

ANNEXE XI à l'arrêté n°2014-333/GNC du 13 février 2014
Procédures d'inactivation des agents pathogènes agréés par la Nouvelle-Calédonie

Créée par l'arrêté n°2014-333/GNC du 13 février 2014 – Art. 15
 Remplacée par l'arrêté n°2020-4004/GNC-Pr du 11 mars 2020 – Art. 3
 Remplacée par l'arrêté n° AG-2026-DAVAR-0314 du 17 juin 2026 – Art. 1^{er}

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 (OMSA) ou traitement équivalent à cœur à la valeur stérilisatrice 3 minutes à 121,1°C
2	Procédures d'inactivation de Taenia saginata et de Taenia solium (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 Traitement thermique à cœur à 71°C pendant au moins 1 minute ou procédure n°1
4	Procédures d'inactivation du virus du syndrome dysgénésique et respiratoire du porc (SDRP)	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 ; OU 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 ; OU c) Procédé de fabrication commercial par séchage-maturation-affinage pour les produits désossés suivants : - 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*

ANNEXE XI - Procédures d'inactivation des agents pathogènes agréés par la Nouvelle-Calédonie

Mise à jour le 17/06/2026

		: 140 jours minimum. <i>*les équivalences d'appellation devront être validées par le service vétérinaire officiel du pays exportateur.</i>
5	Procédure d'inactivation du virus de la peste porcine africaine (PPA)	Traitement thermique à cœur pendant 30 minutes au moins à une température minimale de 70 °C qui doit être atteinte uniformément dans toute la viande ou Les viandes doivent être soumises à un procédé de maturation par salage suivi d'un séchage pendant 190 jours au moins. ou Procédure n°1
6	Procédures d'inactivation des agents pathogènes des crustacés	a. Traitement thermique à coeur équivalent à 100°C pendant au moins 2 minutes ou b. Procédé de fabrication permettant la transformation du produit en huile de crustacés ; ou c. Procédé de fabrication permettant la transformation du produit en farine de crustacés en atteignant une température à cœur d'au moins 100°C pendant au moins 2 minutes ou Procédure n°1
7	Procédures d'inactivation des agents pathogènes des poissons	a. Stérilisation à la chaleur à cœur (121 °C pendant au moins 3,6 minutes) et présentés en conditionnement hermétique ; b. Traitement thermique à cœur équivalent à 90 °C pendant au moins 10 minutes ; c. Procédé de fabrication permettant la transformation du produit en huile de poisson ; d. Procédé de fabrication permettant la transformation du produit en farine de poisson en atteignant une température à cœur d'au moins 90°C pendant 10 minutes.
8	Procédures d'inactivation des agents pathogènes dans les produits laitiers	<u>Produits laitiers destinés à l'alimentation animale :</u> Pasteurisation haute par traitement thermique à cœur équivalent à 72°C pendant au moins 15 secondes appliquée deux fois ou équivalent
9	Procédures d'inactivation des agents pathogènes des abeilles dans les cires d'abeille	Traitement thermique à cœur à 120°C pendant 30min à une pression atmosphérique de 1 bar

Annexe 4 : ANNEXE XI : 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	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 (OMSA) ou traitement équivalent à cœur à la valeur stérilisatrice 3 minutes à 121,1°C
2	Procédures d'inactivation de Taenia saginata et de Taenia solium (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 Traitement thermique à cœur à 71°C pendant au moins 1 minute ou procédure n°1
4	Procédures d'inactivation du virus du syndrome dysgénésique et respiratoire du porc (SDRP)	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 ; OU 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 ; OU c) Procédé de fabrication commercial par séchage-maturation-affinage pour les produits désossés suivants : - 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. <i>*les équivalences d'appellation devront être validées par le service vétérinaire officiel du pays exportateur.</i>
5	Procédure d'inactivation du virus de la peste porcine africaine (PPA)	Traitement thermique à cœur pendant 30 minutes au moins à une température minimale de 70 °C qui doit être atteinte uniformément dans toute la viande ou Les viandes doivent être soumises à un procédé de maturation par salage suivi d'un séchage pendant 190 jours au moins. ou

		Procédure n°1
6	Procédures d'inactivation des agents pathogènes des crustacés	a) Traitement thermique à cœur équivalent à 100°C pendant au moins 2 minutes ou b) Procédé de fabrication permettant la transformation du produit en huile de crustacés ; ou c) Procédé de fabrication permettant la transformation du produit en farine de crustacés en atteignant une température à cœur d'au moins 100°C pendant au moins 2 minutes ou Procédure n°1
7	Procédures d'inactivation des agents pathogènes des poissons	a) Stérilisation à la chaleur à cœur (121 °C pendant au moins 3,6 minutes) et présentés en conditionnement hermétique ; b) Traitement thermique à cœur équivalent à 90 °C pendant au moins 10 minutes ; c) Procédé de fabrication permettant la transformation du produit en huile de poisson ; d) Procédé de fabrication permettant la transformation du produit en farine de poisson en atteignant une température à cœur d'au moins 90°C pendant 10 minutes.
8	Procédures d'inactivation des agents pathogènes dans les produits laitiers	<u>Produits laitiers destinés à l'alimentation animale :</u> Pasteurisation haute par traitement thermique à cœur équivalent à 72°C pendant au moins 15 secondes appliquée deux fois ou équivalent
9	Procédures d'inactivation des agents pathogènes des abeilles dans les cires d'abeille	Traitement thermique à cœur à 120°C pendant 30min à une pression atmosphérique de 1 bar