

**APPENDIX XI / ANNEXE XI : NEW CALEDONIAN APPROVED PROCEDURES
FOR INACTIVATING PATHOGENS / PROCEDURES D'INACTIVATION DES
AGENTS PATHOGENES AGRÉÉES PAR LA NOUVELLE-CALEDONIE**

N°	Pathogens targeted by the procedure / <i>Agents pathogènes visés par la procédure</i>	Procedures approved by New Caledonia / <i>Procédures agréées par la Nouvelle-Calédonie</i>
1	Procedure for inactivation of all type of pathogen / Procédure d'inactivation pour tout type d'agent pathogène	Procedures at least equivalent to those recommended by the Terrestrial and Aquatic Animal Health Codes of the World Organisation for Animal Health (OIE) or treatment equivalent to the sterilizing value 3 minutes at 121.1°C / Procédures au moins équivalentes aux procédures recommandées dans le code pour les animaux terrestres et aquatiques de l'organisation mondiale de la santé animale (OIE) ou traitement équivalent à la valeur stérilisatrice 3 minutes à 121,1°C
2	Procedures for inactivation of <i>Taenia saginata</i> and <i>Taenia solium</i> (bovine and swine cysticercosis) / Procédures d'inactivation de <i>Taenia saginata</i> et de <i>Taenia solium</i> (cysticerose bovine et porcine)	Freezing at least equivalent to deep freezing at -10° C for 10 days or core heat treatment to not less than 60° C or Procedure no. 1 / Congélation au moins équivalente à une congélation à cœur de -10°C pendant 10 jours ou traitement thermique à cœur d'au moins 60 °C ou procédure n°1
3	Procedures for inactivation of trichinella / Procédures d'inactivation des trichines	Freezing at least equivalent to deep freezing (106 hours at -18°C, 82 hours at -21°C, 63 hours at -23.5°C, 48 hours at -26°C, 35 hours at -29°C, 22 hours at -32°C, 8 hours at -35°C or half an hour at -37°C) or procedure n°1 / Congélation au moins équivalente à une congélation à cœur (106 heures à -18°C, 82 heures à -21°C, 63 heures à -23,5°C, 48 heures à -26°C, 35 heures à -29°C, 22 heures à -32°C, 8 heures à -35°C ou 1/2 heure à -37°C) ou procédure n°1
4	Procedures for inactivation of porcine reproductive and respiratory syndrome virus (PRRS) / Procédures d'inactivation du virus du syndrome dysgénésique et respiratoire du porc (SDRP)	a) Core heat treatment meeting one of the following temperature/time setting : 56°C for 60 minutes ; or 57°C for 55 minutes ; or 58°C for 50 minutes ; or 59°C for 45 minutes ; or 60°C for 40 minutes ; or 61°C for 35 minutes ; or 62°C for 30 minutes ; or 63°C for 25 minutes ; or 64°C for 22 minutes ; or 65°C for 20 minutes ; or 66°C for 17 minutes ; or 67°C for 15 minutes ; or 68°C for 13 minutes ; or 69°C for 12 minutes ; or 70°C for 11 minutes or / Traitement thermique à cœur respectant l'un des paramètres température/temps suivants : 56°C pendant 60 minutes; ou 57°C pendant 55 minutes; ou 58°C pendant 50 minutes; ou 59°C pendant 45 minutes; ou 60°C pendant 40 minutes; ou 61°C pendant 35 minutes; ou 62°C pendant 30 minutes; ou 63°C pendant 25 minutes; ou 64°C pendant 22 minutes; ou 65°C pendant 20 minutes; ou 66°C pendant 17 minutes; ou 67°C pendant 15 minutes; ou 68°C pendant 13 minutes; ou 69°C pendant 12 minutes; ou 70°C pendant 11 minutes ;

		<p>Or / ou</p> <p>b) Manufacturing process allowing boned meat, with the exception of raw and dried hams, to reach a pH inferior or equal to 5, or a pH superior or equal to 7 / Procédé de fabrication permettant aux viandes désossées, autres que jambons crus et secs, d'atteindre un pH inférieur ou égal à 5, ou un pH supérieur ou égal à 7 ;</p> <p>Or / ou</p> <p>c) The pig boned meat has been dry cured under specified conditions for / Procédé de fabrication commercial par séchage-maturation-affinage pour les produits désossés suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parma type hams (minimum curing 313 days) IGP / Jambon sec de Parme IGP ou équivalent* : 313 jours minimum ; - Bayonne type hams (minimum curing 313 days) IGP / Jambon sec de Bayonne IGP ou équivalent* : 313 jours minimum ; - Iberian or Serrano type hams (minimum curing 140 days) AOC/STG / Jambon sec de type Ibérique et Serrano AOC/STG ou équivalent* : 140 jours minimum. <p><i>*Designation equivalences must be validated by the official veterinary service of the exporting country.</i></p> <p><i>*les équivalences d'appellation devront être validées par le service vétérinaire officiel du pays exportateur.</i></p>
5	Procedure for inactivation of the african swine fever virus (ASF) / Procédure d'inactivation du virus de la peste porcine africaine (PPA)	Heat treatment for at least 30 minutes at a minimum temperature of 70 °C which must be reached uniformly throughout the meat / Traitement thermique pendant 30 minutes au moins à une température minimale de 70 °C qui doit être atteinte uniformément dans toute la viande
6	Procedures for inactivation of crustacean pathogens / Procédures d'inactivation des agents pathogènes des crustacés	<p>a) Heat treatments / Traitements thermiques</p> <p>For crustacean belonging to the genus <i>Macrobrachium</i> and <i>Penaeus</i> / Pour les crustacés des genres <i>Macrobrachium</i> et <i>Penaeus</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Core heat treatment equivalent to 90°C for at least 20 minutes or procedure n°1 / Traitement thermique à cœur équivalent à 90°C pendant au moins 20 minutes ou procédure n° 1 ; <p>For crabs (<i>Brachyura</i> and <i>Paguroidea</i>), lobsters (<i>Palinuridae</i>), homrus and scampi (<i>Nephropidae</i>) / Pour les crabes (<i>Brachyura</i> et <i>Paguroidea</i>), les langoustes (<i>Palinuridae</i>), les homards et langoustines (<i>Nephropidae</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Core heat treatment equivalent to 60°C for at least 1 minute or procedure n°1 / Traitement thermique à cœur équivalent à 60°C pendant au moins 1 minute ou procédure n° 1 ;

		<p>For all other decapoda crustaceans / Pour les tous les autres crustacés décapodes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Core heat treatment equivalent to 90°C for at least 10 minutes or procedure n°1 / Traitement thermique à cœur équivalent à 90°C pendant au moins 10 minutes ou procédure n° 1 ; <p>Or / ou</p> <ul style="list-style-type: none"> b) Drying treatments / Traitement de déshydrations A procedure that leads to an Aw ≤ 0.50 / Dessiccation complète permettant une Aw ≤ 0.50 <p>Or / ou</p> <ul style="list-style-type: none"> c) Chemical treatments / Traitements chimiques A procedure that is at least equivalent to a immersion in an iodophore solution containing 100 ppm available iodine for a minimum of 10 minutes / Une procédure au moins équivalente à une baignade dans une solution d'iodophores contenant 100 ppm d'iode disponibles pendant au moins 10 minutes
7	<p>Procedures for inactivation of fish pathogens / Procédures d'inactivation des agents pathogènes des poissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Heat sterilization (121°C during at least 3.6 minutes) and presented in airtight packaging / Stérilisation à la chaleur (121 °C pendant au moins 3,6 minutes) et présentés en conditionnement hermétique ; b) Pasteurization by heat treatment equivalent to 90°C for at least 10 minutes / Pasteurisation par traitement thermique équivalent à 90 °C pendant au moins 10 minutes ; c) Evisceration and drying by heat treatment at 100°C for at least 30 minutes / Eviscération et séchage par traitement thermique à 100 °C pendant au moins 30 minutes ; d) Manufacturing process allowing the transformation of the product into fish oil / Procédé de fabrication permettant la transformation du produit en huile de poisson ; e) Manufacturing process allowing the transformation of the product into fishmeal : spraying and heat treatment allowing to reduce the moisture content less than 10% / Procédé de fabrication permettant la transformation du produit en farine de poisson : pulvérisation et traitement par la chaleur permettant de réduire le teneur en humidité à moins de 10%.