

Secrétariat général du gouvernement

Nouméa, le 20/04/2020

Direction des affaires vétérinaires, alimentaires et rurales

Service d'inspection vétérinaire, alimentaire et phytosanitaire

2, rue Félix Russeil – Port autonome

BP 256 – 98845 Nouméa cedex

Tél. : 24.37.45 - Fax : 25.11.12

Web : www.davar.gouv.nc – Mél : sivap.davar@gouv.nc

CS20-3320 - 549

Affaire suivie par : Tamara Berthe

Note aux importateurs
Note aux déclarants en douane

Objet : Modification de l'information relative à des alertes sanitaires concernant la filière aviaire (Allemagne - Bulgarie - Hongrie – Pologne – République Tchèque – Roumanie – Slovaquie - USA)

Mesdames et Messieurs les importateurs,
Mesdames et Messieurs les transitaires,

Suite aux alertes d'influenza aviaire hautement pathogène et de maladie de Newcastle touchant actuellement la filière aviaire dans plusieurs pays, les importations de viandes et produits à base de viande de volailles de ces pays doivent avoir subi un traitement pour l'inactivation du virus de l'influenza aviaire hautement pathogène. **Cette note annule et remplace la note n° CS20-3320-513 du 3 Avril 2020.**

Alertes Influenza aviaire hautement pathogène

Allemagne : du 16/01/2020 inclus jusqu'à nouvel ordre pour la subdivision Baden-Wurtemberg, du 28/02/2020 inclus jusqu'à nouvel ordre pour la subdivision de Niedersachsen et du 10/03/2020 inclus jusqu'à nouvel ordre pour la subdivision de Sachsen-Anhalt.

Bulgarie : du 28/01/2020 inclus jusqu'à nouvel ordre pour la subdivision Plovdiv.

Etats-Unis d'Amérique : du 16/03/2020 inclus jusqu'à nouvel ordre pour l'Etat de Caroline du Sud.

Hongrie : du 01/03/2020 inclus jusqu'à nouvel ordre pour la subdivision de Bacs-Kiskun, du 08/03/2020 inclus jusqu'à nouvel ordre pour la subdivision de Csongrad.

Levée des restrictions pour les subdivisions suivantes : Komarom-Esztergom, Hajdu-Bihar.

Pologne : du 9/12/2019 inclus jusqu'à nouvel ordre pour l'ensemble du pays.

République Tchèque : Levée des restrictions pour la province de Vysocina.

Roumanie : du 23/12/2019 inclus jusqu'à nouvel ordre pour la subdivision suivante : Maramures.

Slovaquie : Levée des restrictions pour les provinces de Nitra, Trnava et Zilina.

Alertes maladie de Newcastle

Etats-Unis d'Amérique : Levée des restrictions pour l'Etat de Californie

Roumanie : du 07/11/2019 inclus jusqu'à nouvel ordre pour la subdivision suivante : Calarasi.

Nous restons à votre disposition pour toute information relative à cette problématique et nous vous tenons informés de l'évolution des restrictions.

La cheffe du pôle biosécurité du service d'inspection
vétérinaire alimentaire et phytosanitaire

A.O.

Dr Vétérinaire Officiel
Tamara BERTHE
Dr Vét. Coralie LUSSIEZ



¹ Procédés d'inactivation des virus de l'influenza aviaire recommandés par l'OIE : http://www.oie.int/index.php?id=169&L=1&htmfile=chapitre_avian_influenza_viruses.htm

Tout procédé reconnu équivalent sera accepté

- Dans les œufs et les ovoproduits :

	Température au cœur du produit (°C)	Durée d'exposition
Œuf entier	60	188 secondes
Mélange d'œufs entiers	60	188 secondes
Mélange d'œufs entiers	61,1	94 secondes
Blanc d'œuf liquide	55,6	870 secondes
Blanc d'œuf liquide	56,7	232 secondes
Jaune d'œuf en solution saline à 10 %	62,2	138 secondes
Blanc d'œuf lyophilisé	67	20 heures
Blanc d'œuf lyophilisé	54,4	513 heures

- Dans les viandes :

	Température au cœur du produit (°C)	Durée d'exposition
Viande de volaille	60,0	507 secondes
	65,0	42 secondes
	70,0	3,5 secondes
	73,9	0,51 seconde

Procédés d'inactivation des virus de la maladie de Newcastle recommandés par l'OIE : http://www.oie.int/index.php?id=169&L=1&htmfile=chapitre_nd.htm

Tout procédé reconnu équivalent sera accepté

- Dans les œufs et les ovoproduits :

	Température au cœur du produit (°C)	Durée d'exposition
Œuf entier	55	2 521 secondes
Œuf entier	57	1 596 secondes
Œuf entier	59	674 secondes
Blanc d'œuf liquide	55	2 278 secondes
Blanc d'œuf liquide	57	986 secondes
Blanc d'œuf liquide	59	301 secondes
Jaune d'œuf en solution saline à 10 %	55	176 secondes
Blanc d'œuf lyophilisé	57	50,4 heures

- Dans les viandes :

	Température au cœur du produit (°C)	Durée d'exposition
Viande de volaille	65,0	39,8 secondes
	70,0	3,6 secondes
	74,0	0,5 seconde
	80,0	0,03 seconde

