50 µg/kg, closantel ≤ 2000 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, cyhalothrine ≤ 400 µg/kg, cyperméthrine /alpha-cyperméthrine ≤ 1000 µg/kg, deltaméthrine ≤ 500 µg/kg, derquantel ≤ 7,0 µg/kg, diclazuril ≤ 1000 µg/kg, dicyclanil ≤ 200 µg/kg, dihydrostreptomycine/streptomycine ≤ 600 µg/kg, fébantel/fenbendazole/oxfendazole ≤ 100 µg/kg, fluméquine ≤ 1000 µg/kg, ivermectine ≤ 20 µg/kg, lévamisole ≤ 10 µg/kg, monensin ≤ 100 µg/kg, monépanel ≤ 13000 µg/kg, moxidectine ≤ 500 µg/kg, néomycine ≤ 500 µg/kg, phoxime ≤ 400 µg/kg, spectinomycine ≤ 2000 µg/kg, sulfadimidine ≤ 100 µg/kg, thiabendazole ≤ 100 µg/kg, tilmicosine ≤ 100 µg/kg, triclabendazole ≤ 100 µg/kg</p> <p>- graisse de chèvre : albendazole ≤ 100 µg/kg, colistine ≤ 150 µg/kg, fébantel/ fenbendazole/oxfendazole ≤ 100 µg/kg, monensin ≤ 100 µg/kg, néomycine ≤ 500 µg/kg, phoxime ≤ 400 µg/kg, sulfadimidine ≤ 100 µg/kg, thiabendazole ≤ 100 µg/kg</p>	<p>CXS/MRL2 du Codex alimentarius : Limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments.</p>
ex 2103.90	Sauce de poisson.	<p>Histamine : au plus 40 mg/100 g dans toute unité d'échantillon analysée.</p> <p>Absence de poissons contenant des biotoxines marines (ciguatoxine, tétrodontoxine et IPN) dans des quantités qui pourraient présenter un risque pour la santé humaine.</p>	<p>CXS 302 Norme pour la sauce de poisson.</p>

