

PROCEDURES D'INACTIVATION DES AGENTS PATHOGENES AGRÉÉES PAR LA
NOUVELLE-CALEDONIE

N°	Agents pathogènes visés par la procédure	Procédures agréées par la Nouvelle-Calédonie
1	Procédure d'inactivation pour tout type d'agent pathogène	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	Procédures d'inactivation de <i>Taenia saginata</i> et de <i>Taenia solium</i> (cysticercose 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
3	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
4	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 : 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 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>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 ou équivalent* : 313 jours minimum ; - Jambon sec de Bayonne IGP ou équivalent* : 313 jours minimum ; - Jambon sec de type Ibérique et Serrano AOC/STG ou équivalent* : 140 jours minimum. <p><i>*les équivalences d'appellation devront être validées par le service vétérinaire officiel du pays exportateur.</i></p>

5	Procédure d'inactivation du virus de la peste porcine africaine (PPA)	Traitement thermique pendant 30 minutes au moins à une température minimale de 70 °C qui doit être atteinte uniformément dans toute la viande
6	Procédures d'inactivation des agents pathogènes des crustacés	<p>a) Traitements thermiques Pour les crustacés des genres <i>Macrobrachium</i> et <i>Penaeus</i> : - Traitement thermique à cœur équivalent à 90°C pendant au moins 20 minutes ou procédure n° 1 ;</p> <p>Pour les crabes (<i>Brachyura</i> et <i>Paguroidea</i>), les langoustes (<i>Palinuridae</i>), les homards et langoustines (<i>Nephropidae</i>) : - Traitement thermique à cœur équivalent à 60°C pendant au moins 1 minute ou procédure n° 1 ;</p> <p>Pour les tous les autres crustacés décapodes : - Traitement thermique à cœur équivalent à 90°C pendant au moins 10 minutes ou procédure n° 1 ;</p> <p>ou</p> <p>b) Traitement de déshydrations Dessiccation complète permettant une $A_w \leq 0.50$</p> <p>ou</p> <p>c) Traitements chimiques Une procédure au moins équivalente à une balnéation dans une solution d'iodophores contenant 100 ppm d'iode disponibles pendant au moins 10 minutes</p>
7	Procédures d'inactivation des agents pathogènes des poissons	<p>a) Stérilisation à la chaleur (121 °C pendant au moins 3,6 minutes) et présentés en conditionnement hermétique ;</p> <p>b) Pasteurisation par traitement thermique équivalent à 90 °C pendant au moins 10 minutes ;</p> <p>c) Eviscération et séchage par traitement thermique à 100 °C pendant au moins 30 minutes ;</p> <p>d) Procédé de fabrication permettant la transformation du produit en huile de poisson ;</p> <p>e) 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%.</p>