

ANNEXE XI : PROCEDURES D'INACTIVATION AGREES PAR LA NOUVELLE-CALEDONIE CONTRE LES AGENTS PATHOGENES

Procédures d'inactivation des agents pathogènes, agréées par la Nouvelle-Calédonie		
N°	Agents pathogènes visés par la procédure	Procédures agréées par la Nouvelle-Calédonie
1	<i>Procédure d'inactivation pour tout type d'agent pathogène</i>	Procédure au moins équivalente à un traitement thermique à cœur de 70°C pendant 60 minutes (comprend la stérilisation ou tout autre traitement équivalent visant à détruire l'ensemble des micro-organismes pathogènes et d'altération, aussi bien sous forme végétative que sporulée)
2	Procédures d'inactivation du virus de la fièvre aphteuse	Procédures au moins équivalentes aux procédures recommandées dans le code pour les animaux terrestre de l'Office International des Epizooties ou procédure n° 1
3	Procédures d'inactivation du virus de la peste porcine classique	Procédures au moins équivalentes aux procédures recommandées dans le code pour les animaux terrestre de l'Office International des Epizooties ou procédure n° 1
4	Procédures d'inactivation du virus de la peste bovine	Procédures au moins équivalentes aux procédures recommandées dans le code pour les animaux terrestre de l'Office International des Epizooties ou procédure n° 1
5	Procédures d'inactivation de <i>Taenia saginata</i> et de <i>Taenia solium</i> (cysticerose bovine et porcine)	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
6	Procédures d'inactivation des trichines	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
7	Procédures d'inactivation du virus de l'influenza aviaire	Procédures au moins équivalentes aux procédures recommandées dans le code pour les animaux terrestre de l'Office International des Epizooties ou procédure n°1
8	Procédures d'inactivation du virus du syndrome dysgénésique et respiratoire du porc (SDRP)	<p>a) Traitement thermique à cœur respectant l'un des paramètres température/temps suivants :</p> <p>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> <p>ou</p> <p>b) Procédé de fabrication permettant aux viandes d'atteindre un pH inférieur ou égal à 5, ou un pH supérieur ou égal à 7 ;</p> <p>ou</p> <p>c) Procédé de fabrication commercial par séchage-maturation-affinage pour les produits désossés suivants :</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Jambon sec de Parme IGP (313 jours minimum) ; - Jambon sec de Bayonne IGP (313 jours minimum) ; - Jambon sec de type Ibérique et Serrano AOC/STG (140 jours minimum).
9	Procédures d'inactivation des agents pathogènes des crustacés	<ul style="list-style-type: none"> a) Traitement thermique à cœur de 50°C pendant au moins 60 minutes ou équivalent ; ou b) Séchage au four à 50°C pendant au moins 90 minutes ou équivalent ; ou c) Dessiccation complète à 30°C pendant au moins 60 minutes ou équivalent. ou d) Traitement thermique à cœur à 90°C pendant plus de 20 minutes ou e) Traitement thermique à cœur à 80°C pendant plus de 30 minutes