

Délibération du congrès n° 358/CP du 02 avril 1999
relative à l'importation des produits de la mer et d'eau douce et de leurs sous-produits

Historique :

Créée par	Délibération du congrès n° 358/CP du 02 avril 1999 relative à l'importation des produits de la mer et d'eau douce et de leurs sous-produits	JONC du 04 mai 1999 Page 1858
Modifiée par	Délibération du congrès n° 029/CP du 19 avril 2000 modifiant la délibération modifiée n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires	JONC du 06 juin 2000 Page 2246

Article 1^{er}

La présente délibération complète les dispositions réglementaires en vigueur relatives aux conditions hygiéniques et sanitaires d'introduction en Nouvelle-Calédonie des produits de la mer et d'eau douce et leurs sous-produits.

Article 2

Délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 (article 29)

Une analyse des risques est conduite par le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie avant l'autorisation d'introduction de tout produit de la mer et d'eau douce. A l'issue de cette analyse de risque, il est établi par un arrêté de l'exécutif du Territoire, une liste des pays en provenance desquels sont autorisées les importations des différentes catégories des produits de la mer et d'eau douce. Cette liste est du type permissif, c'est-à-dire que les produits qui ne sont pas dûment mentionnés sur la liste sont interdits.

Lors de l'établissement de la liste visée à l'alinéa 1 du présent article, il est tenu compte notamment :

a) de la législation du pays en matière de santé publique vétérinaire et notamment de celle concernant :

- les missions, statut et pouvoirs des services compétents en matière de santé publique vétérinaire ;
- la police sanitaire ;
- les règles de salubrité des denrées alimentaires ;
- les critères microbiologiques, chimiques, physiques et anatomo-pathologiques d'appréciation de la salubrité des denrées alimentaires ;
- l'utilisation de substances chimiques en production animale (interdiction, autorisation, distribution, mise sur le marché, organisation des contrôles).

b) de l'organisation de l'autorité compétente du pays en matière de santé publique vétérinaire, de la surveillance dont les produits font l'objet, ainsi que des possibilités effectives qu'ont ces services de vérifier de manière efficace l'application de leur législation en vigueur.

c) des assurances que peut donner le pays quant au respect des conditions sanitaires pertinentes.

d) de l'expérience tirée de la commercialisation des produits en provenance de ce pays et des résultats des contrôles effectués à l'importation.

e) du statut sanitaire du pays concernant les maladies des animaux aquatiques. Toute importation de produits de la mer et d'eau douce est notamment interdite en provenance de pays non officiellement indemne des maladies détaillées en annexe 1 de la délibération n° 154 du 29 décembre 1998 relative à la police sanitaire en Nouvelle-Calédonie, qui concernent les espèces dont les produits sont issus.

f) de la régularité et la rapidité de la transmission des informations fournies par le pays concernant l'existence de maladies animales infectieuses ou contagieuses sur son territoire, notamment celles figurant sur les listes A et B de l'office international des épizooties, ou concernant l'apparition de biotoxines marines dans les zones de pêche ou d'aquaculture.

g) de l'organisation et la mise en œuvre de mesures destinées à prévenir et combattre les maladies infectieuses ou contagieuses.

Article 3

Délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 (article 29)

En vue de s'assurer des conditions effectivement appliquées quant à la production, l'entreposage et l'expédition des denrées alimentaires à destination de la Nouvelle-Calédonie, des contrôles peuvent être effectués sur place par un agent du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie.

Ces conditions doivent au moins être équivalentes en termes de maîtrise des risques sanitaires et de maîtrise de la qualité à celles appliquées à la production et la commercialisation des mêmes produits de la mer et d'eau douce en Nouvelle-Calédonie.

La périodicité et les modalités de ces contrôles sont déterminées selon une procédure interne du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie.

Si au cours d'une inspection, de graves infractions sont constatées dans un pays ou un établissement agréé par les services officiels de ce pays, le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie peut prendre toutes mesures susceptibles de garantir la santé publique vétérinaire du Territoire qui peuvent aller jusqu'à retirer ledit pays de la liste prévue à l'article précédent.

Article 4

Délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 (article 29)

En cas de modification de la situation sanitaire des pays exportateurs et des mesures de police zoo sanitaire qu'ils appliquent, et en fonction des recommandations et renseignements sanitaires fournis au service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie par les instances zoo sanitaires et médicales internationales, l'exécutif du Territoire peut prendre sur proposition du service chargé de la santé

publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie un arrêté visant à interdire temporairement toute importation de pays ou régions présentant un risque sanitaire pour la santé publique vétérinaire en Nouvelle-Calédonie.

Cet arrêté fera alors l'objet d'une communication dans la presse et sera complété le cas échéant par avis aux importateurs.

La levée de l'interdiction d'importation est effectuée par arrêté de l'exécutif du Territoire sur proposition du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle Calédonie et est communiquée aux professionnels par les voies prévues à l'alinéa précédent.

Article 5

Les produits de la mer et d'eau douce importés en Nouvelle-Calédonie doivent :

- a) provenir d'un pays autorisé à exporter vers la Nouvelle-Calédonie ;
- b) avoir été préparés à partir d'animaux reconnus sains après les inspections vétérinaires ante et post mortem ;
- c) provenir d'un établissement agréé par les autorités compétentes en matière de santé publique vétérinaire du pays exportateur ;
- d) porter la marque de salubrité de l'établissement d'origine, soit sur la denrée elle même, soit sur son conditionnement, soit sur son emballage.

Article 6

L'introduction des produits de la mer et d'eau douce à l'état vivant ou mort, en vue de l'alimentation humaine ou animale, est en outre subordonnée au respect des dispositions réglementaires en vigueur édictées par les services chargés de la protection du patrimoine naturel et de l'environnement.

Les mollusques importés vivants en vue de la consommation et qui doivent subir une purification et un affinage dans des bassins sur le Territoire doivent répondre aux dispositions de police sanitaire en vigueur en matière d'importation d'animaux vivants.

Pour les produits de la mer la présentation du certificat de salubrité est rendue facultative dans les conditions suivantes :

- a) les produits débarqués sur le Territoire sont admis sous le régime d'admission temporaire en vue de leur réexportation en totalité ;
- b) les produits doivent être en bon état de conservation et ne doivent pas créer un danger ou une nuisance pour la santé publique vétérinaire. Les conditions de stockage doivent être conformes aux règles d'hygiène, afin de ne pas provoquer de nuisance aux tiers.

Article 7

La présente délibération sera transmise au délégué du gouvernement, haut-commissaire de la République.