

REPUBLIQUE FRANCAISE

\*\*\*\*

TERRITOIRE DES ILES

WALLIS ET FUTUNA

\*\*\*\*

Bureau de l'Administration générale  
et des Elections

Lait

## ARRETE N° 2001-418

fixant les conditions sanitaires et la certification vétérinaire requises pour l'importation de lait et de produits à base de lait destinés à la consommation humaine.

*Le Préfet, Administrateur Supérieur des Iles Wallis et Futuna*

**VU** la loi n° 61-814 du 29 juillet 1961 modifiée, conférant aux îles Wallis et Futuna, le statut de Territoire d'Outre-mer ;

**VU** le code Zoo-sanitaire de l'Office International des Epizooties ;

**VU** le Codex Alimentarius ;

**VU** le décret du Président de la République en date du 12 juillet 2000 portant nomination de Monsieur Alain WAQUET, en qualité de Préfet, Administrateur Supérieur des Iles Wallis et Futuna ;

**VU** l'arrêté du Secrétaire d'Etat à l'Outre-mer du 28 décembre 2000 portant nomination de Monsieur Gilles CANTAL, en qualité de Secrétaire Général du Territoire des îles Wallis et Futuna ;

**VU** l'arrêté n° 93-290 du 30 septembre 1993 définissant le contenu du certificat zoo-sanitaire des animaux vivants, des denrées animales et produits animaux à l'importation ;

**VU** l'arrêté n° 2001-01 du 03 janvier 2001 accordant délégation de signature à Monsieur Gilles CANTAL, Secrétaire Général du Territoire des Iles Wallis et Futuna ;

**VU** la délibération n° 26/AT/01 du 31 janvier 2001 portant réglementation territoriale générale du contrôle sanitaire des animaux vivants, des denrées animales et produits animaux à l'importation, rendue exécutoire par l'arrêté n° 2001-066 du 07 février 2001 ;

**Sur proposition** du Vétérinaire inspecteur du service d'Etat de l'Agriculture, de la forêt et de la pêche,

### ARRETE :

#### *Objet - Champ d'application*

**Article 1<sup>er</sup>** : - 1° Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires et la certification sanitaire requises en vue de l'introduction sur le Territoire de lait et de produits à base de lait d'animaux d'espèces domestiques ou sauvages.

2° Ne sont pas visées par le présent arrêté :

- les laits et produits à base de lait qui se trouvent, au titre de ravitaillement du personnel et des passagers, à bord de moyen de transport effectuant des transports internationaux à destination du Territoire, pour autant qu'ils n'y soient pas débarqués.
- les laits reconstitués ayant une utilisation diététique particulière.

**Article 2** : - 1° Au sens du présent arrêté, on entend par :

- a) Lait cru : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'un ou plusieurs animaux femelles et non chauffé au-delà de 40°C ni soumis à un traitement d'effet équivalent ;
- b) Lait de consommation : lait destiné à être livré en l'état au consommateur ;
- c) Produits à base de lait : les produits laitiers et les produits composés de lait ;
- d) Produits laitiers : produits dérivés exclusivement du lait, étant donné que des substances nécessaires à leur fabrication peuvent être ajoutées, pourvu que ces substances ne soient pas utilisées en vue de remplacer, en tout ou partie, un constituant de lait ;
- e) Produits composés de lait : produits dont aucun élément ne se substitue ou ne tend à se substituer à un constituant quelconque du lait ;
- f) Traitement thermique : tout traitement par chauffage ayant pour conséquence immédiatement après son application une réaction négative au test de la phosphatase alcaline ;
- g) Vétérinaire officiel : le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente du pays expéditeur ;
- h) Moyens de transport : les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer et air ;
- i) Etablissement : un établissement où le lait est standardisé ou traité thermiquement ou bien où le lait est transformé et traité thermiquement ;
- j) Conditionnement : l'opération destinée à réaliser la protection du lait et des produits à base de lait par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct du produit concernées et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant ;
- k) Emballage : l'opération consistant à placer des produits conditionnés dans un deuxième contenant et, par extension ce contenant lui-même ;
- l) Lot : quantité de lait ou produits laitiers couverte par le même certificat.

### **Chapitre 1** **Conditions d'hygiène et de salubrité d'origine**

**Article 3** : - Sans préjudice des conditions zoo-sanitaires fixées au chapitre 2 ci-après, sont seules autorisées les importations de lait et produits à base de lait provenant d'un pays autorisé conformément à l'article 12 de la délibération n° 26/AT/01 du 31 janvier 2001 susvisée et d'un établissement agréé par l'autorité compétente du pays expéditeur.

#### **Section 1 : Lait traités thermiquement**

**Article 4** : - Les laits traités thermiquement doivent répondre, pour être autorisées à l'importation sur le Territoire, aux conditions suivantes, selon les recommandations, le cas échéant, des guides de bonnes pratiques du Codex Alimentarius :

- a) Doivent avoir été obtenus dans des établissements agréés et inspectés ;
- b) Doivent avoir été obtenus à partir de lait cru collectés dans des élevages soumis à un contrôle hygiénique et sanitaire officiel ;

- c) Doivent être emballés dans des conditions d'hygiène appropriées ;
- d) Doivent porter une marque de salubrité ;
- e) Doivent être accompagnés des certificats prévus à l'article 11 ;
- f) Doivent être entreposés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes dans des établissements agréés par l'autorité compétente ;
- g) Doivent être transportés vers le Territoire dans des conditions d'hygiène, et notamment de température, satisfaisantes.

**Article 5 :** - Outre les conditions prévues à l'article 4 seules sont autorisées à l'importation sur le Territoire les laits traités thermiquement qui remplissent les conditions suivantes :

1. Les laits crus d'origine doivent avoir été collectés dans des élevages indemnes de tuberculose et indemnes de brucellose sans vaccination au sens du code zoo-sanitaires de l'OIE ;
2. Les laits crus d'origine doivent avoir été soumis par sondage à un examen des résidus qui doit porter sur la recherche des résidus de substances à action pharmacologique, de leurs produits de transformation ainsi que d'autres substances se transmettant au lait et susceptibles de nuire à la santé humaine ou animale.  
Si les laits examinés présentent des traces de résidus dépassant les tolérances admises, elles doivent être exclues des envois vers Wallis et Futuna.  
Les examens de résidus doivent être effectués selon des méthodes scientifiques reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des normes internationales.
3. Les laits autres que ceux qui ont été soumis à un traitement stérilisateur doivent avoir été soumis à un traitement de pasteurisation mettant en œuvre une température d'au moins quinze degrés pendant au moins quinze secondes et suffisant pour entraîner une réaction négative au test de la phosphatase alcaline ;

**Article 6 :** - Sont interdites à l'importation sur le Territoire les laits suivants :

- a) Les laits issus d'animaux chez lesquels il a été constaté une forme quelconque de mammite ou d'une forme clinique de para tuberculose ou soumis à des mesures de restriction pour des raisons de police sanitaire ;
- b) Les laits issus d'animaux auxquels ont été administrés des stilbènes, des dérivés de stilbènes, leurs sels et leurs esters, ainsi que des substances à action thyrostatique ;
- c) Les laits contenant des résidus d'autres substances à action hormonale, d'antibiotiques, d'antimoine, d'arsenic, de pesticides ou d'autres substances nuisibles ou susceptibles de rendre éventuellement la consommation des laits dangereuses ou nocives pour la santé humaine ou animale dans la mesure où ces résidus dépassent les limites de tolérance soit prévues par la réglementation existant en la matière, soit admises par les autorités scientifiques compétentes en la matière.
- d) Les laits auxquels ont été ajoutés des produits susceptibles de rendre ces laits dangereux ou nocifs pour la santé humaine ou animale.

### **Section 2 : Produits à base de laits**

**Article 7 :** - Les produits à base de laits doivent répondre, pour être autorisés à l'importation sur le Territoire, aux conditions suivantes :

- a) Doivent avoir été préparés dans un établissement agréé et inspecté ;
- b) Doivent avoir été fabriqués à partir de laits obtenus dans le respect des conditions fixées aux articles 4, 5 et 6 ;
- c) Doivent avoir été préparés par chauffage, salage ou dessiccation, ces procédés pouvant être combinés avec la maturation et associés, en particulier, à certains adjuvants de salaisons sous réserve que ces derniers ne soient pas interdits. Ils peuvent également être associés à d'autres produits alimentaires et condiments.
- d) Doivent être soumis sous l'autorité du service compétent à des contrôles permettant de vérifier l'efficacité des traitements effectués aux étapes décisives de la fabrication ; en particulier, dans le cas de produits présentés dans des récipients hermétiquement clos, l'autorité compétente doit veiller à ce que :
  - le producteur fasse contrôler par sondage la production journalière, selon des intervalles établis à l'avance pour garantir l'efficacité de la fermeture ;
  - le producteur utilise des repères de contrôles afin de s'assurer que les récipients ont reçu un traitement thermique adéquat ;
  - les produits obtenus dans des récipients hermétiques soient retirés des appareils de chauffage à une température suffisamment élevée pour assurer l'évaporation rapide de l'humidité et ne soit pas manipulés à la main avant le séchage complet.
- e) Doivent porter une marque de salubrité ;
- f) Doivent être accompagnés des certificats prévus à l'article 11 ;
- g) Doivent être entreposés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes dans des établissements agréés par l'autorité compétente ;
- h) Doivent être transportés vers le Territoire dans des conditions d'hygiène et, notamment de température, satisfaisantes.

**Article 8 :** - Sont interdites à l'importation sur le Territoire des produits à base de laits suivants :

- a) les produits de laits préparés à partir de laits non conformes à l'article 5 précédent ;
- b) les produits à base de laits à partir des laits visés à l'article 6 précédent ;
- c) les produits à base de laits incorporant du suif et de la gélatine fabriqués à partir d'animaux ou de parties d'animaux atteints d'encéphalopathie spongiforme transmissible ou de matériels à risques spécifiés tels que définis par catégorie de pays et de produits à l'annexe V du règlement n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

## **Chapitre 2**

### **Conditions zoo-sanitaires d'origine**

**Article 9 :** - 1° Les présentes dispositions ne préjudicient pas, en application de l'article 38 de la délibération n° 26/AT/01 du 31 janvier susvisée, à la mise en œuvre de mesures de police sanitaires spéciales à l'importation de laits et de produits à base de lait lorsque leur introduction est susceptible de constituer un danger grave pour la santé humaine ou animale.

2° En application de la délibération n° 26/AT/01 susvisée, les laits et produits à base de lait susceptibles de véhiculer des agents de maladies animales transmissibles graves ou suspects

de contamination sont soumis à des restrictions d'importation en ce qui concerne leur pays d'origine et de provenance et/ou en ce qui concerne leur traitement de conservation.

**Article 10** : - En vue de leur importation sur le Territoire les laits et produits à base de lait doivent répondre aux conditions suivantes :

1° a) Les laits et produits à base de lait doivent provenir de régions indemnes depuis trois mois au moins fièvre aphteuse sans vaccination.

b) dans la mesure où une analyse de risques détaillée a démontré que le risque d'introduction de la maladie sur le Territoire est négligeable,

- les laits et produits à base de lait ont été obtenus dans des conditions permettant d'exclure tout risque de contamination par l'agent infectieux en cause ;
- les laits et les produits à base de lait ont été soumis à des procédés de transformation industrielle de nature à détruire l'agent infectieux en cause tels que listés en annexe II au présent arrêté.

2° Les laits et les produits à base de lait doivent être issus :

- a) d'animaux provenant d'élevage soumis à un contrôle hygiénique et sanitaire officiel ;
- b) d'animaux ne provenant pas d'une exploitation ou d'une zone soumise à des mesures de restrictions pour des motifs de police sanitaire à la suite de l'apparition d'une maladie contagieuse et/ou transmissible de la liste A et B de l'Office International des Epizooties.

3° Les laits et produits à base de lait ne proviennent pas d'un établissement soumis à des mesures de restriction pour des raisons de police sanitaire.

### **Chapitre 3** **Documentation sanitaire d'accompagnement**

**Article 11** : - 1° Au cours de leur transport vers Wallis et Futuna les laits et produits à base de lait doivent être accompagnés par un certificat de salubrité, complété par un certificat zoo-sanitaire établi par un vétérinaire officiel du pays exportateur attestant du respect des exigences zoo-sanitaires en vigueur, selon le certificat type figurant en annexe I au présent arrêté.

2° Par commodité les différents modèles correspondants sont publiés par avis aux importateurs.

3° Dans le cas où les laits ou produits à base de lait sont originaires d'un autre pays, le certificat de salubrité établi par un vétérinaire officiel du pays exportateur accompagné d'une copie certifiée conforme du certificat sanitaire du pays d'origine, ou d'une mention apposée par le service exportateur attestant que les viandes et produits à base de viandes répondent aux conditions fixées par la réglementation sanitaire de Wallis et Futuna.

4° Le certificat est délivré trois jours au plus avant le chargement des produits à destination de Wallis et Futuna.

**Article 12** : - 1° Doivent figurer sur le document sanitaire d'accompagnement des laits et produits à base de lait toutes les indications nécessaires à leur identification sans qu'il en résulte un doute quant à la nature des produits présentés.

Doivent notamment être reproduits les noms de l'expéditeur et du destinataire, du(des) établissement(s) de provenance, du moyen de transport ainsi que les marques de salubrité apposés sur les emballages.

2° Le certificat de salubrité doit attester que les laits et produits à base de lait concernés :

- a) ont été inspectés et reconnus propres à l'alimentation humaine ;
- b) ont été préparés, manipulés, entreposés et transportés conformément aux règles de l'hygiène alimentaire ;
- c) ont été préparés à partir de lait cru issu d'élevages soumis à un contrôle hygiénique et sanitaire officiel, indemne de tuberculose et indemne de brucellose sans vaccination au sens du code zoo-sanitaire de l'OIE ;
- d) ne contiennent aucun antiseptique, colorant, conservateur ou autre produit d'addition nocifs pour la santé humaine ou animale ;
- e) n'ont pas été préparés à partir de lait cru issus d'animaux atteints cliniquement de mammite ou de para tuberculose ;
- f) ne contiennent pas de résidu de contaminant chimique dû à l'environnement ou à la thérapeutique vétérinaire, à un taux nocif pour la santé humaine ;
- g) ne contiennent pas de suif ou de gélatine préparés à partir d'animaux ou de parties d'animaux atteints d'encéphalopathie spongiforme transmissible ou de matériels à risques spécifiés tels que définis par catégorie de pays et de produits à l'annexe V du règlement n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ; ou si les produits à base de lait contenant du suif et de la gélatine sont originaires d'un pays classé en catégorie 1 au sens du règlement n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles, que les animaux dont ils sont issus sont nés, élevés et abattus sur le territoire national ;

3° Le certificat de salubrité doit également :

- a) indiquer le mode de conservation des laits et produits à base de lait, et notamment la température à laquelle elles doivent être transportées et entreposées ;
- b) attester qu'un contrôle d'efficacité des traitements appliqués aux produits a été réalisé par l'autorité compétente.

4° En ce qui concerne les laits à base qui n'ont été soumis à aucune manipulation autres que celles nécessitées pour l'entreposage et le stockage dans un entrepôt frigorifique agréé d'un pays exportateur, le certificat de salubrité établi par le vétérinaire officiel du pays expéditeur doit mentionner, le cas échéant, les éléments figurant sur les certificats de salubrité joints aux envois de viandes fraîches depuis le pays d'origine et doit préciser l'origine des laits et produits à base de lait.

#### **Chapitre 4** **Contrôles à l'importation**

**Article 13 :** - Lors de leur importation sur le Territoire, les laits et produits à base de lait subissent les vérifications et inspections prévues par la délibération n° 26/AT/01 du 31 janvier 2001 susvisée.

**Article 14 :** - Les opérateurs sont tenus de fournir aux agents des services vétérinaires un préavis de quarante huit heures pour les inspections des laits et produits à base de lait, le préavis devra préciser la quantité et la nature des produits.

**Article 15 :** - S'il est constaté à l'importation sur le Territoire que les dispositions prévues à l'article 11 ne sont pas respectées, et en l'absence de régularisation officielle par le pays d'expéditions, le refoulement ou la destruction des laits et produits à base de lait est prononcé.

**Article 16 :** - Les dispositions correspondantes de l'article 3 de l'arrêté n° 93-290 du 30 septembre 1993 susvisé, ainsi que toutes dispositions d'effet contraire au présent arrêté et parues antérieurement au Journal officiel du Territoire sont abrogées.

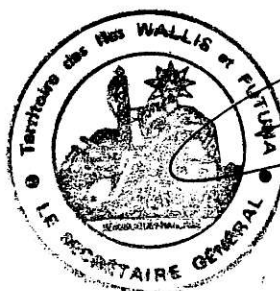
**Article 17 :** - Le Secrétaire Général, le Chef du Service de l'Economie rurale et le Chef du Service des Douanes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera enregistré, publié au journal officiel du Territoire et communiqué partout où besoin sera./.

MATA'UTU, le 20 SEPT. 2001.

**Ampliations :**

|                        |   |
|------------------------|---|
| S.G ... ..             | 1 |
| Délégué Futuna ... ..  | 1 |
| AT/CP ... ..           | 2 |
| Douanes.....           | 1 |
| Gendarmerie.....       | 1 |
| PTT ... ..             | 1 |
| Economie rurale ... .. | 1 |
| BAGE/JOWF ... ..       | 2 |

Pour le Préfet  
Administrateur Supérieur des Iles Wallis et Futuna  
et par délégation  
Le Secrétaire Général



**Gilles CANTAL**

ANNEXE I

MODELE TYPE DE CERTIFICAT SANITAIRE ET DE SALUBRITE RELATIF A DES LAITS TRAITES THERMIQUEMENT ET DES PRODUITS A  
BASE DE LAIT DESTINES A WALLIS ET FUTUNA

N° CERTIFICAT.....  
Pays exportateur.....  
Ministère.....  
Service.....

**I. Identification des laits / des produits à base de lait :**

Espèce(s) animale(s).....  
Nature des pièces.....  
Nature de l'emballage.....  
Nombre de pièces ou unités d'emballage.....  
Mois et année de congélation.....  
Nombre de colis.....  
Poids net.....  
Mode de conservation.....

**II Provenance des laits / des produits à base de laits :**

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) établissement(s) agréé(s).....  
.....

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s) :.....  
.....

**III. Destination des laits / des produits à base de lait:**

Les lait/produits à base de lait sont expédiés de.....  
(lieu d'expédition)

à.....

(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant.....

Nom et adresse de l'exportateur.....  
.....

Nom et adresse du destinataire.....  
.....

**IV. Attestation zoosanitaire:**

Le vétérinaire officiel soussigné certifie :

- a) Que les laits / produits à base de lait désignés proviennent d'un pays autorisé par le service vétérinaire de Wallis et Futuna,
- b) Que les laits / produits à base de lait désignés proviennent d'une région indemne depuis trois mois au moins, sans vaccination, de fièvre aphteuse;

*Ou (situation à préciser au cas par cas)*

- c) *Que les laits / produits à base de lait désignés ont été obtenus dans des conditions permettant d'exclure tout risque de contamination par l'agent infectieux en cause*
- d) *Que les laits / produits à base de lait ont été soumis à des traitements reconnus aptes à détruire l'agent infectieux en cause.*
- e) Les laits / produits à base de lait ont été obtenus à partir d'animaux ne provenant pas d'une exploitation ou d'une zone soumise à des mesures de restrictions pour des motifs de police sanitaire à la suite de l'apparition d'une maladie contagieuse et/ou transmissible de la liste A et B de l'Office International des Epizooties;
- f) Les laits / produits à base de lait ont été obtenus à partir d'animaux provenant d'élevages soumis à un contrôle sanitaire officiel;
- g) Les laits / produits à base de lait ne sont pas expédiés à partir d'un établissement soumis à des mesures de restriction pour des raisons de police sanitaire.



**IV. Attestation de salubrité :**

Le vétérinaire officiel soussigné certifie :

- a) Que l'étiquette fixée aux emballages des laits / produits à base de lait désignés portent l'estampille attestant que les laits / produits à base de lait ont été obtenus dans des établissements agréés pour l'exportation ;
- b) Que les laits / produits à base de lait désignés sont reconnus en l'état propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire, et qu'un contrôle de l'efficacité des traitements appliqués aux produits désignés a été effectué par l'autorité compétente;
- c) Que les laits / produits à base de lait désignés ne contiennent aucun antiseptique, colorant, conservateur ou autres produits d'addition nocifs pour la santé humaine et ne contiennent pas de résidus de contaminant chimique dus à l'environnement ou à la thérapeutique vétérinaire à un taux nocif pour la santé humaine.
- d) S'agissant de produits à base de lait contenant du suif et de la gélatine que ces derniers n'ont pas été préparés à partir d'animaux ou de parties d'animaux atteints d'encéphalopathie spongiforme transmissible ou de matériels à risques spécifiés tels que définis par catégories de pays et d'espèces animales à l'annexe V du règlement N°999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles; **(1)** Ou, que les produits à base de laits désignés sont issus d'animaux nés, élevés et abattus sur le territoire national; **(2)**
- e) Que les moyens de transport ainsi que les conditions de chargement des viandes de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène, et notamment de température.

**(1)** Pour les produits à base de lait non originaires de pays classés en catégorie 1 au sens du règlement CE N°999/2001

**(2)** Pour les produits à base de lait originaires de pays classés en catégorie 1 au sens du règlement CE N°999/2001

Fait à ..... , le .....

.....  
(Signature du vétérinaire officiel)

\_\_\_\_\_

ANNEXE II  
TRAITEMENTS VISANT A ELIMINER TOUT RISQUE POUR LA SANTE ANIMALE LIE AU LAIT

Le lait des espèces sensibles à la fièvre aphteuse et les produits laitiers fabriqués entièrement ou partiellement avec ce lait ne doivent pas provenir d'une zone à risques sauf si le lait et le produit laitier ont subis l'un des traitements suivants, sous l'autorité de l'autorité compétente:

- a) stérilisation jusqu'à une valeur F0 supérieure ou égale à 3;
- b) traitement UHT unique à 130°C pendant 2 à 3 secondes;
- c) traitement thermique initial ayant un effet de chauffage au moins équivalent à celui obtenu par une pasteurisation à une température d'au moins 72°C pendant au moins 15 secondes et suffisant pour entraîner une réaction négative au test de la phosphatase, suivi par:
  - i) un second traitement thermique entraînant une réaction négative au test de la peroxydase;
  - ii) ou dans le cas de lait en poudre ou de produit en poudre à base de lait, un second traitement thermique ayant un effet au moins équivalent à celui obtenu par le premier traitement thermique et qui serait suffisant pour entraîner une réaction négative au test de la phosphatase, suivi d'un procédé de séchage;
  - iii) ou une procédure d'acidification par laquelle le pH est ramené en dessous de 6 et maintenu à ce niveau pendant au moins une heure;