

Art. 10.— Le ministre du développement des ressources primaires, des affaires foncières, de la valorisation du domaine et des mines et le ministre de l'équipement et des transports intérieurs sont chargés, chacun en ce qui concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à l'intéressé et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 1er septembre 2017.
Edouard FRITCH.

Par le Président de la Polynésie française :

*Le ministre du développement
des ressources primaires,
des affaires foncières,
de la valorisation du domaine
et des mines,
Tearii ALPHA.*

Pour le ministre de l'équipement
et des transports intérieurs absent :

*Le ministre de la culture,
de l'environnement, de l'artisanat,
et de l'énergie,
Heremoana MAAMAATUAIAHUTAPU.*

ARRETE n° 1525 CM du 1er septembre 2017 portant modification de l'arrêté n° 979 CM du 24 juillet 2015 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.

NOR : DBS1700617AC

Le Président de la Polynésie française,

Sur le rapport du ministre du développement des ressources primaires, des affaires foncières et de la valorisation du domaine,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée 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° 676 PR du 16 septembre 2014 modifié portant nomination du vice-président et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu le décret n° 96-774 du 30 août 1996 portant publication de la convention des Nations unies sur le droit de la mer (ensemble neuf annexes), signée à Montego Bay le 10 décembre 1982, et de l'accord relatif à l'application de la partie XI de la convention des Nations unies sur le droit de la mer du 10 décembre 1982, fait à New York le 28 juillet 1994 (ensemble une annexe), promulgué par arrêté n° 816 DRCL du 9 octobre 1996 ;

Vu la loi du pays n° 2013-12 du 6 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 ;

Vu l'arrêté n° 1519 CM du 5 novembre 2013 relatif à la composition et au fonctionnement du comité consultatif pour la biosécurité ;

Vu l'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 ;

Considérant l'analyse de risques n° 82 AR/QAAV/SDR du 27 février 2017 relative à l'importation des crustacés décapodes en Polynésie française ;

Vu l'avis du comité consultatif pour la biosécurité en sa séance du 16 décembre 2016 ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 31 août 2017,

Arrête :

Article 1er.— L'arrêté n° 979 CM du 24 juillet 2015 susvisé est ainsi modifié :

A - L'article 2 est ainsi modifié :

- 1° Le point 10° est remplacé par les dispositions suivantes :
 - “- 10° Crustacés préparés : les crustacés étêtés et décortiqués (à l'exception éventuellement du dernier segment et du telson s'ils sont panés ou enrobés), entiers ou en morceaux, crus ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la chair, réfrigérés ou congelés, et auxquels ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs de nature à modifier durablement leurs caractères organoleptiques ;”
- 2° Sont insérés après le point 25° deux alinéas ainsi rédigés :
 - “- 25-1° Produits composés : les denrées alimentaires contenant divers produits d'origine animale transformés ou non, associés ou non à des produits d'origine végétale ;
 - 25-2° Produits composés contenant des crustacés : les produits composés dont les crustacés sont soit transformés, soit préparés, soit ne représentant pas plus de 20 % du poids des ingrédients ;”
- 3° Sont insérés après le point 38° quatre alinéas ainsi rédigés :
 - “- 39° Zone FAO : une zone de pêche définie par l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (Handbook of fishery statistical standards) ;
 - 40° Zone FAO indemne d'une maladie : une zone FAO maritime dans laquelle aucune espèce sensible n'est présente ou dans laquelle n'a pas été déclaré à l'OIE de cas de cette maladie dans le milieu sauvage depuis au moins dix ans et dans les élevages côtiers des littoraux délimitant la zone depuis au moins deux ans si le pays a déposé une auto-déclaration d'absence conformément au code de l'OIE. Les cas suspects non confirmés n'impactent pas la qualification des zones FAO pour les crustacés marins sauvages. Une zone FAO indemne comprend exclusivement des ZEE indemnes ;

- 41° Zone économique exclusive (ZEE) : une zone telle que délimitée par les Etats ou entités signataires de la convention des Nations unies sur le droit de la mer du 10 décembre 1982, à laquelle est intégrée, d'un point de vue sanitaire, la mer territoriale adjacente ;
- 42° ZEE indemne d'une maladie : une ZEE située dans une zone FAO indemne ou dans laquelle aucune espèce sensible n'est présente ou dans laquelle n'a pas été déclaré à l'OIE de cas de cette maladie dans le milieu sauvage depuis au moins dix ans et dans les élevages côtiers depuis au moins deux ans si le pays a déposé une auto-déclaration d'absence conformément au code de l'OIE. Une ZEE indemne ne peut être directement mitoyenne par sa limite littorale d'une ZEE contaminée ou d'un pays sans ZEE dans lequel a été déclaré à l'OIE un cas de cette maladie dans le milieu sauvage depuis moins de 10 ans ou dans les élevages côtiers depuis au moins deux ans s'il n'a pas déposé une auto-déclaration d'absence conformément au code de l'OIE.” ;

B - L'article 33 est remplacé par les dispositions suivantes :

“Art. 33. — Conformément à l'annexe 3 et sans préjudice des dispositions prévues à la section V du présent chapitre, les crustacés vivants destinés à la consommation humaine et les produits issus de crustacés d'espèces sensibles visées dans le code et le manuel de l'OIE dont la liste est complétée par celles de l'analyse de risque n° 82 AR/QAAV/SDR du 27 février 2017 doivent être accompagnés par un certificat sanitaire attestant que :

1° Les crustacés décapodes sauvages ou d'élevage, non pénéides :

- a) Soit, pour les crustacés sauvages marins, ont été pêchés dans une zone FAO ou à défaut une ZEE indemne de la maladie des points blancs, ou une zone indemne de maladie des points blancs telle que définie au point 46 de l'annexe de la loi du pays n° 2013-12 du 6 mai 2013 susvisée ;
- b) Soit, pour les crustacés sauvages d'eau douce et d'élevage, ont été pêchés ou élevés dans un pays, une zone ou un compartiment indemne de maladie des points blancs ;
- c) Soit ont été congelés, étêtés, décortiqués et préparés ;
- d) Soit ont été intégrés dans un produit composé contenant des crustacés ;
- e) Soit ont subi un traitement thermique inactivant le virus de la maladie des points blancs conformément aux procédés indiqués par le code de l'OIE ;

2° Les crustacés décapodes sauvages pénéides :

- a) Soit, pour les crustacés vivants, ont été pêchés dans une zone FAO ou à défaut dans une ZEE indemne d'hépatopancréatite nécrosante, de nécrose hypodermique et hématopoiétique infectieuse, d'infection par le génotype 1 du virus de la tête jaune, de syndrome de Taura et de maladie des points blancs ;
- b) Soit, pour les crustacés frais, entiers ou non, et pour les crustacés congelés, étêtés et non décortiqués, ont été pêchés dans une zone FAO ou à défaut une ZEE indemne d'infection par le génotype 1 du virus de la tête jaune, de syndrome de Taura et de maladie des points blancs ;

- c) Soit, pour les crustacés congelés entiers, ont été pêchés dans une zone FAO ou à défaut une ZEE indemne de nécrose hypodermique et hématopoiétique infectieuse, d'infection par le génotype 1 du virus de la tête jaune, de syndrome de Taura et de maladie des points blancs ;
- d) Soit, pour les crustacés congelés, étêtés et décortiqués, ont été pêchés dans une zone FAO ou à défaut une ZEE indemne de la maladie des points blancs ;
- e) Soit ont été congelés, étêtés, décortiqués et préparés ;
- f) Soit ont été intégrés dans un produit composé contenant des crustacés ;
- g) Soit ont subi un traitement thermique prévu par le code de l'OIE selon l'agent pathogène concerné ;

3° Les crustacés pénéides d'élevage :

- a) Soit, pour les crustacés vivants, ont été élevés dans un pays ou une zone indemne d'hépatopancréatite nécrosante, de nécrose hypodermique et hématopoiétique infectieuse, d'infection par le génotype 1 du virus de la tête jaune, de syndrome de Taura, de maladie des points blancs et, pour *Penaeus stylirostris* et *Penaeus japonicus*, dans lequel ou laquelle aucun cas de maladie par *Vibrio nigripulchritudo* n'a été constaté depuis au moins 2 ans ;
- b) Soit, pour les crustacés frais, entiers ou non, et pour les crustacés congelés, étêtés et non décortiqués, ont été élevés dans un pays ou une zone indemne d'infection par le génotype 1 du virus de la tête jaune, de syndrome de Taura, de maladie des points blancs et, pour *Penaeus stylirostris* et *Penaeus japonicus*, dans lequel ou laquelle aucun cas de maladie par *Vibrio nigripulchritudo* n'a été constaté depuis au moins 2 ans ;
- c) Soit, pour les crustacés congelés entiers, ont été élevés dans un pays ou une zone indemne de nécrose hypodermique et hématopoiétique infectieuse, d'infection par le génotype 1 du virus de la tête jaune, de syndrome de Taura, de maladie des points blancs et, pour *Penaeus stylirostris* et *Penaeus japonicus*, dans lequel ou laquelle aucun cas de maladie par *Vibrio nigripulchritudo* n'a été constaté depuis au moins 2 ans ;
- d) Soit, pour les crustacés congelés, étêtés et décortiqués, ont été élevés dans un pays ou une zone indemne d'infection par le génotype 1 du virus de la tête jaune, de syndrome de Taura et de maladie des points blancs ;
- e) Soit ont été congelés, étêtés, décortiqués et préparés ;
- f) Soit ont été intégrés dans un produit composé contenant des crustacés ;
- g) Soit ont subi un traitement thermique prévu par le code de l'OIE selon l'agent pathogène concerné ou, pour le *Vibrio nigripulchritudo*, ont été cuits au moins à 60 °C à cœur pendant 1 minute”.

C - Après le 3° de l'article 34, il est ajouté un alinéa ainsi rédigé :

“4° Chitine extraite par un procédé chimique.” ;

Art. 2. — Les dispositions du présent arrêté entreront en vigueur le 1er mars 2018.

Art. 3.— Le vice-président, ministre de l'économie et des finances, en charge des grands projets d'investissement et des réformes économiques, et le ministre du développement des ressources primaires, des affaires foncières et de la valorisation du domaine 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 1er septembre 2017.
Edouard FRITCH.

Par le Président de la Polynésie française :

Pour le vice-président absent :
Le ministre du logement,
de l'aménagement et de l'urbanisme,
Jean-Christophe BOUISSOU.

Le ministre du développement
des ressources primaires,
des affaires foncières,
de la valorisation du domaine
et des mines,
Tearii ALPHA.

ANNEXE 3 : TABLEAUX DES STATUTS SANITAIRES DES ZONES D'IMPORTATION DES CRUSTACÉS DECAPODES EN FONCTION DES PRÉSENTATIONS ET DES INFECTIONS

Crustacés décapodes d'élevage ou sauvages d'eau douce						
Présentations / Infections	vivant	frais entier	cru congelé entier	cru congelé étêté non décortiqué	cru congelé étêté décortiqué	cru congelé étêté décortiqué préparé
Infection par <i>Baculovirus penaei</i>	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone
Infection par <i>Vibrio parvaeicida</i>	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone
Hépatopancréatite nécrasante	indemne	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone
Hépatopancréatite à parvovirus	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone
Infection par <i>Vibrio nigripulchritudo</i>	indemne	indemne	indemne	indemne	toute zone	toute zone
Nécrose hypodermique et hémato-poïétique infectieuse	indemne	toute zone	indemne	toute zone	toute zone	toute zone
Infection par le génotype 1 du virus de la tête jaune	indemne	indemne	indemne	indemne	indemne	toute zone
Syndrome de Taura	indemne	indemne	indemne	indemne	indemne	toute zone
Maladie des points blancs	indemne	indemne	indemne	indemne	indemne	toute zone

Crustacés décapodes sauvages marins						
Présentations / Infections	vivant	frais entier	cru congelé entier	cru congelé étêté non décortiqué	cru congelé étêté décortiqué	cru congelé étêté décortiqué préparé
Infection par <i>Baculovirus penaei</i>	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone
Infection par <i>Vibrio parvaeicida</i>	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone
Hépatopancréatite nécrasante	indemne	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone
Hépatopancréatite à parvovirus	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone
Infection par <i>Vibrio nigripulchritudo</i>	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone	toute zone
Nécrose hypodermique et hémato-poïétique infectieuse	indemne	toute zone	indemne	toute zone	toute zone	toute zone
Infection par le génotype 1 du virus de la tête jaune	indemne	indemne	indemne	indemne	toute zone	toute zone
Syndrome de Taura	indemne	indemne	indemne	indemne	toute zone	toute zone
Maladie des points blancs	indemne	indemne	indemne	indemne	indemne	toute zone