



MINISTÈRE
DE LA SANTÉ,

*chargé de la prévention, de la sécurité alimentaire
et de la médecine traditionnelle*

ARRETE N° 1119

/ CM du 9 OCT. 2006

(NOR : DSP0602421AC)

relatif aux durées maximales de conservation de certaines
denrées alimentaires animales ou d'origine animale.

Modifié par : arrêté n°0962/CM du 10 juillet 2007

LE PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

Sur le rapport du ministre de la santé, chargé de la prévention, de la sécurité alimentaire et de la médecine traditionnelle ;

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

Vu l'arrêté n° 2/PR du 7 mars 2005 modifié, portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française et déterminant leurs fonctions ;

Vu la loi du 1^{er} août 1905 modifiée sur les produits et les services ;

Vu la loi n° 98-389 du 19 mai 1998 relative à la responsabilité du fait des produits défectueux ;

Vu le décret du 18 mai 1940 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes aux Etablissements français de l'Océanie ;

Vu la délibération n° 70-51 AT du 25 juin 1970 modifiée concernant l'hygiène des denrées alimentaires conservées par les techniques frigorifiques ;

Vu la délibération n° 71-174 AT du 10 novembre 1971 modifiée réglementant la production et la vente des produits lactés et de leurs sous-produits en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale et notamment ses articles 6 et 8 ;

Vu la 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 ;

Vu l'arrêté n° 746/ER du 5 octobre 1978 relatif aux conditions d'hygiène du transport des denrées périssables ;

Vu l'arrêté n° 747/ER du 5 octobre 1978 relatif aux modes de conservation et à l'entreposage des denrées périssables ;

Vu l'arrêté n° 2230/ER du 23 octobre 1981 modifié relatif aux modes de conservation, au transport et à l'entreposage des viandes réfrigérées sous vide ;

Vu l'arrêté n° 422/CM du 28 avril 1988 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 modifiée sur les produits et les services, relatif à la définition et à la commercialisation des jambons et épaules cuits ;

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

Vu l'arrêté n° 1391/CM du 23 octobre 1998 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées alimentaires d'origine animale ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du

Ampliations :

PR	1
SGG	1
IGA	1
REG	1
SCM	1
VP	1
MAE	1
MSP	1
SAE	1
SDR	1
SANTE	1
SANTE/CHSP	1
JOPF	1

Trans. (avec AR) :

HC	1
----	---

A R R E T E

Article 1er. - Au sens du présent arrêté, on entend par :

- a) Plat cuisiné : préparation culinaire composée pour tout ou partie de denrées visées à l'article 5 de la délibération du 14 octobre 1977 modifiée susvisée, cuite ou précuite, dont la consommation peut être différée dans le temps ou dans l'espace.
- b) Préparations de viandes : les viandes crues auxquelles ont été ajoutées des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs, ou qui ont subi un ou des traitements insuffisants pour modifier à cœur leur structure cellulaire et faire perdre à celle-ci les caractéristiques de la viande crue. Toutefois, ne sont pas considérées comme préparations de viandes, les viandes, y compris les viandes hachées, n'ayant subi qu'un traitement de conservation par le froid.
- c) Produits à base de viande : Les produits transformés qui ont été élaborés à partir de viande ou avec de la viande qui a subi un traitement tel que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche et les plats cuisinés à base de viande correspondant à des préparations culinaires cuites ou précuites, et conditionnés et conservés par le froid. Les saucisses et chairs à saucisse préparées à base de viande de porc dans laquelle a été incorporé, au moins, 15 grammes de chlorure de sodium par kilogramme de viande sont considérées comme des produits à base de viande.
- d) Traitement : procédé chimique ou physique tel que le chauffage, la fumaison, le salage, la dessiccation ou l'emballage sous vide destiné à prolonger la conservation des viandes ou des produits d'origine animale associés ou non à d'autres denrées alimentaires, ou une combinaison de ces procédés.
- e) Transformation : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés.
- f) Viandes hachées : les viandes qui ont été soumises à une opération de hachage en fragments ou à un passage dans un hachoir à vis sans fin, auxquelles a été éventuellement ajouté un maximum de un pour cent de sel.

Article 2. - 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 :

- le conditionneur local pour les denrées alimentaires préemballées ;
- l'importateur lorsque ces denrées alimentaires préemballées sont importées en Polynésie française ;
- le vendeur ou le responsable de la première mise sur le marché pour les denrées alimentaires vendues non préemballées.

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.

Article 3. - Conformément aux dispositions de la délibération du 19 novembre 1998 modifiée et à la loi du 1^{er} 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.

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.

Article 4. - Dans le cas des denrées alimentaires réfrigérées déballées ou déconditionnées, qu'elles soient ré-emballées 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.

Article 5. - Les durées maximales de conservation des denrées animales ou d'origine animale réfrigérées suivantes, dans le respect des conditions de températures fixées par la réglementation, sont fixées ainsi qu'il suit :

A - Viandes de boucherie et viandes de gibier d'élevage ongulé :

Désignation	Durée de conservation	A compter de (J)
-Pièces entières de découpe de porc -Pièces entières de découpe de porc sous vide -Portions désossées ou tranchées de porc sous atmosphère non modifiée -Portions désossées ou tranchées de porc sous vide -Portions désossées ou tranchées de porc sous atmosphère modifiée(CO ₂ , N ₂)	6 jours 7 jours 5 jours 7 jours 9 jours	Date d'abattage
-Pièces ou portions préemballées de viande de ruminants, sous atmosphère non modifiée, stockées, entreposées et conservées entre 0° et + 4°C	2 jours	Date de conditionnement
-Pièces ou portions de viande de ruminants, préemballées sous vide, stockées, entreposées et conservées entre 0° et + 4°C	21 jours	Date d'abattage
-Pièces de viande préemballées sous vide de ruminants, à l'exclusion des gibier d'élevage, entreposées et conservées entre -1°C et 0°C dans les conditions prévues par l'arrêté 2230 ER du 23 octobre 1981	8 semaines	Date d'abattage
-Pièces de viande préemballées sous vide de ruminants, à l'exclusion des gibier d'élevage, sorties des installations frigorifiques de l'importateur à -1°C et conservées entre 0° et +4°C	8 jours	Date de sortie de l'entrepôt agréé à -1°C
-Abats entiers	6 jours	Date d'abattage

B - Viandes cuites, produits de charcuterie (porc, volaille...) :

Famille de produits	Préparation/Présentation	Durée de conservation	A compter de (J)
Jambon cuit (jambon de Paris, jambonneau, jambon de dinde ...)	-Cuit sous vide, commercialisé dans l'emballage de cuisson (pièce entière) -Cuisson ouverte, reconditionné (pièce entière) -Tranché, sous vide -Tranché, sous atmosphère modifiée (CO ₂ , N ₂)	90 jours 21 jours 10 jours 21 jours	Date de préparation
Saucisserie cuite, émulsions cuites : (saucisson à l'ail, épaule cuite, mortadelle, Strasbourg...)	-Pièce entière, cuite en boyau non consommable, étanche clippé -Pièce entière, en boyau ficelé ou torsadé ou consommable -Tranché, sous vide -Tranché, sous atmosphère modifiée(CO ₂ , N ₂) -Tranché, sous atmosphère non modifiée	42 jours 14 jours 10 jours 21 jours 3 jours	Date de préparation

Saucisserie fraîche (chipolatas, merguez, Toulouse...)	-Sous atmosphère non modifiée -Sous vide -Sous atmosphère modifiée (CO ₂ , N ₂)	3 jours 3 jours 10 jours	Date de préparation
Pâtés, pâtés de tête, campagne, rillettes, terrines, crème de foie...	-Pâtés entiers, cuits operculés dans leur emballage définitif -Pâtés entiers cuits sous vide -Pâtés tranchés, conditionnés sous vide -Pâtés tranchés, conditionnés sous atmosphère non modifiée -Pâtés tranchés sous atmosphère modifiée(CO ₂ , N ₂)	90 jours 60 jours 7 jours 2 jour 21jours	Date de préparation
Produits étuvés ou étuvés et fumés (poitrine, lardons, bacon...)	-Pièce entière sous vide -Produit cubé sous vide -Produit cubé sous atmosphère modifiée (CO ₂ , N ₂) -Produit tranché sous vide -Produit tranché sous atmosphère modifiée (CO ₂ , N ₂) -bacon pièce entière sous vide	21 jours 10 jours 21 jours 10 jours 21 jours 90 jours	Date de préparation
Produits saumurés ou saumurés et marinés (poitrine, échine, épaule, carré, longe...)	-Pièce entière sous atmosphère non modifiée -Pièce entière sous vide	7 jours 7 jours	Date de préparation

C - Plats cuisinés :

Préparation/Présentation	Durée de conservation	A compter de (J)
- Sous atmosphère non modifiée entre 0 et +4°C - Sous atmosphère non modifiée au dessus de 65°C -Sous vide -Sous atmosphère modifiée (CO ₂ , N ₂) -Cuits dans l'emballage définitif	1 jour 0 jour 7 jours 14 jours 55 jours	Date de préparation

D - Viandes hachées à l'avance et préparations de viandes :

Préparation/Présentation	Durée de conservation	A compter (J)
-Viandes hachées à l'avance et préparation de viandes hachées et morceaux de viande de moins de 100g, réfrigérés sous atmosphère non modifiée - Viandes hachées à l'avance et préparation de viandes hachées et les morceaux de moins de 100g, réfrigérés sous vide	0 jour 5 jours	Date de préparation

- Viandes hachées à l'avance et préparation de viandes hachées et les morceaux de moins de 100g, réfrigérés sous atmosphère modifiée	7 jours	
-Autres préparations de viandes	2 jours	Date de préparation

E - Viandes de volailles, de lagomorphe, de rongeurs gibiers d'élevage et de gibier d'élevage à plume :

Préparation/Présentation	Durée de conservation	A compter de (J)
- Carcasses entières, abats ou pièces de découpe crus réfrigérés de poulets de chair, poules pondeuses, lagomorphes, quel que soit le mode de conditionnement	6 jours	Date d'abattage
- Carcasses entières, abats ou pièces de découpe crus réfrigérés d'autres espèces de volailles sous atmosphère non modifiée	15 jours	Date d'abattage
- Carcasses entières, abats ou pièces de découpe crus réfrigérés d'autres espèces de volailles sous atmosphère modifiée (CO ₂ , N ₂)	21 jours	Date d'abattage

F - Produits de la mer et d'eau douce :

Préparation/Présentation	Durée de conservation	A compter de (J)
- Préparation à base de chair de produits de la mer crue réfrigérée (farce de poisson, sashimi, steak haché ou tartare de poisson...) emballée sous atmosphère non modifiée	1 jour	Date de préparation
- Préparation à base de chair de produits de la mer crue réfrigérée (farce de poisson, sashimi, steak haché ou tartare de poisson...) emballée sous vide	3 jours	Date de préparation
- Longes de thon sous atmosphère non modifiée	4 jours	Date de conditionnement
- Longes de thon sous vide	12 jours	Date de conditionnement
- Tranches et filets de poisson frais, réfrigérés, emballés sous atmosphère non modifiée	7 jours	Date de filetage ou de tranchage
- Tranches et filets de poisson frais, réfrigérés, emballés sous vide	10 jours	Date de filetage ou de tranchage
- Filets de poissons mi-cuit	7 jours	Date de préparation
- Filets de poissons fumés ou marinés, réfrigérés, emballés sous vide	60 jours	Date de conditionnement
- Terrines de poisson cuites operculées dans leur emballage définitif	90 jours	Date de conditionnement
-Terrines de poisson sous vide	60 jours	
-Terrines de poisson tranchées, conditionnées sous vide	7 jours	
-Terrines de poisson tranchées, sous atmosphère non modifiée	2 jours	
- Terrines de poisson tranchées, conditionnées sous atmosphère modifiée	21 jours	

G - Pâtisseries et crèmes pâtissières :

Préparation/Présentation	Durée de conservation	A compter de (J)
Pâtisseries réfrigérées contenant des crèmes à base d'œufs ou de lait	2 jours	Date de préparation

H - Laits fermentés, laits gélifiés, laits emprésurés aromatisés :

Préparation/Présentation	Durée de conservation	A compter de (J)
Laits fermentés (yaourts, kéfir, etc.)	28 jours	Date de conditionnement
Laits gélifiés aromatisés dosés à froid	14 jours	Date de conditionnement
Laits gélifiés aromatisés dosés à chaud	28 jours	Date de conditionnement

I - Ovoproduits :

Préparation/Présentation	Durée de conservation	A compter de
œufs ou jaunes d'œuf en coule, pasteurisés, réfrigérés	14 jours	date de pasteurisation
œufs durs en saumure réfrigérés, sous atmosphère non modifiée	14 jours	Date de conditionnement
œufs durs réfrigérés sous atmosphère modifiée	28 jours	Date de conditionnement

Article 6. - 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. Le dossier doit comporter :

- une étude microbiologique de vieillissement réalisée suivant les prescriptions du centre d'hygiène et de salubrité publique de la direction de la santé ;
- la validation du processus de fabrication ou de conditionnement par le centre d'hygiène et de salubrité publique de la direction de la santé;
- la validation du processus de traçabilité du produit, en particulier par apposition d'un numéro de lot de fabrication sur l'étiquetage du produit.

La demande est adressée au centre d'hygiène et de salubrité publique de la direction de la santé qui accuse réception du dossier complet. L'instruction de la demande est réalisée par un vétérinaire du centre d'hygiène et de salubrité publique de la direction de la santé, ou, en cas d'impossibilité, par un vétérinaire d'un autre service de l'administration chargé de l'application du présent arrêté.

L'autorisation est accordée, après avis du vétérinaire, par arrêté du Président de la Polynésie française. L'arrêté précise le titulaire de l'autorisation, la dénomination du produit concerné, sa présentation, la durée et la température de conservation ainsi que les prescriptions particulières éventuelles relatives au processus de fabrication. Il est publié au *Journal officiel* de la Polynésie française et notifié à l'intéressé par lettre recommandée avec accusé de réception.

A défaut de réponse dans un délai de quatre mois à compter de la date de réception du dossier complet, la demande est réputée rejetée.

En cas de non respect des dispositions du présent arrêté ou de l'arrêté d'autorisation, celle-ci peut être, après mise en demeure restée sans effet, suspendue ou retirée, partiellement ou en totalité par arrêté du Président de la Polynésie française.

La mise en demeure fixe le délai, qui ne peut excéder trois mois, laissé au titulaire de l'autorisation pour prendre toute mesure propre à remédier à une violation ou à un manquement constaté.

En cas d'urgence tenant à la protection de la santé publique, une suspension immédiate de l'autorisation peut être prononcée à titre conservatoire.

Article 7. - Est notamment considérée comme impropre à la consommation :

- une denrée alimentaire comportant une date limite de consommation dès lors que celle-ci est dépassée ;
- 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 ;
- 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.

Article 8. - 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.

Article 9. - Sans préjudice de l'application des peines prévues par la loi du 1^{er} août 1905 modifiée, la loi du 19 mai 1998 et la délibération du 19 novembre 1998 modifiée susvisées, les infractions aux dispositions de l'article 7 du présent arrêté sont punies des peines prévues pour les contraventions de 5^e classe.

Article 10. - Sont abrogés :

- l'article 30 de l'arrêté n° 747/ER du 14 octobre 1978 susvisé ;
- l'arrêté n° 300/CM du 18 mars 1988 fixant la période limite d'utilisation des laits stérilisés et des laits de longue vie (laits stérilisés UHT) ;
- l'arrêté n° 418/CM du 27 avril 1988 relatif aux durées de conservation des jambons et épaules cuits ;
- l'arrêté n° 1225/CM du 12 novembre 1992 relatif à la durée de conservation des poulets de chair réfrigérés.

Article 11. - Le vice-président, ministre du tourisme, de l'économie et des finances et de la communication, chargé de la cohérence de l'action gouvernementale, du budget et de la réforme de la fiscalité, porte parole du gouvernement, le ministre de l'agriculture, de l'élevage et des forêts, et le ministre de la santé chargé de la prévention, de la sécurité alimentaire et de la médecine traditionnelle, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le

Par le Président de la Polynésie française

Oscar Manutahi TEMARU

Le vice-président,
ministre du tourisme,
de l'économie, des finances
et de la communication
*chargé de la cohérence de l'action
gouvernementale,
du budget et de la réforme de la fiscalité
porte-parole du gouvernement*

Le ministre
de l'agriculture,
de l'élevage et des forêts

Jacqui DROLLET

Ahiti ROOMATAAROA

Le ministre
de la santé
*chargé de la prévention, de la sécurité alimentaire
et de la médecine traditionnelle*

Pia HIRO