

ANNEXE XI : 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> (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
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 :</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.



5	Procédures d'inactivation des agents pathogènes des crustacés	<p>a) Pour les crustacés des genres <i>Macrobrachium</i> et <i>Penaeus</i> Traitement thermique à cœur équivalent à 90°C pendant plus de 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 plus de 1 minute ou procédure n° 1 ;</p> <p>Pour les tous les autres crustacés décapodes : Traitement thermique à cœur équivalent à 90°C pendant plus de 10 minutes ou procédure n° 1 ;</p> <p>ou</p> <p>b) Traitement de déshydratation Dessiccation complète permettant une $A_w \leq 0.50$</p> <p>ou</p> <p>c) Traitements chimiques Une procédure au moins équivalente à une baignade dans une solution d'iodophores contenant 100 ppm d'iode disponibles pendant au moins 10 minutes</p>
---	--	--