

Délibération n° 338 du 11 août 1992
relative à la commercialisation des cervidés vivants, aux conditions de préparation
et de commercialisation des viandes de cerf et des produits transformés à base de
cerf

Historique :

Créée par :	Délibération n° 338 du 11 août 1992 relative à la commercialisation des cervidés vivants, aux conditions de préparation et de commercialisation des viandes de cerf et des produits transformés à base de cerf.	JONC du 15 septembre 1992 Page 2825
Modifiée par :	Délibération n° 283 du 22 mars 2007 modifiant la délibération n° 338 du 11 août 1992 relative à la commercialisation des cervidés vivants, aux conditions de préparation et de commercialisation des viandes de cerf et de produits transformés à base de cerf.	JONC du 3 avril 2007 Page 2360
Modifiée par :	Délibération n° 7/CP du 6 avril 2010 fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes de cervidé sauvage.	JONC du 13 avril 2010 Page 3310

Article 1^{er}

Modifié par la délibération n° 7/CP du 6 avril 2010 – Art. 13

Dans le cadre de la réglementation sanitaire relative à la commercialisation des viandes, des dispositions concernant l'organisation des élevages et la commercialisation des produits d'élevage, et sur justification de leur origine, les cervidés d'élevage, leurs produits, sécrétions, dépouilles et leurs viandes sont commercialisables sur le Territoire de la Nouvelle-Calédonie dans les conditions définies par la présente délibération.

TITRE I - Conditions générales

Article 2

Les cervidés sont considérés comme des animaux domestiques, dénommés "cerfs d'élevage", commercialisables sur le Territoire de la Nouvelle-Calédonie, s'ils sont nés et élevés en captivité ou s'il s'agit d'animaux de peuplement préalablement identifiés.

Article 3

Modifié par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 1^{er}

Seuls les élevages ayant reçu un agrément provisoire ou définitif, conformément à l'arrêté n° 85-637/CM du 23 août 1985 modifié susvisé, sont autorisés à vendre, mettre en vente ou détenir en vue de la vente ou acheter :

Délibération n° 338 du 11 août 1992

Mise à jour le 06/04/2010

- a) des cervidés d'élevage sur pied à destination des élevages autorisés ou de l'exportation,
- b) des cervidés d'élevage destinés à l'abattage à destination d'abattoirs.

Toute vente de cerfs d'élevage en dehors des élevages et des établissements autorisés demeure interdite sur le Territoire de Nouvelle-Calédonie.

Article 4

Abrogé par la délibération n° 7/CP du 6 avril 2010 – Art. 14

[Abrogé].

Article 5

Modifié par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 2
Abrogé par la délibération n° 7/CP du 6 avril 2010 – Art. 14

[Abrogé].

Article 6

Modifié par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 3

Les ateliers de découpe agréés où immatriculés conformément à la délibération n° 96/CP du 14 novembre 1990 susvisée, les ateliers de transformation agréés conformément au chapitre 1 du titre III de la présente délibération, les bouchers, les traiteurs et les restaurateurs patentés et reconnus conformes aux dispositions de la délibération n° 155 du 29 décembre 1998 susvisée sont seuls autorisés à détenir en vue de leur préparation et à préparer des viandes et abats de cerf destinés à être commercialisés.

TITRE II - Conditions d'abattage et de commercialisation des carcasses cerf

Article 7

Remplacé par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 4

L'abattage, l'habillage, l'inspection et l'estampillage des carcasses de cervidés d'élevage destinés à l'exportation sont pratiqués dans un abattoir agréé, conformément à la délibération n° 95/CP du 14 novembre 1990 susvisée.

L'abattage, l'habillage, l'inspection et l'estampillage des carcasses de cervidés d'élevage destinés au marché local sont pratiqués dans un abattoir agréé, conformément à la délibération n° 155 du 29 décembre 1998 susvisée ou à la délibération n° 95/CP du 14 novembre 1990 susvisée.

Délibération n° 338 du 11 août 1992

Mise à jour le 06/04/2010

Article 8

Modifié par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 18

Dans la stricte limite des nécessités liées à l'élimination d'animaux provenant de captures de peuplement dans le cadre des élevages de cervidés en cours de constitution, et sur autorisation délivrée par le Chef du service d'inspection vétérinaire alimentaire et phytosanitaire, les opérations d'abattage pourront être pratiquées sous le contrôle des services compétents dans les élevages agréés disposant des structures décrites à l'article 19 de l'arrêté n° 85-637/CM du 23 août 1985 modifié susvisé.

Dans ce cas, les opérations d'habillage, d'inspection et d'estampillage des animaux abattus dans des élevages agréés sont effectuées dans les meilleurs délais dans un abattoir agréé au sens de la délibération n° 95/CP du 14 novembre 1990 susvisée.

Le transport des animaux identifiés en peau et éviscérés immédiatement après l'abattage est assuré au moyen d'un véhicule frigorifique agréé par le service d'inspection vétérinaire alimentaire et phytosanitaire.

Article 9

Remplacé par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 5

Sont autorisés à s'approvisionner en carcasses, viandes et produits issus de l'abattage de cervidés d'élevage d'un abattoir agréé ou d'un établissement de stockage s'y rattachant :

1 - Pour l'exportation :

- les ateliers de découpe immatriculés conformément à la délibération n° 96/CP du 14 novembre 1990 ;
- les ateliers de transformation agréés conformément au chapitre 1 du titre III de la présente délibération.

2 - Pour le marché local :

- les ateliers de découpe immatriculés conformément à la délibération n° 96/CP du 14 novembre 1990 ;
- les ateliers de transformation agréés conformément à la délibération n° 155 du 29 décembre 1998 ;
- les bouchers patentés et agréés.

TITRE III - Conditions de préparation et de commercialisation pour l'exportation des viandes de cerfs d'élevage et des produits transformés à base de cerf

Intitulé remplacé par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 6

CHAPITRE 1 - CONDITIONS D'AGREMENT DES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DE PRODUITS A BASE DE CERF

Article 10

Modifié par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 7

Le présent chapitre décrit pour l'exportation les conditions de préparation, de conservation et d'inspection sanitaire des produits à base de viande de cerf destinés à la consommation humaine ainsi que les procédures administratives permettant de délivrer un agrément aux établissements de transformation de produits à base de cerf.

Article 11

Modifié par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 8

Pour l'application du présent chapitre, il faut entendre par :

a) Produits à base de viande de cerf : les produits qui ont été élaborés à partir de viande fraîche qui a subi un traitement en vue d'assurer une certaine conservation.

Toutefois, ne sont pas considérées comme produits à base de viande, des viandes n'ayant subi qu'un traitement par le froid.

b) Traitement : le chauffage, le salage ou la dessiccation des viandes fraîches, associés ou non à d'autres denrées alimentaires, ou une combinaison de ces différents procédés.

c) Viande fraîche : toute viande appartenant aux espèces de boucherie, pour autant que ces viandes ont été préparées dans un abattoir agréé au sens de la délibération n° 95/CP du 14 novembre 1990 ou d'un atelier de découpe agréé ou immatriculé conformément à la délibération n° 96/CP du 14 novembre 1990 susvisée.

d) Conditionnement : l'opération qui réalise la protection des produits à base de viande par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct du produit concerné et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant.

e) Emballage : l'opération qui consiste à placer dans un deuxième contenant un ou plusieurs produits à base de viande conditionnés ou non et, par extension, ce contenant.

Délibération n° 338 du 11 août 1992

Mise à jour le 06/04/2010

Article 12

Modifié par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 18

Toute personne responsable d'un établissement dans lequel sont préparés des produits à base de viande de cerf est tenue d'en faire la déclaration au Chef du service d'inspection vétérinaire alimentaire et phytosanitaire.

Elle est accompagnée des documents suivants :

- un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle du 1/100e au minimum,

- une notice qui donne :

. la description sommaire des locaux dans lesquels sont effectués l'entreposage des viandes, la préparation des produits à base de viande, le conditionnement, l'emballage et l'entreposage des produits finis ;

. la liste succincte des produits préparés ;

. la description du matériel utilisé ;

. éventuellement, le tonnage annuel moyen des viandes et abats mis en fabrication.

La déclaration doit être renouvelée à chaque changement d'exploitant et lors de toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur gros équipement ou de leur affectation.

Chaque établissement reçoit un numéro d'immatriculation délivré par le service d'inspection vétérinaire et de la protection des végétaux.

Article 13

I- Les établissements de transformation de produits à base de viande de cerf doivent comporter :

a) Des locaux suffisamment vastes pour l'entreposage séparé :

1. Sous le régime du froid : de viande fraîche à une température comprise entre 0°C et +4°C, et de viande congelée à une température au moins égale à -12°C ;

2. A température ambiante ou, le cas échéant, sous le régime du froid :

Des produits à base de viande répondant aux exigences de la présente délibération ;

D'autres produits préparés en totalité ou en partie à partir de viandes.

b) Des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection et de contrôle vétérinaire.

c) Un local approprié et suffisamment vaste où l'on procède à la préparation des produits à base de viandes.

d) Un local pour l'entreposage de certains ingrédients, tels que les condiments.

Délibération n° 338 du 11 août 1992

Mise à jour le 06/04/2010

e) Une installation assurant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, sous pression et en quantité suffisante, pour toutes les opérations pouvant entraîner une contamination des denrées mises en œuvre ou élaborées dans l'établissement.

f) Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude sous pression ;

g) Un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires répondant aux exigences de l'hygiène.

h) Un nombre suffisant de vestiaires, de lavabos, de douches ainsi que de cabinets d'aisance avec chasse d'eau, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux de travail :

les différents équipements décrits ci-avant doivent être conformes aux normes prévues à l'article 7 alinéa h) de la délibération n° 96/CP du 14 novembre 1990.

i) Un équipement répondant aux exigences de l'hygiène pour :

- la manutention des viandes fraîches et des produits à base de viande ;

- le dépôt des récipients utilisés pour ces produits de façon que ni la viande fraîche, ni le produit à base de viande, ni le récipient n'entrent en contact direct avec le sol.

j) Des dispositifs appropriés de protection contre les insectes et rongeurs.

k) Un local pour l'emballage final aux fins d'expédition et pour l'expédition.

l) Des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes fraîches, des produits à base de viande ou leurs déchets, non destinés à la consommation humaine, ou un local fermant à clef destiné à recevoir les viandes, produits à base de viande ou déchets, si leur abondance le rend nécessaire ou s'il ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail.

m) Un local pour l'entreposage des instruments et des produits de nettoyage et d'entretien.

n) Un local pour le nettoyage du matériel.

II - Dans la mesure où l'établissement prépare le type de produits concernés, il doit comporter :

a) Un local pour les opérations de découpage.

b) Un local pour la cuisson, les appareils destinés au traitement par la chaleur doivent être munis d'un thermomètre ou d'un thermomètre enregistreur.

c) Un local pour la fumaison, cette activité pouvant le cas échéant et sous réserve de ne pas en perturber le fonctionnement être exercée dans le local de cuisson.

III - Les locaux visés au point I et au point II doivent comporter :

- un sol en matériau imperméable et imputrescible, facile à nettoyer et à désinfecter, aménagé de telle manière qu'il permette un écoulement facile de l'eau ;

- des murs lisses, recouverts, jusqu'à hauteur d'au moins deux mètres, d'un revêtement ou d'une peinture lavable et claire et dont les raccordements entre eux et le sol sont aménagés en gorge arrondie.

IV - Lorsque cela est nécessaire, l'écoulement de l'eau doit s'effectuer vers des puisards siphonnés et grillagés.

V - Les locaux dans lesquels il est procédé au travail des viandes fraîches et des produits à base de viande doivent au moins disposer :

- d'aménagements assurant une aération suffisante et une bonne évacuation de buées ;
- un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs ;
- de dispositifs permettant le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail qui doivent se trouver le plus près possible des postes de travail. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Pour le lavage des mains, les installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée à une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois ;
- de dispositifs et d'outils de travail comme, par exemple, les tables de découpe, les plateaux de découpe amovibles, les récipients, les bandes transporteuses et les scies, en matériau résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes et faciles à nettoyer et à désinfecter, en particulier l'usage du bois est interdit.

Article 14

Les mesures relatives à l'hygiène du personnel, du matériel et des locaux sont identiques à celles décrites au chapitre VI de la délibération n°96/CP du 14 novembre 1990.

Article 15

Modifié par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 18

Des contrôles de fabrication doivent être mis en œuvre par le responsable de l'établissement de transformation, selon le protocole ayant reçu l'aval du service d'inspection vétérinaire alimentaire et phytosanitaire ou d'un organisme certificateur agréé.

Les résultats de ces contrôles doivent être tenus à disposition des services officiels lors des visites de routine effectuées par les agents assermentés de ces services.

Outre ces informations concernant la salubrité des produits mis en œuvre et des produits finis, il devra être mis en place un registre d'entrée et de sortie des viandes fraîches et des produits finis à base de viande.

Article 16

Modifié par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 9

Pour être agréés les établissements de fabrication de produits à base de cerf destinés à l'exportation peuvent détenir et transformer dans les locaux réservés à cet usage que des viandes fraîches provenant d'un abattoir agréé au sens de la délibération n°95/CP du 14 novembre 1990 ou d'un atelier de découpe agréé ou immatriculé conformément à la délibération n°96/CP du 14 novembre 1990.

Délibération n° 338 du 11 août 1992

Mise à jour le 06/04/2010

CHAPITRE 2 - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX DENRÉES ÉLABORÉS DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE DÉCOUPE ET DE TRANSFORMATION AGRÉÉS OU IMMATRICULÉS

Article 17

Modifié par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 10 et 18

Les produits transformés à base de cerf pour l'exportation destinés à une vente différée au consommateur dans un délai supérieur à 48 heures, ainsi que les viandes fraîches ou congelées de cerf conditionnées ou préparées à l'avance doivent être élaborées dans un établissement agréé conformément au chapitre 1 du Titre III de la présente délibération pour les ateliers de transformation et à la délibération n°96/CP du 14 novembre 1990 susvisée pour les ateliers de découpe.

Article 18

Les produits conditionnés ou préemballés, détenus en vue de leur transformation, de la vente ou mis en vente, doivent être pourvu d'un étiquetage informatif faisant corps avec l'emballage comportant, outre les mentions obligatoires prévues à l'article 4 de l'arrêté n°83-545/CG du 9 novembre 1983 :

- la date de fabrication ou la date de conditionnement ;
- le numéro d'agrément sanitaire délivré par le service d'inspection vétérinaire alimentaire et phytosanitaire.

CHAPITRE 3 - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PRODUITS ÉLABORÉS PAR LES RESTAURATEURS, LES TRAITEURS ET LES BOUCHERS

Article 19

Abrogé par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 11

[Abrogé].

Article 20

Abrogé par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 11

[Abrogé].

Article 21

Abrogé par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 11

[Abrogé].

TITRE IV - PÉNALITÉS

Article 22

Les infractions aux dispositions de la présente délibération seront punies des peines d'amendes prévues pour la cinquième classe de contraventions par l'article RT 25 du code pénal.

Article 23

Remplacé par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 12

Sans préjudice des sanctions pénales encourues, l'agrément des élevages de cervidés prévu par l'arrêté modifié n° 85-637/CM du 23 août 1985 susvisé pourra être suspendu pour une durée de trois mois en cas d'infraction aux dispositions de la présente délibération. En cas de récidive, la suspension pourra être de six mois. La troisième infraction constatée pourra entraîner le retrait définitif de l'agrément après avis de l'établissement d'élevage de cervidés de la Nouvelle-Calédonie (EDEC).

Article 24

Sans préjudice des sanctions pénales encourues, l'agrément des établissements de découpe, de transformation ou des boucheries de détail pourra être suspendu pour une durée d'un mois en cas d'infraction aux dispositions de la présente délibération. En cas de récidive, l'agrément pourra être retiré définitivement.

Article 25

Abrogé par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 13

[Abrogé].

Article 26

Modifié par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 14

Sans préjudice des sanctions pénales encourues, les établissements autres que ceux visés par les articles 23 et 24 ci-dessus, en infraction aux dispositions de la présente délibération se verront interdire toute commercialisation de viande de cerf pendant une durée d'une année. En cas de récidive, cette interdiction sera définitive.

Article 27

Modifié par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 15

Sans préjudice des mesures de fermeture administrative qui peuvent être mises en œuvre au titre de la réglementation territoriale concernant l'hygiène publique ou des textes portant réglementation sanitaire relative à la commercialisation des viandes, tout établissement dans lequel seraient constatées de manière répétée des infractions aux dispositions relatives à l'exportation de la présente délibération pourra faire l'objet d'une fermeture administrative d'une durée de sept jours. En cas de nouvelle récidive la durée de fermeture pourra être portée à trois mois.

Article 28

Les mesures de suspension, d'interdiction ou de fermeture administrative prévues aux articles 23 à 27 ci-dessus peuvent faire l'objet d'un avis publié dans la presse à la diligence de l'Exécutif du Territoire.

Elles font, par ailleurs, l'objet d'un affichage à l'intérieur des locaux concernés.

TITRE V – DISPOSITIONS DIVERSES

Article 29

Remplacé par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 16

Les agents des services compétents du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie sont chargés de contrôler l'application et le respect des dispositions de la présente délibération.

Article 30

Les dispositions de la délibération n°75 du 13 mars 1969 portant interdiction de la commercialisation de la viande de cerf sous toutes ses formes sont abrogées.

Délibération n° 338 du 11 août 1992

Mise à jour le 06/04/2010

Article 31

Remplacé par la délibération n° 283 du 22 mars 2007 – Art. 17

Nonobstant les dispositions de la présente délibération et à titre d'expérimentation jusqu'au 31 décembre 2010, les cerfs capturés pourront être cédés à un élevage agréé conformément à la réglementation en vigueur, à son abattoir agréé conformément à la délibération modifiée n° 155/CP du 29 décembre 1998, ou à un abattoir agréé conformément à la délibération n° 95/CP du 14 novembre 1990, à la seule fin d'être commercialisés sur le marché local.

L'abattage, l'habillage, l'inspection et l'estampillage des carcasses de cerfs capturés devront être pratiqués dans le même abattoir agréé.

Durant cette période, le premier tiret de l'article 3 de la délibération n° 133 du 22 août 1985 susvisée n'est pas applicable aux cerfs capturés.

Délibération n° 338 du 11 août 1992

Mise à jour le 06/04/2010