

REPUBLIQUE FRANCAISE

TERRITOIRE DES ILES

WALLIS ET FUTUNA

Bureau de l'Administration générale
et des Elections

ARRETE N° 2001-476

fixant les conditions sanitaires et la certification vétérinaire requises pour l'importation de viandes fraîches et de produits à base de viandes d'animaux de boucherie et d'ongulés d'élevage 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 l'arrêté n° 2001-331 du 24 juillet 2001 fixant les règles communes à l'importation d'animaux et de denrées d'origine animale pour la prévention de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles, déclarant applicables à l'importation sur le Territoire les dispositions 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 ;

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 : - 1° Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires et la certification sanitaire requises en vue de l'introduction sur le Territoire de viandes fraîches et de produits à base de viandes d'animaux domestiques

des espèces bovinnes (y compris les espèces *Bubalus bubalus* et *Bison bison*), porcine, ovine et caprine, d'ongulés d'élevage ainsi que des solipèdes domestiques.

2° Ne sont pas visées par le présent arrêté les viandes et produits à base de viandes 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.

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

- a) Viandes : toutes parties d'animaux domestiques des espèces bovinnes (y compris les espèces *Bubalus bubalus* et *Bison bison*), porcine, ovine et caprine, et d'autres ongulés d'élevage ainsi que des solipèdes domestiques, propres à la consommation ;
- b) Viandes fraîches : des viandes, y compris celles conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement autre que celui par le froid de nature à assurer leur conservation ;
- c) Viandes séparées mécaniquement : viandes séparées mécaniquement des os charnus, à l'exception des os de la tête, des extrémités des membres au-dessous des articulations carpiennes et tarsiennes ainsi que des vertèbres coccygiennes des porcins ;
- d) Viandes hachées : des préparations obtenues par le hachage en fragments de viandes fraîches (à l'exclusion des viandes de solipèdes et des abats de toutes espèces) ;
- e) Produits à base de viandes : tous produits élaborés à partir ou avec des viandes fraîches qui ont subi un traitement en vue d'assurer une certaine conservation ; ne sont pas considérés comme produits à base de viande les viandes qui ont subi un seul traitement par le froid ;
- f) Préparations de viandes : préparations obtenues totalement ou partiellement à partir de viandes ou des viandes hachées qui sont telles que la surface de coupe à cœur permet de constater la conservation des caractéristiques de la viande fraîche. Elles peuvent être additionnées de denrées alimentaires, de condiments ou d'additifs, ou avoir subi un processus de cuisson ; les préparations de viandes ont soumis aux mêmes règles zoo-sanitaires que les viandes fraîches ;
- g) Carcasse : le corps entier de l'animal de boucherie après saignée, éviscération, ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, de la queue et de la mamelle et, en outre, pour les bovins, ovins, caprins et solipèdes, après dépouillement ;
- h) Abats : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie au point e, même si elles restent naturellement attachées à la carcasse ;
- i) Viscères : les abats qui se trouvent dans les cavités thoraciques, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'œsophage ;
- j) Traitement : le chauffage, le salage ou la dessiccation des viandes fraîches associés ou non à d'autres denrées alimentaires ou à une combinaison de ces procédés ;
- k) Vétérinaire officiel : le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente du pays expéditeur ;
- l) 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 ;
- m) Etablissement : un abattoir agréé, un atelier de découpe agréé, un atelier de préparation de viandes hachées ou de préparation de viandes agréées, un entrepôt frigorifique agréé ;

- n) Conditionnement : l'opération destinée à réaliser la protection des viandes fraîches par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct des viandes fraîches concernées et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant ;
- o) Emballage : l'opération consistant à placer des viandes fraîches conditionnées dans un deuxième contenant et, par extension ce contenant lui-même ;
- p) Lot : quantité de viandes couverte par le même certificat ;

2° Ne sont pas visés par le présent arrêté :

- a) les extraits de viandes, les consommés de viandes, les bouillons de viandes et les sauces de viandes, ainsi que les produits similaires, sans fragments de viandes ;
- b) les os entiers, cassés ou broyés, les peptones de viandes, les gélatines animales, les farines de viandes, la poudre de couennes, le sang séché, les extraits d'os et les produits similaires ;
- c) les graisses fondues provenant des tissus d'animaux ;
- d) les estomacs, vessies et boyaux nettoyés ou blanchis, salés ou séchés.

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 viandes fraîches et de produits à base de viande d'animaux de boucherie et d'ongulés d'élevage 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 : Viandes fraîches d'animaux de boucherie et d'ongulés d'élevage

Article 4 : - Les viandes fraîches 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 - En ce qui concerne les carcasses, demi-carcasses, quartiers ou demi-carcasse découpées en un maximum de trois morceaux de gros, ceux-ci :

- a) Doivent avoir été obtenus dans un abattoir agréé et inspecté ;
- b) Doivent être issues d'un animal de boucherie qui a fait l'objet d'une inspection ante mortem assurée par un vétérinaire officiel et qui a été jugé à la suite de cette inspection convenir pour être abattu à des fins d'exportation de viandes fraîches ; le cas échéant d'animaux importés dans le pays exportateur selon des conditions au moins équivalentes à celles 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 ;
- c) Doivent avoir été soumis à une inspection post mortem assurée par un vétérinaire officiel et n'avoir présenté aucune altération, à l'exception des lésions traumatiques survenues avant l'abattage, de malformations ou d'altérations localisées, pour autant qu'il soit constaté, au besoin par des examens de laboratoires appropriés, qu'elles ne rendent pas la carcasse et les abats correspondants impropres à la consommation humaine ou animale, ou dangereux pour la santé humaine ou animale.
- d) Doivent être emballés dans des conditions d'hygiène appropriées ;
- e) Doivent porter une marque de salubrité ;

- f) Doivent être accompagnés des certificats prévus à l'article 11 ;
- g) Doivent être entreposés après inspection post mortem 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.

B – En ce qui concerne les découpes en morceaux plus petits que ceux mentionnés au point A., les viandes désossées, les viandes hachées et les préparations de viandes, celles-ci :

- a) Doivent avoir été selon les cas découpées, désossées dans un atelier de découpe agréé ou préparées dans un atelier agréé pour la préparation des viandes hachées ou des préparations de viandes ;
- b) Doivent être issues de viandes fraîches d'animaux abattus sur le territoire du pays exportateur ou de viandes fraîches introduites dans le pays exportateur dans le respect des conditions fixées au point A précédent ainsi qu'aux articles 5 et 6 ;
- c) Doivent porter une marque de salubrité sur leur conditionnement ;
- d) Doivent être accompagnés des certificats prévus à l'article 11 ;
- e) Doivent être emballées et entreposées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes dans des établissements agréés par l'autorité compétente ;
- f) Doivent être transportés vers le Territoire dans des conditions d'hygiène, et notamment de température, satisfaisantes.

C – En ce qui concerne les abats, ils doivent provenir d'un abattoir agréé ou d'un atelier de découpage agréé situé dans le pays exportateur et remplir les conditions fixées au point A ou B, sans préjudice des mesures spécifiques prévues à l'article 6.

Article 5 : - Outre les conditions prévues à l'article 4 seules sont autorisées à l'importation sur le Territoire les viandes fraîches qui remplissent les conditions suivantes :

1. Les viandes doivent avoir été soumises 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 à la viande et susceptibles de nuire à la santé humaine ou animale.
Si les viandes examinées 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.
2. Les viandes fraîches équine et porcine autres que celles qui ont été soumises à un traitement par le froid permettant de détruire la totalité des larves et parasites, doivent avoir été soumises à la recherche des trichines selon une méthode internationalement reconnue.
3. En ce qui concerne les viandes de ruminants, l'alimentation des animaux dont elles sont issues est conforme aux dispositions fixées en annexe IX 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.

Article 6 : - Sont interdites à l'importation sur le Territoire les viandes fraîches suivantes :

- a) Les viandes fraîches de porcs mâles reproducteurs et de porcs cryptorchides ou hermaphrodites ;
- b) Les viandes séparées mécaniquement ;
- c) Les viandes fraîches :
 - 1) Issues d'animaux auxquels ont été administrés des stilbènes, des dérivés de stilbènes, leurs sels et leurs esters, ainsi que des substances à action thyrostatique, ainsi que les viandes contenant des résidus de ces substances ;
 - 2) 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 viandes fraîches 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 viandes fraîches d'animaux auxquels ont été administrés des produits susceptibles de rendre ces viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine ou animale.
- e) Les viandes fraîches traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes ou marquées avec des colorants autres que ceux prévus pour l'estampillage de salubrité conformément au présent arrêté.
- f) Les viandes fraîches d'animaux chez lesquels il a été constaté une forme quelconque de tuberculose et les viandes fraîches d'animaux chez lesquels ont été constatées, après abattage, une forme quelconque de morts, ou la présence de trichines pour les animaux de l'espèce porcine.
- g) Les viandes fraîches issues d'animaux ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence que ce soit pour cause de maladie ou de traumatisme ;
- h) Les viandes immatures ;
- i) Les parties de carcasses ou abats présentant des lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, des malformations, des contaminations ou des altérations ;
- j) Les têtes de bœuf, les parties de la musculature ou d'autres tissus de la tête, à l'exclusion de la langue ;
- k) Les viandes des animaux auxquels ont été administrés des substances ayant pour but d'attendrir la viande ;
- l) Le sang, sauf dérogation particulière ;
- m) Les 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, sauf autorisation particulière ;
- n) Les viandes fraîches et produits à base de viande en provenance de pays ou de régions classées en catégorie 5 au sens du règlement CE 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, sauf autorisation particulière.

Section 2 : Produits à base de viandes d'animaux de boucherie et d'ongulés d'élevage

Article 7 : - Les produits à base de viande d'animaux de boucherie et d'ongulés d'élevage 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 viandes fraîches d'animaux abattus sur le territoire du pays exportateur, ou de viandes fraîches introduites dans le pays exportateur dans le respect des conditions fixées aux articles 4, 5 et 6, notamment en ce qui concerne les dispositions fixées par le règlement CE n° 999/2001, ou bien avoir été fabriqués à partir d'un produit à base de viande issu de viandes fraîches répondant aux mêmes conditions ;
- c) Doivent avoir été préparés par chauffage, salage, salaison ou dessiccation, ces procédés pouvant être combinés avec le fumage ou 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, en particulier, dans le cas de produits à base de viandes dans les 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 contrôle afin de s'assurer que les récipients ont reçu un traitement thermique adéquat ;
 - les produits obtenus dans les 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 les 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 interdits à l'importation sur le Territoire les produits à base de viandes suivants :

- a) Les produits à base de viandes préparés à partir de viandes fraîches non conformes à l'article 5 précédent ;
- b) Les produits à base de viande préparés à partir des viandes fraîches visées à l'article 6 précédent, à l'exception du sang ;
- c) Les produits à base de viande soumis à des radiations ionisantes.

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 viandes fraîches et de produits à base de viandes d'animaux de boucherie et d'ongulés d'élevage 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 viandes et produits à base de viande d'animaux de boucherie et d'ongulés d'élevage susceptibles de véhiculer des agents de maladies animales transmissibles

graves ou suspectes 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 viandes fraîches, préparations de viandes et produits à base de viande d'animaux de boucherie et d'ongulés d'élevage doivent répondre aux conditions suivantes :

1° a) Les viandes fraîches, préparations de viandes et produits à base de viande d'animaux de boucherie et d'ongulés d'élevage doivent provenir de régions indemnes depuis trois mois au moins fièvre aphteuse, de peste porcine africaine et de peste porcine classique, de maladie vésiculeuse du porc, de peste bovine et des petits ruminants, de péri pneumonie contagieuse des bovidés, où la vaccination des espèces sensibles aux maladies en question est interdite.

b) Ou 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 viandes fraîches, les préparations de viandes et les produits à base de viande d'animaux de boucherie et d'ongulés d'élevage ont été obtenus dans des conditions permettant d'exclure tout risque de contamination par l'agent infectieux en cause ;
- les viandes fraîches, les préparations de viandes et les produits à base de viandes d'animaux de boucherie et d'ongulés d'élevage 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 viandes fraîches et les produits animaux doivent être issus :

- a) D'animaux provenant d'élevage soumis à un contrôle 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 viandes fraîches et produits à base de viande ne proviennent pas d'un établissement soumis à des mesures de restriction pour des raisons de police sanitaire.

4° Les viandes fraîches doivent être issues d'animaux ayant séjourné dans leur pays d'abattage pendant une période d'au moins un mois ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux âgés de moins d'un mois.

Chapitre 3

Documentation sanitaire d'accompagnement

Article 11 : - 1° Au cours de leur transport vers Wallis et Futuna les viandes fraîches, préparations de viandes et produits à base de viandes d'animaux de boucherie et d'ongulés d'élevage doivent être accompagnées 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-sanitaire 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 viandes ou produits à base de viandes 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 viandes fraîches, préparations de viandes et produits à base de viandes toutes les indications nécessaires à leur identification sans qu'il 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 apposées sur les emballages.

2° Le certificat de salubrité doit attester que les viandes fraîches, préparations de viandes et produits à base de viandes 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 d'animaux soumis à une inspection sanitaire et reconnus sains avant et après abattage ;
- d) ne contiennent aucun antiseptique, colorant, conservateur ou autre produit d'addition nocifs pour la santé humaine ou animale ;
- e) 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 ;
- f) ont été soumis à une recherche de trichines ou à un traitement par le froid en ce qui concerne les viandes et produits à base de viande issus de porcins ou de solipèdes domestiques ;
- g) ne contiennent pas et n'ont pas été préparé à partir d'animaux ou de parties d'animaux 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 de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de la tête ou de la colonne vertébrale de bovins, non plus que d'animaux abattus après étourdissement par lacération du tissu central au moyen d'une tige introduite dans la boîte crânienne ;
- h) ou, si les viandes fraîches, préparations de viandes et produits à base de viandes 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 viandes et produits à base de viandes, et notamment la température à laquelle elles doivent être transportées et entreposées ;
- b) préciser la date de congélation pour les viandes et produits à base de viandes congelées ;
- c) attester qu'un contrôle d'efficacité des traitements appliqués aux produits a été réalisé par l'autorité compétente.

4° En ce qui concerne les viandes fraîches qui n'ont été soumises 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 certificat de salubrité joints aux envois de viandes fraîches depuis le pays d'origine et doit préciser l'origine des viandes fraîches.

5° Le certificat de salubrité doit également être complété de l'indication de la catégorie du pays en matière d'encéphalopathie spongiforme transmissible et d'une mention attestant, en ce qui concerne les viandes de ruminants et les produits à base de viandes de ruminants, que l'alimentation des animaux dont ils sont issus est conforme aux dispositions fixées en annexe IX 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 4 *Contrôles à l'importation*

Article 13 : - Lors de leur importation sur le Territoire, les viandes fraîches et produits à base de viandes d'animaux de boucherie et d'ongulés d'élevage 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 viandes fraîches et produits à base de viande, 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'expédition, le refolement ou la destruction des viandes ou produits à base de viande 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 :

Cabinet.....	1
Délégué Futuna.....	1
AT/CP.....	2
PTT.....	1
Douanes.....	1
Gendarmerie.....	1
Economie rurale.....	1
BAGE/JOWF.....	2

Pour le Préfet
Administrateur Supérieur des Iles Wallis et Futuna



ANNEXE I

MODELE TYPE DE CERTIFICAT SANITAIRE ET DE SALUBRITE RELATIF A DES VIANDES FRAICHES, DES PREPARATIONS DE VIANDES ET DES PRODUITS A BASE DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE ET D'ONGULES D'ELEVAGE DESTINES A WALLIS ET FUTUNA

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

I. Identification des viandes / des produits à base de viandes :

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

II Provenance des viandes / des produits à base de viandes :

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s) agréé(s).....
Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de découpe ou de fabrication agréé(s).....
Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s) :.....

III. Destination des viandes / des produits à base de viandes:

Les viandes sont expédiées 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 viandes / produits à base de viande désignés proviennent d'un pays autorisé par le service vétérinaire de Wallis et Futuna, (classé en catégorie au sens du règlement CE N°999/2001); (1)
 - b) Que les viandes / produits à base de viande désignés proviennent d'une région indemne depuis trois mois au moins, sans vaccination, de fièvre aphteuse, de peste porcine classique et africaine, de maladie vésiculeuse du porc, de peste des petits ruminants et de péripneumonie contagieuse bovine;
- Ou (situation à préciser au cas par cas)
- c) Que les viandes / préparations de viandes / produits à base de viandes désignés ont été obtenus dans des conditions permettant d'exclure tout risque de contamination par l'agent infectieux en cause
 - d) Que les viandes / préparations de viandes / produits à base de viandes ont été soumis à des traitements reconnus aptes à détruire l'agent infectieux en cause.
 - e) Les viandes fraîches / produits animaux 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 viandes fraîches / produits animaux ont été obtenus à partir d'animaux provenant d'élevages soumis à un contrôle sanitaire officiel;
 - g) Les viandes fraîches / produits animaux 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.

- h) Les viandes / produits animaux ont été obtenus à partir d'animaux reconnus sains à l'inspection ante et post mortem et sont issus d'animaux qui ont vécu au moins un mois sur le territoire de leur pays d'abattage ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux âgés de moins d'un mois;
- i) Les viandes fraîches et produits à base de viande 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 viandes désignés portent l'estampille attestant que les viandes proviennent en totalité d'animaux abattus dans des abattoirs agréés pour l'exportation / que les produits ont été transformés dans des établissements agréés pour l'exportation;
- b) Que les viandes / produits à base de viandes 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 viandes / produits à base de viandes 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) Que les viandes / produits à base de viandes issus de porcins ou de solipèdes domestiques ont été soumis à une recherche de trichines ou à un traitement par le froid;
- e) Que les viandes / produits à base de viandes désignés ne contiennent pas et n'ont pas été préparé 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, non plus que des viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de la tête ou de la colonne vertébrale de bovins; les animaux dont ils sont issus n'ont pas été abattus après étourdissement par injection de gaz dans la cavité crânienne, ni mis à mort instantanément selon la même méthode et n'ont pas été abattus, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument en forme de tige introduite dans la cavité crânienne; (2)
- f) Ou, Que les viandes / produits à base de viandes désignés sont issus d'animaux nés, élevés et abattus sur le territoire national; (3)
- g) Qu'en ce qui concerne les viandes de ruminants et les produits à base de viandes de ruminants, que l'alimentation des animaux dont ils sont issus est conforme aux dispositions fixées en annexe IX 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.
- h) 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) Dès applicable

(2) Pour les viandes et produits non originaires de pays classés en catégorie 1 au sens du règlement CE N°999/2001

(3) Pour les viandes et produits 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 AUX VIANDES

Traitement	Fièvre aphteuse	Peste porcine Classique	Maladie vésiculeuse du porc	Peste porcine africaine	Peste bovine
Traitement thermique en récipient hermétique (valeur F0 égale ou supérieur à 3)	+	+	+	+	+
Traitement thermique à une température minimale de 70°C devant être atteinte uniformément dans toute la viande	+	+	+	-	+
Traitement thermique à une température minimale de 80°C devant être atteinte uniformément dans toute la viande	+	+	+	+	+
Traitement thermique en récipient hermétique à une température d'au moins 60°C pendant quatre heures, la température à cœur devant atteindre au moins 70°C pendant trente minutes	+	+	+	+	+
Traitement identique au point précédent pour les viandes pouvant contenir des os	+	+	+	+	+
Fermentation et maturation naturelles de jambons et lombes de 7 mois au moins	-	-	-	+	-
Fermentation et maturation naturelles de jambons et lombes de 9 mois au moins	+	-	-	+	-
Traitement thermique visant à atteindre une température à cœur de 65°C au moins, le temps de parvenir à une valeur de pasteurisation (vp) égale ou supérieure à 40.	+	-	-	-	-

+ efficacité reconnue