

**ARRETE n° 33 423/2010 du 13 septembre 2010
relatif à la police sanitaire des crustacés ainsi que des
produits qui en sont issus. Le Ministre de l'Elevage,**

Vu la Constitution,

Vu l'ordonnance n° 2009-001 du 17 mars 2009 conférant les
pleins pouvoirs à
un Directoire Militaire,

Vu l'ordonnance n° 2009-002 du 17 mars 2009 portant
transfert des pleins

pouvoirs à M. Andry Nirina Rajoelina,

Vu la décision exprimée par la Haute Cour Constitutionnelle
dans sa lettre n° 79HCC/G du 18 mars 2009,

Vu l'ordonnance n° 2009-012 du 18 décembre 2009 relative à
la réorganisation du régime de la transition de la Quatrième
République,

Vu l'ordonnance n° 93-022 du 4 mai 1993 portant
réglementation de la pêche et de l'aquaculture.

Vu la loi n° 2001-020 du 12 décembre 2001 portant
développement d'une aquaculture de crevettes responsable et
durable,

Vu la loi n° 2006-030 du 24 novembre 2006 relative à l'élevage
à Madagascar,

Vu le décret n° 62-285 du 26 février 1992 relatif à la police
sanitaire des
animaux,

Vu le décret n° 93-844 du 1-6 novembre 1993 relatif à l'hygiène
et la qualité des
aliments et produits d'origine animale,

Vu le décret n° 2004-041 du 20 janvier 2004 fixant le régime
applicable à l'importation et à l'exportation d'animaux, de
produits et denrées d'origine animale, des grailles, fourrages et
denrées destinés à l'alimentation des animaux,

Vu le décret n° 2005-187 du 22 avril 2005 établissant la
nomenclature des maladies des animaux réputées contagieuses
à Madagascar,

Vu le décret n° 2009-1 388 du 18 décembre 2009 portant
nomination du Premier Ministre Chef du Gouvernement,

Vu le décret n° 2010-360 du 24 mai 2010 portant nomination
des membres du Gouvernement,

Vu le décret n° 2010-373 du 1er juin 2010 fixant les

attributions du Ministre de l'Elevage ainsi que l'organisation de son Ministère,
Vu l'arrêté n° 20 142/06 du 29 novembre 2006 portant création du comité de pilotée du dispositif national de surveillance zoosanitaire de la filière crevette à Madagascar.
Sur proposition du Directeur des Services Vétérinaires,
Arrête :

CHAPITRE PREMIER OBJET, CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITIONS

Article premier. - Le présent arrêté établit :

- a. Les exigences de police sanitaire applicables à la mise sur le marché, à l'importation et au transit des crustacés et des produits qui en sont issus;
- b. Les mesures préventives minimales visant à accroître le niveau de sensibilisation et de préparation de l'autorité compétente et des responsables d'exploitations aquacoles et des autres opérateurs du secteur vis-à-vis des maladies des crustacés;
- c. Les mesures de lutte minimales à mettre en œuvre en cas de présence suspectée ou avérée d'un foyer de certaines maladies des crustacés;
- d. La liste des maladies qui font l'objet des mesures de police sanitaire, en application notamment du décret n° 2005-187 du 22 avril 2005 susvisé.

Art. 2. - Sans préjudice des dispositions relatives à la conservation des espèces ou à l'introduction d'espèces non indigènes, le présent arrêté s'applique à la protection de la santé humaine vis-à-vis des zoonoses et des agents zoonotiques.

Toutefois, le chapitre II, et les sections 1 à 4 du chapitre III ne s'appliquent pas aux crustacés ornementaux détenus dans les animaleries, les jardineries, les étangs de jardin et les aquariums à vocation commerciale, ou chez les grossistes, qui :

- a. ne sont en aucune manière en contact direct avec des eaux naturelles du territoire national, ou

b. sont équipés d'un système de traitement des effluents qui réduit le risque de contamination des eaux naturelles.

De même, le présent arrêté ne s'applique pas :

- a. aux crustacés ornementaux élevés dans des aquariums de type non commercial;
- b. aux crustacés sauvages ramassés ou capturés en vue de leur introduction immédiate dans la chaîne alimentaire;
- c. aux crustacés capturés en vue de la production de farines.

Art. 3. - 1. Au sens du présent arrêté, on entend par :

Aquaculture : L'élevage ou la culture d'organismes aquatiques au moyen de techniques conçues pour porter la production de ces organismes au-delà des capacités naturelles de l'environnement et dans un cadre où les dits organismes demeurent la propriété d'une ou plusieurs personnes physiques ou morales tout au long de leur phase d'élevage et de culture, et ce, jusqu'au terme de la récolte;

Animal d'aquaculture : tout crustacé, à tous ses stades de développement, y compris les œufs, le sperme, les gamètes, qui est élevé dans une ferme aquacole ou qui est extrait du milieu sauvage afin d'être introduit dans une ferme aquacole;

Animal aquatique : tout crustacé du subphylum des Crustacea;

Elevage : le fait d'élever des crustacés dans une ferme aquacole;

Animal aquatique ornemental : un crustacé détenu, élevé ou mis sur le marché à des fins exclusivement décoratives;

Animal aquatique sauvage : un crustacé qui n'est pas un crustacé d'aquaculture;

Compartiment : une ou plusieurs fermes relevant d'un dispositif commun de biosécurité et abritant une population d'animaux aquatiques dotée d'un statut sanitaire qui lui est propre au regard d'une maladie particulière, en raison de sa situation géographique et/ou de sa distance par rapport aux autres fermes aquacoles;

Etablissement agréé : toute entreprise de production alimentaire agréée conformément à l'article 3 de l'arrêté n° 2 908/2007 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, pour le traitement de crustacés aux fins de la production de denrées alimentaires si titulaire d'une autorisation délivrée conformément aux articles 4 et 5 du présent arrêté;

Exploitation aquacole : toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, toute activité liée à l'élevage, l'exploitation ou la culture de crustacés;

Responsable d'exploitation aquacole ; toute personne physique ou morale chargée de garantir le respect des prescriptions du présent arrêté dans l'exploitation aquacole placée sous son contrôle;

Ferme aquacole : tout local, toute zone clôturée ou toute installation utilisés par une exploitation aquacole pour y élever des crustacés en attente de leur mise sur le marché, à l'exception des sites utilisés pour héberger temporairement avant leur abattage, sans les nourrir, des crustacés ramassés ou capturés pour la consommation humaine;

Responsable d'établissement agréé : toute personne physique ou morale chargée de garantir le respect des prescriptions du présent arrêté dans l'établissement agréé placé sous son contrôle;

Mise sur le marché : le fait de commercialiser des crustacés, de les offrir à la vente ou à tout autre type de transfert, à titre gratuit ou non, ou de les soumettre à tout type de déplacement;

Maladie émergente : désigne une maladie grave qui a été récemment reconnue, dont la cause peut ou non, avoir déjà été établie et qui est susceptible de se propager aussi bien au sein d'une population que d'une population à une autre, à l'occasion des échanges internationaux de crustacés et des produits qui en sont issus;

Maladie exotique ; maladie infectieuse nouvelle c'est-à-dire une maladie qui s'est pas établie dans l'aquaculture et que la présence de l'agent pathogène n'est pas connue dans les eaux territoriales ;

p. Segment épidémiologique ; groupe d'animaux aquatiques partageant les mêmes risques d'exposition à un agent pathogène dans un secteur donné. Ce risque peut être lié au fait que les animaux concernés partagent un même environnement aquatique ou que les pratiques de gestion appliquées favorisent la propagation rapide d'un agent pathogène d'un groupe d'animaux à un autre ;

q. Zone : secteur géographique précis caractérisé par un système hydrographique homogène comprenant une partie de bassin hydrographique (depuis la ou les sources jusqu'à une barrière naturelle ou artificielle empêchant toute migration d'animaux aquatiques au départ des parties du bassin situées en aval), un bassin hydrographique entier (depuis la ou les sources jusqu'à l'estuaire) ou encore plusieurs bassins hydrographiques, estuaires compris, en raison du lien épidémiologique qui existe entre les bassins hydrographiques au travers de l'estuaire.

2. Sont également retenues :

a. Les définitions techniques figurant à l'annexe 1 du présent arrêté;

b. et le cas échéant, les définitions figurant respectivement :

i. à l'article 2 de l'arrêté n° 2 910/2007 du 12 février 2007

relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale spécifique aux produits de la pêche destinés à l'exportation;

ii. à l'annexe 1 de l'arrêté n° 2 908/2007 du 12 février 2007

fixant les règles spécifiques d'hygiène applicable aux produits de la pêche destinés à l'exportation;

iii. à l'article 2 de l'arrêté n° 2 908/2007 du 12 février 2007

relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale.

CHAPITRE II

AGREMENT DES EXPLOITATIONS AQUACOLES

ET DES ETABLISSEMENTS DE TRAITEMENT

Art. 4.

1. Chaque exploitation aquacole doit être agréé conformément à l'article 5 du présent arrêté;
2. Chaque exploitation procédant à l'abattage des crustacés aux fins de lutte contre les maladies, conformément à l'article 23 du chapitre IV du présent arrêté doit être agréée, conformément à l'article 5 du présent arrêté.
3. Un numéro d'agrément unique est attribué par l'Autorité compétente à chaque exploitation aquacole et établissement de traitement agréés.
4. Par dérogation à la condition d'agrément visée au point 1 susvisé, l'Autorité compétente peut apposer un numéro d'enregistrement pour les installations, autres que les exploitations aquacoles, détenant des animaux aquatiques sans intention de les mettre sur le marché.

A cet effet, des mesures exceptionnelles peuvent être appliquées en tenant compte de la nature, des caractéristiques et de la situation desdites installations ainsi que du risque de propagation de maladies à d'autres populations de crustacés lié à leurs activités.

Art 5.

1. L'agrément visé à l'article 4 points 1 et 2 ci-dessus n'est accordé qu'aux exploitations aquacoles ou établissements de traitement qui :
 - a. satisfont aux exigences des articles 8, 9 et 10 du présent arrêté;
 - b. ont mis en place un dispositif permettant de démontrer que les dites exigences sont bien satisfaites. et
 - c. demeurent sous la supervision de l'Autorité compétente.
2. L'agrément ne peut être accordé si l'activité concernée entraîne un risque de propagation de maladies à des fermes aquacoles ou à des stocks de crustacés situés à proximité de la ferme aquacole en question.

Cependant, avant tout refus d'agrément, il est tenu compte des

mesures d'atténuation des risques, et notamment de la possibilité éventuelle de déplacer l'activité concernée.

3. Les responsables d'exploitations aquacoles et d'établissements agréés doivent soumettre à l'Autorité compétente toutes les informations utiles pouvant lui permettre d'apprécier si les conditions d'octroi de l'agrément sont remplies, notamment les informations requises en vertu de l'annexe II du présent arrêté.

Art. 6. - L'Autorité compétente tient pour le public et met à jour un registre des exploitations aquacoles et des établissements agréés contenant au minimum les informations visées à l'annexe II du présent arrêté.

Art. 7. - Conformément à l'article 3 de l'arrêté n° 2 907/2007 du 12 février 2007, des contrôles officiels dans les exploitations aquacoles et les établissements agréés sont effectués par l'Autorité compétente.

Les contrôles officiels prévus à l'alinéa 1 ci-dessus s'exercent sous la forme d'inspections, de visites, d'audit et, le cas échéant, de prélèvements d'échantillonnages réguliers auprès de chaque exploitation aquacole, dont la périodicité est définie en tenant compte du risque posé par l'exploitation aquacole ou par l'établissement agréé en termes de contamination et de propagation, de maladies.

Art. 8.

1. Chaque exploitation aquacole doit tenir un registre :

- a. de tous les mouvements d'entrée et de sortie de crustacés et de produits qui en sont issus, à l'intérieur ou hors de la ferme aquacole;
- b. de la mortalité constatée dans chaque segment épidémiologique en rapport avec le type de production;
- c. des résultats du programme de surveillance zoonositaire mis en place conformément à l'article 10 du présent arrêté, sur la base de l'analyse des risques.

2. Chaque établissement agréé doit tenir un registre de tous les

mouvements d'entrée et de sortie de crustacés et de produits qui en sont issus, à l'intérieur ou hors de l'établissement.

3. Tout transporteur de crustacés doit établir un relevé indiquant:

- a. la mortalité au cours du transport;
- b. les fermes aquacoles, les établissements de traitement où s'est rendu le véhicule de transport; et
- c. tout échange d'eau intervenu au cours du transport, en précisant notamment l'origine des eaux nouvelles et le site d'élimination des eaux échangées.

4. Sans préjudice des dispositions spécifiques relatives à la traçabilité, tous les mouvements d'animaux doivent être enregistrés par les responsables d'exploitations aquacoles comme prévu au point 1 a. du présent article, de manière à garantir la traçabilité à partir du lieu d'origine jusqu'au lieu de destination. L'autorité compétente peut prévoir l'obligation d'enregistrement de ces mouvements dans un registre national et de leur conservation sous la forme de données informatisées,

Art. 9. - Les exploitations aquacoles et les établissements agréés doivent mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène conformément à l'annexe 1 de l'arrête n° 2 910/2007 du 12 février 2007 dans le but de prévenir l'introduction et la propagation des maladies.

Art. 10.-

1. Toutes les fermes aquacoles doivent faire l'objet d'un programme de surveillance zoosanitaire fondé sur une analyse des risques et adapté au type de production concerné.

2. Le programme de surveillance zoosanitaire fondé sur une analyse des risques, visé au point 1- ci-dessus a pour objet de détecter :

- a. toute hausse de la mortalité dans l'ensemble des fermes aquacoles en fonction du type de production, et
- b. la présence de toute maladie figurant dans la partie II de l'annexe IV du présent arrêté dans ces fermes aquacoles;
- c. Des recommandations seront fixées par des textes réglementaires concernant la périodicité applicable, pour chaque statut sanitaire de la zone ou du compartiment

concerné par ce programme de surveillance zoosanitaire;

3. Le programme de surveillance zoosanitaire fondé sur une analyse des risques prévu au point 1 ci-dessus tient compte des zones de pêche, des compartiments comprenant une ou plusieurs fermes aquacoles qui commencent ou reprennent leurs activités;

4. A la lumière du résultat des contrôles officiels effectués en application de l'article 7 du présent arrêté et du résultat de tout autre élément d'information pertinent, l'Autorité compétente présente au Délégué de l'Office International des Epizzoties (OIE) un rapport global sur les maladies des crustacés ainsi que la façon dont la surveillance zoosanitaire a été menée sur le territoire.

CHAPITRE III

POLICE SANITAIRE REGISSANT LA MISE SUR LE MARCHE DES CRUSTACES ET DES PRODUITS QUI EN SONT ISSUS

Section 1

Dispositions générales

Art. 11.

1. Sauf indication contraire, le présent chapitre concerne exclusivement les maladies énumérées à l'annexe IV partie II du présent arrêté.

2. En application de l'article 8 de la loi n° 2001-020 du 12 décembre 2001, de l'article 23 de la loi n° 2006-030 du 24 novembre 2006, et de l'article 6 du décret n°2004-041 du 20 janvier 2004 susvisés, l'importation de crustacés et des produits qui en sont issus est soumise à l'autorisation préalable du Ministre chargé de l'Elevage.

Art. 12. –

1. Les dispositions nécessaires à la prévention zoosanitaire doivent être appliquées lors du transport des crustacés de manière à :

ne pas nuire au statut sanitaire des animaux transportés, -

réduire le risque de propagation des maladies, et ne pas mettre en péril le statut sanitaire du lieu de destination.

Le présent paragraphe s'applique également aux maladies non mentionnées à l'annexe IV partie II du présent arrêté.

2. Tout changement d'eau au cours du transport doit s'effectuer en des lieux et dans des conditions de nature à ne pas mettre en péril le statut sanitaire :

- ni des crustacés transportés;
- ni des crustacés présents aux endroits où sont effectués les changements d'eau ;
- ni des crustacés présents au lieu de destination.

Art. 13.-

1. La mise sur le marché des crustacés et des produits qui en sont

issue doit être soumise à une certification zoosanitaire. A cet effet, ils doivent provenir d'une exploitation aquacole indemne ou d'un établissement agréé, ou d'un pays, d'une zone, ou d'un compartiment indemne (Annexe V) des maladies répertoriées sur la liste de l'Office International des Epizooties (OIE) lorsque lesdits animaux sont introduits sur le territoire.

2. La mise sur le marché de crustacés doit être soumise à une certification zoosanitaire lorsque ces crustacés sont autorisés à quitter une zone ou un compartiment faisant l'objet de mesures de lutte prévues aux paragraphes 2 à 5 de la section 2 du chapitre IV du présent arrêté.

Le présent alinéa s'applique également aux maladies non mentionnées sur la liste de l'OIE et aux espèces qui y sont sensibles.

Section 2

Des crustacés destinés à l'élevage et au repeuplement

Art. 14.

-1. Sans préjudice des dispositions des chapitres III et IV et en application de l'article 6 du décret n° 2004-041 susvisé, les crustacés mis sur le marché à des fins d'élevage :

- a. doivent être sains sur le plan clinique, et
- b. ne doivent provenir d'une exploitation aquacole ayant connu

une hausse inexpliquée de la mortalité.

Le présent alinéa s'applique également aux maladies non répertoriées à l'annexe IV partie II du présent arrêté, et aux espèces qui y sont sensibles.

2. Toutefois, par dérogation à l'alinéa 1b. ci dessus, l'Autorité compétente peut autoriser la mise sur le marché, sur la base d'une analyse des risques, si les animaux proviennent d'un secteur de ladite ferme aquacole indépendant du segment épidémiologique où a eu lieu la hausse inexpliquée de la mortalité.

3. Les crustacés destinés à être détruite ou mis à mort dans le cadre des mesures de lutte contre les maladies prévues au chapitre IV du présent arrêté doivent être exclus de toute mise sur le marché à des fins d'élevage ou de repeuplement.

4. Les crustacés ne peuvent être lâchés dans la nature à des fins de repeuplement que

a. s'ils satisfont aux exigences de l'alinéa 1 ci-dessus, et

b. s'ils proviennent d'une exploitation ou d'une zone de production dont le statut sanitaire visé à l'annexe III partie A du présent arrêté est au moins équivalent à celui des eaux dans lesquelles il est prévu de les introduire.

Toutefois, l'Autorité compétente peut exiger que les crustacés en question proviennent d'une zone, ou d'un compartiment, ou d'un pays déclarés indemnes de maladies.

Section 3

Des crustacés et des produits qui en sont issus mis sur le marché en vue de la consommation humaine

Art. 15. - L'importation sur le territoire national, des espèces sensibles et des espèces vectrices d'une ou plusieurs maladies listées à L'OIE ne peuvent être mises sur le marché aux fins de transformation ultérieure.

Ces crustacés, ainsi que les produits qui en sont issus, ne peuvent être mis sur le marché du territoire national que sous les conditions suivantes :

a. qu'ils soient cuits à 90°C et conformes aux dispositions de l'arrêté n° 8 671/2005 du 5 juillet 2005 fixant les indications

obligatoires pour l'étiquetage des produits et denrées alimentaires préemballées;

- b. qu'ils proviennent d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment lesquels sont également» déclarés indemnes de
- c. la maladie concernée;
- d. c. qu'ils soient traités dans un établissement agréé dans des conditions permettant d'éviter toute propagation des maladies.

Section 4

Des crustacés sauvages

Art. 16. - Les crustacés sauvages qui ont été capturés dans les eaux territoriales, d'une zone ou d'un compartiment, sont placés en quarantaine avant que ces animaux puissent être introduits dans une ferme aquacole et dans des installations permettant de réduire le risque de propagation et de transmission de maladies. Tout propriétaire est tenu d'en aviser l'Autorité compétente.

CHAPITRE IV

REGLES DE NOTIFICATION DES MALADIES, MESURE DE LUTTE APPLICABLES AUX MALADIES DES CRUSTACES ET PROGRAMME DE LUTTE

Section 1

Règles de notification des maladies

Art. 17. - L'Autorité compétente doit être immédiatement informée de toute suspicion et/ou de toute confirmation de la présence d'une maladie chez des crustacés, quelle qu'en soient les raisons, figurant dans la liste de l'annexe IV partie II du présent arrêté, laquelle doit en notifier obligatoirement :

- a. le propriétaire des animaux aquatiques et toute personne chargée de s'en occuper;
- b. les vétérinaires et autres professionnels opérant dans le cadre de services en rapport avec la santé des animaux aquatiques;
- c. les vétérinaires officiels ainsi que les responsables des laboratoires officiels ou privés;
- d. toute autre personne en rapport, par son activité

professionnelle, avec des animaux aquatiques.
Toute hausse de la mortalité chez des crustacés doit leur être immédiatement notifiée en vue de pratiquer des examens complémentaires.

SECTION 2

Mesures de lutte applicables Aux maladies des crustacés

Paragraphe 1

Premières mesures de lutte

Art 18. - En cas de suspicion portant sur la présence d'une maladie exotique ou d'une maladie non exotique répertoriée à l'annexe IV partie II du présent arrêté, des échantillons appropriés doivent être prélevés et examinés dans un laboratoire désigné comme prévue à l'article 17 de l'arrêté n° 2 907/2007 du 12 février 2007.

Dans l'attente des résultats des examens;

a. la ferme aquacole dans laquelle la présence de la maladie est suspectée doit être placée sous surveillance officielle et des mesures de lutte appropriées sont mise en place de manière à éviter la propagation de la maladie à d'autres animaux aquatiques.

b. aucun mouvement d'animaux aquatiques n'est autorisé au départ ou à l'entrée de la ferme aquacole, dans laquelle la présence de la maladie est suspectée, sauf autorisation de l'autorité compétente.

Art. 19. -

1. Une enquête épidémiologique doit-être effectuée lorsque les examens prévus à l'alinéa premier de l'article 18 ci-dessus révèlent la présence :

a. d'une maladie exotique répertoriée à l'annexe IV partie II, dans une zone ou un compartiment sur le territoire national, ou

b. d'une maladie non exotique répertoriée l'annexe IV partie II, dans une zone ou un compartiment sur le territoire national, ou

2. L'enquête épidémiologique vise à :

- a. déterminer le lieu d'origine et les modes de contamination possibles;
- b. établir si des crustacés sont été sortis de l'exploitation aquacole au cours de la période qu'il convient de prendre en compte avant la date de l'information de la suspicion de maladie à l'Autorité compétente tel qu'il est visé à l'article 17 ci-dessus;
- c. déterminer si d'autres fermes ont été infectées.

3. Lorsque l'enquête épidémiologique révèle qu'il est possible que la maladie ait été introduite dans, au moins une ferme aquacole, ou une étendue d'eau non bornée, les mesures prévues à l'article 18 doivent être appliquées.

Si les eaux en cause sont de vastes bassins hydrographiques ou des zones littorales, l'Autorité compétente peut circonscrire un secteur plus restreint, autour de la ferme aquacole suspecté d'être infectée, secteur qu'elle estime suffisant afin d'écarter tout risque de propagation de la maladie.

4. Le cas échéant, l'autorité compétente informe les pays à risque du cas de suspicion.

Art. 20. – Si les examens prévus à l'article 18 alinéa 1 ne démontrent pas la présence de la maladie, l'autorité compétente lève les restrictions prévues à l'alinéa 2 du même article.

Paragraphe 2

Mesures minimales de lutte en cas de confirmation d'une maladie exotique chez des crustacés

Art. 21. – En cas de présence confirmée chez des crustacés d'une maladie exotique répertoriée à l'annexe IV partie II du présent arrêté :

- a. la ferme aquacole en cause doit être officiellement déclarée infectée;
- b. une zone de confinement appropriée pour la maladie concernée, assortie d'un périmètre de protection et d'un périmètre de surveillance, doit être mise en place autour de la ferme aquacole déclarée infectée;

- c. aucune opération de repeuplement, ni aucun mouvement d'animaux aquatiques au départ, à l'intérieur ou à l'entrée de la zone de confinement ne doit avoir lieu sans l'aval de l'autorité compétente, et
- d. toute autre mesure nécessaire pour prévenir la propagation de la maladie doit être mise en œuvre et notifiée au Délégué national de l'OIE.

Art. 22.-

1. Les crustacés qui ont atteint leur taille commerciale et ne présentant aucun symptôme clinique de maladie peuvent être capturés ou ramassés sous la supervision de l'Autorité compétente en vue de la consommation humaine ou aux fins de traitement ultérieur.
2. La capture, le ramassage, l'introduction dans les établissements pour traitement ultérieur et toute autre opération connexe liée à la préparation des crustacés avant leur introduction dans la chaîne alimentaire, sont menés dans des conditions permettant d'éviter toute propagation de tout agent pathogène responsable de maladie.
3. Le traitement ultérieur est effectué dans des établissements agréés.

Art. 23. –

1. Les crustacés morts ainsi que les crustacés vivants qui présentent des symptômes cliniques de maladie doivent être enlevés et éliminés dans les meilleurs délais sous la supervision de l'Autorité compétente.
2. L'enlèvement ou l'élimination des crustacés qui n'ont pas atteint leur taille commerciale et qui ne présente aucun symptôme de maladie sont effectués sous la supervision de l'Autorité compétente, en fonction du type de production concerné et du risque que posent ces animaux en terme de propagation de la maladie, conformément à l'article 12 du décret n° 92-285 du 26 février 1992 relatif à la police sanitaire des animaux.

Art. 24. — Dans la mesure du possible, toute ferme aquacole infectée subît une période de vide sanitaire conforme aux-normes internationales en vigueur et selon le type de production.

Art. 25. — Les mesures prévues dans la présente section sont maintenues jusqu'à ce que :

a. les mesures d'éradication prévues aient été menées à leur terme;

b. les opérations d'échantillonnage et de surveillance adaptées à la maladie en cause et au type des exploitations aquacoles touchées qui sont menées dans la zone de confinement produisent des résultats négatifs.

Paragraphe 3

Mesures minimales de lutte en cas de confirmation d'une maladie non exotique chez les crustacés

Art 26.-

1. Si la présence d'une maladie non exotique répertoriée à l'annexe IV partie II est confirmée sur le territoire, dans une zone ou dans un compartiment déclarés indemnes de cette maladie,

a. les mesures prévues au paragraphe 2 ci-dessus sont appliquées afin de rétablir le statut indemne de la maladie, ou

b. un programme d'éradication est élaboré par l'Autorité compétente conformément au chapitre II du décret n° 92-285 du 26 février 1992, et en application de l'article 2 alinéa 4 du décret n° 2005-375 du 22 juin 2005

2. Toutefois, l'Autorité compétente peut, par dérogation à l'article 23 alinéa 2 du présent arrêté, autoriser que les animaux en bonne santé soient élevés jusqu'à ce qu'ils aient atteint la taille commerciale aux fins de la consommation humaine, ou qu'ils soient déplacés vers une autre zone ou un autre compartiment indemne. A cet effet, des mesures sont prises pour réduire ou, dans la mesure du possible, empêcher la propagation de la maladie.

Art. 27. - Si la présence d'une maladie non exotique répertoriée à l'annexe IV partie II est confirmée sur le territoire national, dans une zone ou dans un compartiment non déclarés indemnes de cette maladie, les mesures à appliquer afin d'empêcher la propagation de la maladie consistent au minimum :

- a. à déclarer infectée la ferme aquacole en cause;
- b. à établir une zone de confinement appropriée pour la maladie concernée, assortie d'un périmètre de protection et d'un périmètre de surveillance, autour de la ferme aquacole déclarée infectée;
- c. à restreindre les mouvements des crustacés en provenance de la zone de confinement de manière à ce que ces animaux puissent exclusivement :
 - i. être introduits dans des établissements dans les conditions prévues à l'article 12 alinéa 1 et de l'article 27 alinéa 2 du présent arrêté ou
 - ii. être capturés ou ramassés puis mis à mort en vue de la consommation humaine dans les conditions prévues à l'article 23, paragraphe 1; ci-après mentionné;
- d. à assurer l'enlèvement et l'élimination des crustacés morts, sous la supervision de l'Autorité compétente.

Paragraphe 4

Mesures minimales de lutte en cas de confirmation chez les crustacés sauvages d'une maladie répertoriée à l'annexe IV partie II

Art. 28. - En cas d'infection avérée ou suspectée de crustacés sauvages par une maladie exotique et non exotique répertoriée à l'annexe IV partie II, l'Autorité compétente assure le suivi de la situation et met en œuvre les mesures citées aux paragraphes 1, 2 et 3 ci-dessus, afin de réduire et, dans la mesure du possible, d'empêcher la propagation de cette maladie.

Paragraphe. 5

Mesures de lutte contre les maladies émergentes

Art. 29.-

1. Lorsqu'une maladie non répertoriée en tant que maladie exotique ou non exotique constitue un risque significatif pour la santé des animaux sauvages ou d'aquaculture, ou que les mesures prévues au chapitre IV du présent arrêté sont jugées inadaptées, ou qu'il est manifeste que ladite maladie se propage en dépit des mesures prises en application du présent

chapitre, le Ministre chargé de l'Elevage précise, par voie réglementaire, les mesures appropriées pour prévenir l'introduction de cette maladie ou pour lutter contre celle-ci:

2. Dans le cas d'un foyer de maladie émergente, l'Autorité compétente informe sans délai de Délégué de l'OIE si les constatations effectuées révèlent une situation-épizootique de nature à affecter d'autres pays. A cet effet, la liste figurant à l'annexe IV partie II est modifiée pour insérer la maladie émergente en question.

Section 3

Programme de surveillance et éradication

Art. 30. - Les exigences spécifiques pour la surveillance et l'éradication sont établies conformément au décret n° 92-285 du 26 février 1992 relatif à la police sanitaire des animaux et à l'article 7 du décret n° 2004-041 du 20 janvier 2004 fixant le régime applicable à l'importation et à l'exportation d'animaux, de produits et denrées d'origine animale, des graines, fourrages et denrées destinés à l'alimentation des animaux.

Art 31.-

1. Un arrêté du Ministre chargé de l'Elevage détermine le plan d'intervention pour les maladies émergentes et exotiques conformément au décret n° 92-285 du 26 février 1992.

2. Le plan d'intervention :

a. confère à l'Autorité compétente tous les moyens nécessaires à l'éradication rapide et efficace d'un foyer de la maladie afin d'accéder aux installations, à l'équipement, au personnel;

b. le cas échéant, donne une indication précise des besoins et des conditions jugés nécessaires en cas d'urgence.

3. Le plan d'intervention est mis en œuvre en cas d'apparition d'un foyer de maladies émergentes ou de maladies exotiques répertoriées à l'annexe IV partie II.

CHAPITRE V

DISPOSITIONS DIVERSES ET FINALES

Art. 32. -

1. Le laboratoire officiel pour les maladies des crustacés concernées par le présent arrêté est désigné conformément à la

procédure visée à l'article 12 alinéa 1 et à l'article 17 alinéa 2 de l'arrêté n° 2 907/2007 du 12 février 2007.

2. Le laboratoire officiel pour les maladies des crustacés s'acquitte des fonctions et tâches prévues à l'annexe VI du présent arrêté et conformément à l'article 17 alinéa 2 de l'arrêté n° 2 907/2007 du 12 février 2007.

Art 33. - Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont punies par la loi n° 2006-030 du 24 novembre 2006 et par la loi n° 2001-020 du 12 décembre 2001.

En outre, les mesures prévues par les dispositions de l'article 22 de l'arrêté n° 2 907/2007 du 12 février 2007 sont appliquées en cas de non respect des dispositions du présent arrêté. :

Art. 34. - Le Directeur des Services Vétérinaires est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera enregistré et publié au Journal officiel de la République