DIRECTION DES RESSOURCES MARINES
PERLICULTURE

RECUEIL DE TEXTES
(Mis à jour au mois de juin 2013)

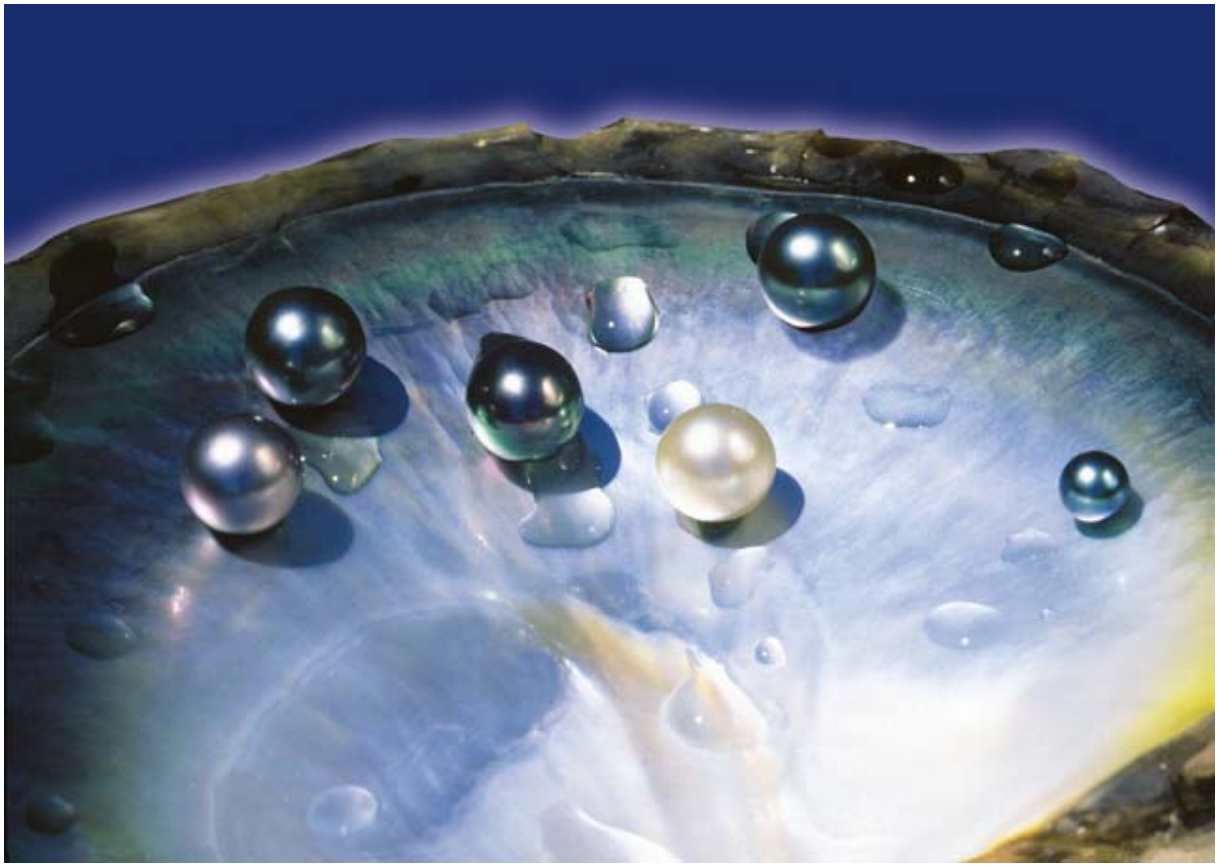

Photo : Pacific image

SOMMAIRE

DIRECTION DES RESSOURCES MARINES 1

I- Classification....5

DELIBERATION n° 2005-42 APF du 4 février 2005 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, au transport, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant. 6

ARRETE n° 1026 CM du 17 novembre 2005 portant dispositions pour l'application de l'article 10 de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant.....14

ARRETE n° 1027 CM du 17 novembre 2005 fixant les conditions d'indemnisation des rebuts par le service de la perliculture en application de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant. 16

ARRETE n° 1028 CM du 17 novembre 2005 portant dispositions pour l'application de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant. 18

ARRETE n° 1029 CM du 17 novembre 2005 portant dispositions pour l'application de l'article 7 de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant.....25

III- Négoce....29

DELIBERATION n° 98-63 APF du 11 juin 1998 modifiée fixant les règles de délivrance de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti. 30

ARRETE n° 943 CM du 13 juillet 1999 modifié portant dispositions pour l'application de la délibération n° 98-63 APF du 11 juin fixant les règles de délivrance de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti. 36

ARRETE n° 3422 PR du 20 juillet 2010 portant nomination des personnalités représentant les intérêts professionnels au sein de la Commission Consultative du Négoce de la perle de culture de Tahiti.....45

IV- PRODUCTION 46

DELIBERATION n° 2004-34 APF du 12 février 2004 portant composition et administration du domaine public en Polynésie française.....47

DELIBERATION n° 93-61/AT du 11 juin 1993 modifiée fixant les modalités de transfert des huîtres

nacrières de la Polynésie française. 62

DELIBERATION n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti. 65

ARRETE n° 1296 CM du 29 août 2012 fixant la procédure de recevabilité et d'instruction des demandes d'occupation du domaine public maritime pour l'exercice des activités de perliculture et précisant les conditions particulières d'exploitation inhérentes à ces occupations. 76

ARRETE n° 853 CM du 25 juin 2002 modifié fixant les dispositions relatives à la justification de l'aptitude professionnelle et aux équipements minimaux exigés pour l'obtention de la carte de producteur d'huître perlière ou producteur de perles de culture de Tahiti. 88

ARRETE n° 854 CM du 25 juin 2002 modifié fixant la composition et les règles de fonctionnement de la commission consultative de la perliculture. 92

ARRETE n° 3265 PR du 8 juillet 2010 portant nomination des représentants des organisations professionnelles et de leurs suppléants composant la commission consultative de la perliculture. 94

ARRETE n° 889 CM du 25 juin 2003 modifié relatif aux redevances dues au titre des autorisations d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole 96

ARRETE n° 527 CM du 19 avril 2010 modifié réglementant l'octroi des autorisations d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole. 97

ARRETE N° 820 / CM du 18 juin 2013 modifié, portant suspension provisoire de la délivrance des autorisations d'occupation du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole 100

V- Importation 103

ARRETE n° 157 CM du 21 janvier 2000 modifié portant prohibition d'importation de matériel usagé utilisé pour la greffe de l'huître perlière en Polynésie française. 104

ARRETE n° 1184 CM du 18 septembre 2002 modifié relatif au régime d'importation des perles fines, des perles de culture et des ouvrages en perles fines ou perles de culture. 107

ARRETE n° 1240 CM du 30 août 2007 relatif modifié à la qualité des nucléï importés, commercialisés et autorisés à la greffe 111

VI- Fiscalité 112

DELIBERATION° 93-168 AT DU 30 DECEMBRE 1993 modifiée portant modification de la fiscalité perlière à l'exportation.....113

ARRETE n° 212 CM du 29 janvier 2004 modifié portant mise en place d'une procédure de distribution d'essence sans plomb et de gazole utilisés dans les exploitations perlicoles de Polynésie française....116

DELIBERATION n° 2004-29 APF du 12 février 2004 relative au régime des entreprises franches dans le secteur de la perliculture en Polynésie française. 126

ARRETE n°808 CM du 11 mai 2004 pris en application de la délibération n° 2004-29 APF du 12 février 2004 relative au régime des entreprises franches dans le secteur de la perliculture en Polynésie française. 130

VII- CENTRE DES METIERS DE LA NACRE ET DE LA PERLICULTURE 132
(C.M.N.P) 132

DELIBERATION n° 88-185 AT du 8 décembre 1988 modifiée portant création du Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture. 133

ARRETE n° 612 CM du 30 mai 1990 modifié fixant les règles d'organisation et de fonctionnement et le programme de formation du Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture. 134

ARRETE n° 604 CM du 20 juin 1994 fixant le montant horaire des prestations des intervenants extérieurs du Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture. (C.M.N.P.) 138

VIII- EPIDEMIOLOGIE ET ACTIONS SANITAIRES 139

DELIBERATION n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale 140

DELIBERATION N° 95-79 AT du 23 mai 1995 complétant la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale. 146

DELIBERATION N° 80-107 AT du 29 août 1980 modifiée fixant les conditions d'importation des médicaments en Polynésie française. 148

DELIBERATION N° 89-114 AT du 12 octobre 1989 modifiée relative à la pharmacie vétérinaire. ..153

ARRETE n° 651 CM du 7 mai 1998 modifié réglementant les conditions zoosanitaires et hygiéniques de l'importation des produits d'origine animale en Polynésie française 160

ARRETE n° 1183 CM du 20 décembre 2005 modifié fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne....178

DELIBERATION N° 2006-36 APF du 15 juin 2006 définissant les mesures applicables dans le cadre de la lutte contre les maladies transmissibles des animaux (erratum). 242

ARRETE n° 1752 CM du 4 décembre 2008 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la surveillance des maladies transmissibles à déclaration obligatoire des huîtres perlières 253

IX- EPIC MAISON DE LA PERLE 256

ARRETE n° 1440 CM du 1er septembre 2009 modifié portant création et organisation d'un établissement public dénommé "Maison de la perle".....257

I- Classification

DELIBERATION n° 2005-42 APF du 4 février 2005 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, au transport, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant.

(JOPF n°7 du 17/02/05, p 732)
NOR : MPP0500173DL

L'Assemblée de la Polynésie française,

Vu Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu Vu le code des douanes et le tarif des douanes de la Polynésie française ;

Vu Vu la délibération n° 2001-37 APF du 30 mars 2001 portant création du service de la Perliculture ;

Vu Vu la délibération n° 98-63 APF modifiée du 11 juin 1998 fixant les règles de délivrance de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti ;

Vu Vu la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti;

Vu Vu la délibération n° 2004-29 APF du 12 février 2004 relative au régime des entreprises franches dans le secteur de la perliculture en Polynésie française;

Vu Vu l'arrêté n°155/CM du 28 janvier 2005 soumettant un projet de délibération à l'assemblée de la Polynésie française ;

Vu Vu l'arrêté n°10-2005 APF/SG du 24 janvier 2005 portant ouverture de la session extraordinaire l'assemblée de la Polynésie française ;

Vu Vu la lettre n° 401-2005 APF/SG du 31 janvier 2005 portant de convocation en séance des représentants à l'assemblée de la Polynésie française ;

Vu Vu le rapport n° 1225 du 31 janvier 2005 de la commission de l'économie ;

Vu Vu le rapport n° 41-2005 du 4 février 2005 de l'assemblée de la Polynésie française ;

Vu Dans sa séance du 4 février 2005,

ADOPTE

Article 1er.- Objet

La présente délibération a pour objet :

- de définir les produits tirés de l'huître perlière, la perle fine de Tahiti, la perle de culture de Tahiti, le mabe de Tahiti, le keshi de Tahiti, la nacre de Tahiti et le rebut,
- de fixer les règles relatives à la classification, au transport, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant.

CHAPITRE 1ER

Définitions

Art. 2.- Contenu

L'huître perlière de l'espèce *Pinctada margaritifera var. cumingii* présente en Polynésie française est à l'origine des produits perliers et nacriers ci-après définis :

2.1 La perle fine de Tahiti

La perle fine de Tahiti est une concrétion naturelle sécrétée accidentellement et sans aucune intervention humaine à l'intérieur de l'huître perlière « *Pinctada margaritifera* var.*cumingii* » présente en Polynésie française. Elle est composée d'une substance organique (appelée conchyoline) et de carbonate de calcium (sous forme d'aragonite) disposés en couches perlières concentriques.

2.2 La perle de culture de Tahiti

La perle de culture de Tahiti est une perle de culture de couleur naturelle provenant de la greffe et de l'élevage en milieu naturel, en Polynésie française de l'huître perlière *Pinctada margaritifera* var. *cumingii*.

Elle est le produit brut de la sécrétion perlière naturelle, par un greffon (morceau d'épithélium du manteau prélevé sur une huître donneuse originaire de la Polynésie française) autour d'un nucleus, inséré dans la poche perlière de l'huître perlière *Pinctada margaritifera* var. *cumingii.*

Un arrêté pris en conseil des ministres détermine les qualités de nucleï autorisées à l'importation.

La perle est normalement composée de nombreuses couches perlières concentriques déposées les unes sur les autres tout autour du nucleus. Ces couches perlières, dont la composition est sensiblement identique à celle de la coquille de nacre, sont composées de conchyoline (environ 6 %) et de cristaux d'aragonite (environ 92 %), le reste étant des sels minéraux divers et de l'eau.

Une perle de l'huître perlière *Pinctada margaritifera* var. *cumingii* n'est qualifiée « perle de culture de Tahiti » que si au moins 80% de sa surface est recouverte, d'un seul tenant, par des couches perlières telles que définies à l'alinéa précédent. La surface restante, soit au plus 20%, est constituée d'une matière naturelle sécrétée par l'huître perlière *Pinctada margaritifera* var. *cumingii,* telle que de la calcite ou de la matière organique.

Cette perle est par définition entière. Sa couche perlière est constituée d'une épaisseur suffisante et ne fait pas apparaître, même par transparence, le nucleus.

L'épaisseur minimale de la couche perlière, entre le nucleus et la surface externe de la perle de culture de Tahiti, est fixée à 0,8 mm

2.3 Perle de culture sciée ¾ ou sciée ½

Toute perle de culture est dite "perle de culture sciée ¾ ou sciée ½ " selon sa forme, lorsqu'elle a été sciée ou meulée. Sa surface visible répond expressément aux définitions et à la classification de la perle de culture de Tahiti, articles 2.2 et 5.4.

2.4 Le rebut

Est qualifié de rebut, même lorsqu'il est produit en Polynésie française par l'huître perlière *Pinctada margaritifera* var. *cumingii* :

- la perle de culture présentant soit des dépôts de calcite, soit des dépôts organiques, ou les deux à la fois, sur plus de 20% de sa surface;

- la perle de culture présentant des zones dévitalisées visibles sur plus de 20% de sa surface ;

- la perle n'ayant pas l'épaisseur réglementaire ;
- plus généralement, la perle ne répondant pas aux dispositions de l'article 2.2 insusceptible d'être classée dans l'une des catégories définies à l'article 5.4. de la présente délibération.

2.5 <u>Le mabe de Tahiti</u>

Le mabe de Tahiti est le produit élaboré en Polynésie française à la suite :

- d'une sécrétion nacrière autour d'un demi-noyau synthétique collé à la surface interne de la coquille d'une huître perlière *Pinctada margaritifera* var. *cumingii* ;
- et d'un processus de fabrication se décomposant en quatre phases successives, dont les deux dernières sont facultatives : découpage du mabe, extraction du demi-noyau, remplissage avec de la résine puis occultation de la concavité par un morceau de nacre polie.

Les dépôts nacriers recouvrant ce demi-noyau ont un agencement lamellaire identique à ceux de la coquille nacrière.

2.6 <u>Le keshi de Tahiti</u>

Le keshi de Tahiti ou perle de culture de Tahiti sans noyau, est une concrétion perlière sécrétée par un greffon (morceau d'épithélium du manteau d'une espèce d'huître perlière *originaire de Polynésie française*) au sein d'une huître perlière porteuse de l'espèce *Pinctada margaritifera* var. *cumingii* élevée en Polynésie française.

2.7 <u>La coquille de nacre de Tahiti</u>

La coquille de nacre de Tahiti est le produit naturel de la sécrétion coquillière de l'huître perlière *Pinctada margaritifera* var. *cumingii*, originaire du milieu marin de la Polynésie française.

Ces sécrétions coquillières, déposées sous forme lamellaire, se subdivisent en trois couches :

- une couche externe organique, le périostracum ;

- une couche intermédiaire prismatique, l'ostracum, ou couche essentiellement composée de calcite ;

- une couche interne nacrière, correspondant à des dépôts d'aragonite.

<u>Art.</u> 3.- Règles d'application

Les opérations de toute nature portant sur la perle fine de Tahiti, la perle de culture de Tahiti, le mabe de Tahiti, le keshi de Tahiti, la nacre de Tahiti et le rebut se réfèrent expressément aux définitions de l'article 2 ci-dessus.

Il est strictement interdit d'exposer, de mettre en vente ou de vendre des rebuts sous quelque forme que ce soit.

Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit les autres produits perliers et nacriers mentionnés à l'article 1, sous une dénomination et une classification autres que celles prévues aux articles 2 et 5 de la présente délibération.

Cette dénomination est indiquée sur tout document accompagnant le produit et sur tout document

commercial ou publicitaire, certificat et, de manière générale, sur les supports de toute nature s'y référant.

Pour les produits mentionnés à l'article 2, les consommateurs sont informés, par affichage sur les lieux de vente, de la dénomination exacte des perles commercialisées. Cet affichage doit être parfaitement lisible de l'endroit ou la clientèle est habituellement reçue. Lorsque ces perles sont proposées au consommateur selon une technique de communication à distance, la même information figure sur les documents commerciaux ou publicitaires s'y référant et sur l'offre du contrat de vente à distance.

CHAPITRE 2

De la classification de la perle de culture de Tahiti

Art. 4.- Critères de classification

Toute perle de culture de Tahiti doit être classifiée selon les critères ci-après.

Art. 5.- Critères généraux

5.1. Le diamètre de la perle de culture de Tahiti se mesure en millimètre, arrondi à l'unité inférieure ;

5.2. Le poids de la perle de culture de Tahiti se mesure en gramme ;

5.3. La forme de la perle de culture de Tahiti est classée comme suit :

- la perle ronde (R) est une sphère parfaite ou assimilée, c'est-à-dire qu'elle accepte une variation de son diamètre inférieure à 2 % du plus petit diamètre ;
- la perle semi-ronde (SR) est une sphère acceptant une variation de son diamètre comprise entre 2 % et 5 % du plus petit diamètre ;
- la perle goutte ou poire (DR), ovale (OV), présentant au moins un axe de symétrie ;
- la perle bouton (BT), présentant au moins un axe de symétrie ;
- la perle semi baroque au sens strict (SB) présentant au moins un axe de révolution ;
- la perle baroque (BQ) est en général irrégulière et ne rentre pas dans les catégories précitées ;

et une catégorie dérivée :

- la perle cerclée (CL) est caractérisée par au moins un cercle concentrique, sous forme de bourrelet ou de sillon, situés au-delà du tiers supérieur ou inférieur de la surface de la perle, quelle que soit sa forme d'origine. Lorsque le ou les cercles sont situés sur le tiers supérieur ou inférieur de la perle, celle-ci réintègre sa forme d'origine sans tenir compte du ou des cercles. Il en est de même dans le cas de deux cercles diamétralement opposés n'occupant pas au total plus d'un tiers de la surface de la perle.

5.4. La codification de qualité de la surface de la perle de culture de Tahiti se définit par gradations. Les critères s'apprécient à l'œil nu selon la combinaison de deux caractères physiques : l'état de la surface et le lustre.

a) L'état de la surface s'évalue en fonction de l'importance de la surface lisse, sans imperfection. La surface de la perle peut aussi présenter diverses imperfections telles que : des piqûres, des rayures, des fissures, des creux, des bourrelets, des sillons, des bosses, des soufflures, des dépôts organiques, des dépôts de calcite ou des zones de dévitalisation ;

b) Le lustre ou éclat ou brillance correspond à la réflexion plus ou moins parfaite de la lumière sur la surface de la perle. Il dépend de la régularité, de l'épaisseur et de l'agencement des couches perlières.

Un lustre excellent correspond à une réflexion totale de la lumière, donnant un effet miroir. Une perle

sans lustre correspond à un aspect mat de sa surface.

- Catégorie Parfaite- Perle sans imperfection. Excellent lustre ;

- Catégorie A - Perle présentant une surface sans imperfection sur au moins 90%. Sur les 10% restants, la perle peut présenter des imperfections légères concentrées avec une tolérance d'une imperfection profonde. Très bon lustre au minimum.

- Catégorie B - Perle présentant une surface sans imperfection sur au moins 70%. Sur les 30% restants, la perle peut présenter des imperfections légères concentrées avec une tolérance de deux imperfections profondes. Bon lustre au minimum.

- Catégorie C - Perle présentant une surface sans imperfection sur au moins 40% et sur les 60% restants, la perle peut présenter des imperfections légères concentrées avec une tolérance de 10% d'imperfections profondes. Lustre moyen au minimum.

- Catégorie D - Perle présentant des imperfections légères sur plus de 60% de sa surface, avec une tolérance d'au plus 20% d'imperfections profondes et/ou des piqûres blanches. Lustre faible au minimum.

Art. 6.- Critères additionnels

Des critères additionnels à ceux formant la classification de base ci-dessus définie, peuvent être retenus pour mieux caractériser une perle de culture de Tahiti : la couleur et l'assortiment des perles.

6.1 La couleur de base et les couleurs secondaires

La couleur dominante de la perle doit être la plus homogène possible. En général, la perle possède une ou plusieurs couleurs secondaires.

6.2 L'assortiment

L'assortiment des perles peut être homogène, par la couleur, le lustre, la forme, la qualité de la surface et le diamètre.

La couleur, l'assortiment de colliers de perles ou l'appairage de perles, permettent une évaluation subjective de la perle de culture de Tahiti.

Chapitre 3
Du transport des perles

Art. 7 – Transport inter-îles

Le transport inter-île des perles de culture de Tahiti brutes et travaillées nécessite un justificatif de transport ou un certificat de confié.
Un arrêté en conseil des ministres fixe la forme et le contenu du justificatif de transport et du certificat de confié.

Chapitre 4
De la commercialisation et de l'exportation des perles de culture de Tahiti, des ouvrages, des articles de bijouterie en comportant

Art. 8.- Commercialisation et exportation des rebuts

La commercialisation des rebuts est interdite en Polynésie française et leur exportation prohibée.

La prohibition d'exportation de rebuts mentionnée à l'alinéa précédent peut être levée pour des programmes scientifiques du service en charge de la perliculture.

Art. 9 – Commercialisation et exportation de "la perle de culture de Tahiti sciée ¾ ou sciée ½"

"La perle de culture sciée ¾ ou sciée ½" définie à l'article 2.3 de la présente délibération peut être commercialisée en Polynésie française et exportée exclusivement montée de manière permanente.

Art. 10.- Contrôles préalables à la commercialisation des perles de culture de Tahiti

Les contrôles décrits ci-après ne dispensent pas des formalités d'exportation énoncées aux articles 11 et 12.

a) Lors de ventes aux enchères ou de ventes sur offre un contrôle de qualité des perles de culture de Tahiti préalable à l'exposition et à la consultation par les clients doit être effectué.

Les agents commissionnés du service en charge de la perliculture vérifient que les lots présentés ne contiennent pas de rebut.

b) En dehors de toute exportation, les détenteurs de perles de culture de Tahiti peuvent soumettre, leur lot de perles, au contrôle de qualité des agents commissionnés du service en charge de la perliculture, qui vérifient que ceux-ci ne contiennent pas de rebut.

Un arrêté en conseil des ministres fixe les modalités de ces contrôles de qualité.

Les rebuts présentés dans le cadre de la procédure du présent article sont conservés et détruits par le service en charge de la perliculture. Les producteurs de perles de culture de Tahiti, titulaires de la carte, peuvent être indemnisés sur la base du poids net des rebuts conservés.

Un arrêté en conseil des ministres fixe les modalités de cette indemnisation.

Art. 11 - Formalités d'exportation des perles de culture de Tahiti brutes, travaillées, des ouvrages en perles de culture de Tahiti.

11.1. Définition

- Les perles de culture de Tahiti brutes sont telles qu'elles proviennent de la récolte et simplement nettoyées (au sel et à l'eau par exemple) ;

- On entend par perles de culture de Tahiti travaillées, les perles percées, enfilées temporairement pour la commodité du transport ;

- On entend par ouvrages en perles de culture de Tahiti correspondants, tous les ouvrages faits entièrement ou partiellement en perles, ne contenant pas de métaux précieux (ou de métaux

doublés ou plaqués de métaux précieux), à l'exception des accessoires ou garnitures de minime importance. Les perles assorties (par rang de taille, par qualité, par nuance…) et constituant un article préparé pour servir à la parure sont considérées comme des ouvrages en perles.

11.2. Contrôle préalable à l'exportation

Tout exportateur doit soumettre le lot de perles et les ouvrages à expédier, à l'examen du service en charge de la perliculture. Un agent commissionné délivre, après contrôle, un certificat de qualité d'exportation et un tableau de classification.

Les rebuts sont conservés et détruits par le service en charge de la perliculture.

Les rebuts présentés par les producteurs de perles de culture de Tahiti titulaires de la carte professionnelle, dans le cadre de la procédure du présent article, sont indemnisés sur la base du poids net des rebuts conservés.

Des arrêtés en conseil des ministres définissent la forme et le contenu du certificat de qualité d'exportation, du tableau de classification ainsi que les conditions d'indemnisation des rebuts par le service en charge de la perliculture.

11.3. Procédure de l'exportation

Après contrôle, les perles et les ouvrages destinés à l'exportation auxquels sont joints un exemplaire du certificat de qualité d'exportation et un tableau de classification sont placés dans un ou plusieurs sacs normalisés, fournis par le service en charge de la perliculture et scellés par celui-ci. Le sceau ne peut être brisé que par les agents du service des douanes ou par ceux du service en charge de la perliculture.

Le délai de validité du sceau est fixé à dix (10) jours.

L'exportateur joint un exemplaire du certificat de qualité d'exportation et du tableau de classification à sa déclaration en douane.

Art. 12.- Des formalités d'exportation des articles de bijouterie

12.1 Définition

Sont définis articles de bijouterie, de joaillerie et leurs parties, les articles entièrement en métaux précieux ou en plaqués ou doublés de métaux précieux ou partiellement en ces mêmes métaux précieux sous réserve qu'il ne s'agisse pas de simples garnitures ou d'accessoires de minime importance.

12.2 Procédure de l'exportation

Les articles de bijouterie présentés sous forme de bracelet et de collier, comportant plus de dix (10) perles doivent être soumis aux procédures de contrôle visées à l'article 11 de la présente délibération.

Pour toute exportation des autres articles de bijouterie comportant des perles de culture de Tahiti, l'exportateur doit fournir à l'appui de la déclaration en douane, une déclaration sur l'honneur attestant du respect de l'article 8 de la présente délibération.

Un arrêté en conseil des ministres définit le contenu et la forme de la déclaration sur l'honneur et du certificat d'exportation, ainsi que du tableau de classification.

Les dispositions du présent article entrent en vigueur à compter de la publication de l'arrêté d'application visé à l'alinéa précédent.

chapitre 5
Dispositions generales

Art. 13.- Dérogations aux principes

Le transport, la commercialisation et l'exportation de perles de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant, dépourvus de tout caractère commercial, réalisés par les voyageurs, sont dispensés de l'obligation de produire les documents précités aux articles 7, 11 et 12.

On entend par « exportations de perles de culture de Tahiti dépourvues de tout caractère commercial », les exportations qui présentent un caractère occasionnel et portent exclusivement sur des perles réservées à l'usage personnel ou familial des voyageurs ou destinées à être offertes en cadeau, en quantité ne devant traduire aucune préoccupation commerciale.

Art. 14.- Dispositions pénales

Sans préjudice des dispositions du code des douanes, sont punies de peines d'amendes prévues pour les contraventions de cinquième classe pour chaque infraction constatée, les personnes qui :

- font un usage frauduleux des définitions fixées par le chapitre 1er de la présente délibération ;
- se dispensent d'utiliser les appellations propres à chaque produit définies au chapitre 1er de la présente délibération ;
- enfreignent l'interdiction de commercialiser ou d'exporter de rebuts définie à l'article 8.

Art. 15.- Les agents commissionnés du service en charge de la perliculture sont chargés de l'application de la présente délibération dans leur domaine de compétence.

Art. 16.- La délibération n° 2001-88 APF du 12 juillet 2001 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti est abrogée.

Art. 17.- Dispositions transitoires

Les arrêtés :

- n° 989 CM du 26 juillet 2001 portant dispositions pour l'application de la délibération n° 2001-88 APF du 12 juillet 2001 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti et ;

- n°1040 CM modifié du 7 août 2001 fixant les conditions d'indemnisation des rebuts par le service de la perliculture en application de la délibération n° 2001-88 APF du 12 juillet 2001 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti ;

restent en vigueur jusqu'à la publication des arrêtés d'application des articles 10-a et 11 de la présente délibération.

Art. 18 - Le président de la Polynésie française est chargé de l'exécution de la présente délibération qui sera publiée au *Journal officiel* de la Polynésie française.

ARRETE n° 1026 CM du 17 novembre 2005 portant dispositions pour l'application de l'article 10 de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant.

(JOPF n°36 du 06/09/07, p. 3286)
NOR : PRL 0501141AC

Le Président du gouvernement de la Polynésie française,

Sur le rapport du ministre de la mer, chargé de la promotion et de la valorisation des pêches ;

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 2/PR du 7 mars 2005 modifié, portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française et déterminant leurs fonctions ;

Vu la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti ;

Vu la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant ;

Le Conseil des Ministres en ayant délibéré dans sa séance du 16 novembre 2005,

ARRETE

Article 1er .- Le présent arrêté fixe les modalités de contrôle préalable à la commercialisation des perles de culture de Tahiti par le service de la perliculture, conformément à l'article 10 de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 susvisée.

Art. 2. – Contrôles préalables à la commercialisation des perles de culture de Tahiti.

A - Toute personne titulaire de la carte de producteur de perles de culture de Tahiti ou de négociant en perles de culture de Tahiti, peut soumettre son lot de perles au contrôle de qualité des agents commissionnés du service en charge de la perliculture.
B - Dans le cadre de la vente aux enchères ou de vente sur offre, l'organisateur de la vente doit présenter au contrôle de qualité du service de la perliculture, les lots de perles déposés par les titulaires de la carte de producteur ou de négociant de perles de culture de Tahiti, avant l'exposition et la consultation par les clients.

Lors de ce contrôle, doit être fournie la liste récapitulative des lots de perles de culture de Tahiti proposés à la vente aux enchères ou à la vente sur offre, sur laquelle doivent figurer les mentions suivantes :

- l'identité des producteurs ou de négociants de perles de culture de Tahiti,
- leur numéro de carte,
- le poids et le nombre de perles de culture de Tahiti présentées.

Art. 3. – Conservation des rebuts par le service de la perliculture.

Les rebuts retirés suite aux contrôles de qualité visés à l'article précédent, sont pesés et conservés dans un ou plusieurs sachets scellés par un agent commissionné du service de la perliculture qui délivre un récépissé, annexé au présent arrêté, contresigné par le producteur, le négociant ou par le responsable de la vente aux enchères ou de vente sur offre. Un exemplaire du récépissé est inséré dans chaque sachet avant la pose des scellés. Les sachets sont entreposés dans un coffre-fort situé dans les locaux du service en charge de la perliculture.

Art.. 4. – Le Président de la Polynésie française est chargé de l'exécution de la présente délibération qui sera publiée au *Journal officiel* de la Polynésie française.

ARRETE n° 1027 CM du 17 novembre 2005 fixant les conditions d'indemnisation des rebuts par le service de la perliculture en application de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant.

(JOPF 1er/12/05, p. 3763- NOR : PRL 0501142AC)

modifié par :

Arrêté n° 333 CM du 18 mars 2011 ; JOPF du 24 mars 2011, n°12, p. 1222

Le Président du gouvernement de la Polynésie française,
Sur le rapport du ministre de la mer, chargé de la promotion et de la valorisation des pêches ;

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 2/PR du 7 mars 2005 modifié, portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française et déterminant leurs fonctions ;

Vu la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti ;

Vu la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant ;

Le Conseil des Ministres en ayant délibéré dans sa séance du 16 novembre 2005,

ARRETE

Article 1er - Le présent arrêté fixe les conditions d'indemnisation des rebuts par le service de la perliculture, conformément aux articles 10 et 11 de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 susvisée

Art. 2. - Dans le cadre de la commercialisation et de l'exportation des perles de culture de Tahiti, les perliculteurs titulaires de la carte de producteur de perles de culture de Tahiti bénéficient d'une indemnité compensatrice pour la destruction de leurs rebuts, dans les conditions définies aux articles ci-après.

(Modifié, arrêté n°333/CM du 18 mars 2011, art.1er) **Art. 3**. - Modalités d'indemnisation des rebuts.

Le producteur de perles de culture de Tahiti qui souhaite bénéficier d'une indemnité compensatrice pour la destruction de ses rebuts conservés lors d'un contrôle doit en faire la demande auprès du service de la perliculture.

L'indemnité à verser au producteur est calculée sur la base de vingt-cinq francs Pacifique le gramme (25 FCFP/g) de rebut dans la limite de cinq cents grammes (500 g) par an et par hectare d'huîtres

perlières greffées dont l'occupation est autorisée par l'autorité compétente.

Art. 4 - Les producteurs prétendant à une indemnisation doivent justifier être à jour des redevances domaniales dues au titre de leur autorisation d'occuper le domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole.

Art. 5. - Un arrêté du Président du gouvernement de la Polynésie française ou d'un Ministre habilité à cet effet, fixe le montant de l'indemnité conformément aux dispositions du présent arrêté.

Art. 6. - Destruction des rebuts.

Les rebuts conservés dans un ou plusieurs sachets scellés sont broyés par un agent commissionné du service de la perliculture, après délivrance de l'arrêté visé à l'article précédent.

Le bénéficiaire de l'arrêté portant indemnisation peut assister, à sa demande à la destruction des rebuts. Lorsque le producteur ne formule pas de demande d'indemnisation dans un délai d'un an, les rebuts sont détruits par un agent commissionné du service de la perliculture. L'intéressé ne peut dés lors plus prétendre à une indemnisation.

Art. 7. - Disposition transitoire.

Les producteurs dont les rebuts ont été conservés au service de la perliculture avant l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation, disposent d'un délai de trois (3) mois à compter de la date de publication du présent arrêté pour demander leur indemnisation. Passé ce délai, les rebuts qui n'auront pas fait l'objet de cette demande d'indemnisation seront détruits par le service de la perliculture.

Art. 8. - L'arrêté n° 1040/CM du 7 août 2001 *modifié* fixant les conditions d'indemnisation des rebuts par le service de la perliculture en application de la délibération n° 2001-88 APF du 12 juillet 2001 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation des perles de culture de Tahiti, est abrogé.

Art. 9. - Le ministre de l'économie et des finances, chargé de l'industrie, des petites et moyennes entreprises, du budget et de la fiscalité et ministre de la mer, chargé de la promotion et de la valorisation des pêches sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

ARRETE n° 1028 CM du 17 novembre 2005 portant dispositions pour l'application de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant.

(JOPF 1er/12/05, p.3763)
NOR : PRL 0501143AC

Sur le rapport du ministre de la mer, chargé de la promotion et de la valorisation des pêches ;

Vu l'arrêté n° 2/PR du 7 mars 2005 portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française et déterminant leurs fonctions ;

Vu la délibération n° 98-63 APF du 11 juin 1998 modifiée fixant les règles de délivrance de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti ;

Vu la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti ;

Vu la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant .

Le Conseil des Ministres en ayant délibéré dans sa séance du 16 novembre 2005,

ARRETE

Article 1er . La forme et le contenu des certificats de qualité d'exportation et du tableau de classification prévus aux articles 11 et 12 de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 susvisée, sont définis par les annexes n° 1, 2, et 3 du présent arrêté.

Art.2 - La forme et le contenu de la déclaration sur l'honneur prévue à l'article 12 de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 susvisée, sont définis par l'annexe n° 4 du présent arrêté.

Art.3 - Une fiche de renseignements relatifs à l'exportateur figurant en annexe n° 5 doit être remplie avant toute exportation.

Art.4 - Les rebuts retirés suite aux contrôles de qualité sont pesés et conservés dans un ou plusieurs sachets scellés par un agent commissionné du service de la perliculture qui délivre un récépissé de dépôt de rebuts contresigné par l'exportateur. La forme et le contenu de ce récépissé sont définis dans l'annexe n° 6.

Art.5 - Le service chargé de la perliculture exploite les données contenues dans les tableaux de classification pour établir des statistiques sur les exportations de perles de culture de Tahiti.

Art.6 - L'arrêté n° 989CM du 26 juillet 2001 portant dispositions pour l'application de la délibération n° 2001-88 APF du 12 juillet 2001 portant définition de produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, est abrogé.

Art.7 - Le ministre de l'économie et des finances, du budget et de la fiscalité et le ministre de la mer, chargé de la promotion et de la valorisation des pêches, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française

Annexe 1

CERTIFICAT DE QUALITE D'EXPORTATION
DE PERLES DE CULTURE DE TAHITI ET DES OUVRAGES EN COMPORTANT

N°…… du ……

Valable dix (10) jours

Je soussigné……

Agent commissionné du service de la perliculture, certifie :

que le lot de perles de culture de Tahiti destiné à être exporté par :

……

et comportant**……..**perles de culture de Tahiti

totalisant un poids de **…….**grammes,

conditionné dans**……**sachets normalisés, répertoriés comme suit :

Numéro du sachet	Codification douanière	Nombre de perles	Poids
……	……	……	……
……	……	……	……
……	……	……	……
……	……	……	……
……	……	……	……
……	……	……	……
……	……	……	……
……	……	……	……
……	……	……	……
……	……	……	……
……	……	……	……
……	……	……	……
……	……	……	……
……	……	……	……

ne contient aucun rebut au sens de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005

Signature de l'agent

Annexe 2

CERTIFICAT DE QUALITE D'EXPORTATION
DE PERLES DE CULTURE DE TAHITI
(ARTICLES DE BIJOUTERIE DE PLUS DE DIX PERLES)

N°…… du ……

Valable dix (10) jours

Je soussigné……

agent commissionné du service de la perliculture, certifie :

que les articles de bijouterie destinés à être exportés par :

……

et comportant**……..**perles de culture de Tahiti

totalisant un poids de **…….**grammes,

conditionné dans**……**sachets normalisés, répertoriés comme suit :

Numéro du sachet	Nombre de perles	Poids
……	……	……
……	……	……
……	……	……
……	……	……
……	……	……
……	……	……
……	……	……
……	……	……
……	……	……
……	……	……

ne contient aucun rebut au sens de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005

Signature de l'agent

Annexe 3

N° du certificat de qualité d'exportation :
En date du :

TABLEAU DE CLASSIFICATION DES PERLES DE CULTURE DE TAHITI, DES OUVRAGES ET DES ARTICLES DE BIJOUTERIE EN COMPORTANT
en application de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005

N°de la déclaration en douane d'exportation: *N°tapura no te parau faaiteraa o te haaponoraa:*	**Pays de destination:** *Fenua haaponohia:*	**Mode d'expédition:** *Ravea Haaponoraa :*

Diamètre tamis en mn / Rarahi	**SPHERIQUES (Ronde / Semi-ronde)** *Menemene*				**SYMETRIQUES (Drop / Ovale / Bouton)** *Afa menemene*				**BAROQUE** *Huru taae rii*				**CERCLEES** *Omenemene*				**Total**
	A/B	C	D	**TOTAL**	A/B	C	D	**TOTAL**	A/B	C	D	**TOTAL**	A/B	C	D	**TOTAL**	**Nb**
< à 8																	
8																	
9																	
total / amui																	
10																	
11																	
12																	
total / amui																	
13																	
14																	
15																	
total / amui																	
16																	
17																	
18 et +																	
total / amui																	
TOTAL / AMUI																	
Nb																	
Pds (g)																	

Poids du lots (en gr) : **Kiro amui (gr)**

Annexe 4

Papeete le

Déclaration sur l'honneur
Préalable à l'exportation d'articles de bijouterie

Je soussigné(e) Monsieur, Madame, Mademoiselle ……

Né(e) le……..

Demeurant à …….

Profession …….

Agissant pour le compte de :

Personne physique : Monsieur, Madame, Mademoiselle
Moi-même

Personne morale : Raison sociale
Siège sociale

Ayant la qualité de :

-Artisan

-Bijoutier n° TAHITI

n° RC

-Autre

Atteste sur l'honneur que les articles de bijouterie composés de perles de culture de Tahiti correspondant au descriptif ci-dessous peuvent être classées selon les catégories énoncées par le chapitre 2 de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 et ne répondent pas à la définition des rebuts telle qu'énoncée dans la délibération précitée.

Descriptif :

……
……
……
……
……...

Signature

Annexe 5

RENSEIGNEMENTS RELATIFS A L'EXPORTATEUR

M., Mme, Mlle (1) ……..……

Né (e) le……à……...

Demeurant à……..

Profession……..

Agissant pour le compte de (2) :

☐ **Personne physique : M., Mme, Mlle** (1) ……

☐ Moi même : ……...
N° T.A.H.I.T.I. : ……...
N° R.C. : ……...

☐ **Personne morale :**…….

Raison sociale : …….
Siège social : …….
N° T.A.H.I.T.I. : ……...
N° R.C. :……

Qualité : (2) :

☐ ***Négociant*** ***CARTE N° ……..Valable du……au……..***

☐ **Producteur de perles de culture de Tahiti**
Carte de producteur …… du ……..
Date de fin de validité : ……..

☐ **G.I.E.**

☐ **Entreprise Franche**
Agrément / arrêté n°…….. du ……
Date de fin de validité …….

☐ **Artisan**

☐ **Bijoutier**

Atteste que les perles contenues dans le présent lot sont classées selon les règles définies par le chapitre 2 de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005

Fait à Papeete, le ……

Signature

Note :
(1) rayer les mentions inutiles
(2) cocher dans la case correspondante

Annexe 6

RECEPISSE DE DEPOTS DE REBUTS

N° …..…. du …..….

Je soussigné …….,

agent commissionné du service de la perliculture, atteste avoir reçu en dépôt dans le cadre du certificat de qualité d'exportation de perles de culture de Tahiti et des ouvrages en comportant n° …… du …….

…….. rebuts de …….. grammes, conditionnés dans un sachet.

Ces rebuts correspondent à un lot de perles présenté au contrôle du service de la perliculture par ……., totalisant un poids de …… grammes.

Signature de l'exportateur

Signature de l'agent

ARRETE n° 1029 CM du 17 novembre 2005 portant dispositions pour l'application de l'article 7 de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant.

(JOPF 1er/12/05, p. 3763)
NOR : PRL 0501143AC

Sur le rapport du ministre de la mer, chargé de la promotion et de la valorisation des pêches ;

Vu l'arrêté n° 2/PR du 7 mars 2005 portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française et déterminant leurs fonctions ;

Vu la délibération n° 98-63 APF du 11 juin 1998 modifiée fixant les règles de délivrance de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti ;

Vu la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti ;

Vu la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant .

Le Conseil des Ministres en ayant délibéré dans sa séance du 16 novembre 2005,

ARRETE

Article 1er .La forme et le contenu du certificat de confié des perles de culture de Tahiti brutes et travaillées, prévu à l'article 7 de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 susvisée, sont définis par l'annexe 1 du présent arrêté.

Art. 2 - Toute personne titulaire de la carte de producteur de perles de culture de Tahiti transportant des perles entre les îles, doit être munie de sa carte professionnelle ou d'une copie de celle-ci visée par le service en charge de la perliculture. Ce document fait office de justificatif de transport.

Art. 3 - Toute personne titulaire de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti transportant des perles entre les îles, doit être pourvue de la facture formalisant la vente des perles transportées et de sa carte professionnelle ou d'une copie de celle-ci visée par le service en charge de la perliculture. Ce document fait office de justificatif de transport.

Art. 4 - Transport inter îles des perles de culture de Tahiti confiées ou vendues par un producteur ou un négociant en perles de culture de Tahiti :

A – Si le transporteur de perles de culture de Tahiti transporte des perles qui lui ont été confiées par un producteur en perles de culture de Tahiti, il doit être doté du justificatif de transport visé à l'article 1 du présent arrêté.

B - Si le transporteur de perles de culture de Tahiti est un employé d'un négociant en perles de culture de Tahiti, celui-ci doit être muni :

- de la facture d'achat,
- du mandat défini par l'annexe 2 du présent arrêté.

C – Si le transporteur de perles de culture de Tahiti est un acheteur établi en dehors de la Polynésie française, celui-ci doit être muni :

- de la facture d'achat des perles transportées,
- d'une copie de la carte du producteur de perles de culture ou du négociant en perles de culture de Tahiti, vendeur des perles, visée par le service en charge de la perliculture,
- d'une procuration du perliculteur ou du négociant autorisant l'acheteur à effectuer les formalités d'exportation en son nom.

Art. 5 - Le ministre de l'économie et des finances, du budget et de la fiscalité et le ministre de la mer, chargé de la promotion et de la valorisation des pêches, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Annexe 1

CERTIFICAT DE CONFIE DES PERLES DE CULTURE DE TAHITI BRUTES OU TRAVAILLEES

Date :

Nom du producteur :

Numéro et validité de la carte de producteur :

Numéro Tahiti :

Nom du ou des transporteur(s) :

1. …….
2. …….
3. …….
4. …….
5. …….

Date et lieu de naissance du ou des transporteur(s) :

1. …….
2. …….
3. …….
4. …….
5. …….

Provenance du lot de perles :

Poids ou quantité du lot initial de perles :

Poids ou quantité de perles vendues* :

1. ……
2. ……
3. ……
4. ……
5. ……

Signature du perliculteur

* A remplir uniquement si une partie du lot initial de perles est vendue. Les factures correspondantes doivent être jointes.

Annexe 2

MANDAT

Je soussigné(e) ……...……... ,

Titulaire de la carte de négociant n° ……..…… ,

Valide du …….. au ……..…….. ,

Mandate M. ou Mme ou Melle ……..…… ,

Salarié de mon entreprise …….……..… ,

A agir en mon nom lors du déplacement effectué dans les îles, le ……..

Signature

III- Négoce

DELIBERATION n° 98-63 APF du 11 juin 1998 modifiée fixant les règles de délivrance de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti.

(JOPF 25/06/98 n° 26, p 1193)

Modifiée par :
La délibération n°2005-26 APF du 28 janvier 2005 (JOPF du 10/02/05, p 630)

L'Assemblée de la Polynésie française,

Vu la loi organique n° 96-312 du 12 avril 1996 modifiée, portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 96-313 du 12 avril 1996 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu le code pénal applicable en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 63-1 du 18 janvier 1963 modifiée portant réglementation du Service des Douanes de Polynésie française, ensemble les textes pris pour son application ;

Vu la délibération n° 96-141 APF du 21 novembre 1996 portant réglementation des investissements étrangers en Polynésie française, ensemble les textes pris pour son application ;

Vu V le code des impôts de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 747 CM du 4 juin 1998 soumettant un projet de délibération à l'Assemblée de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 16-98 APF/SG du 4 juin 1998 portant ouverture de la session extraordinaire de l'Assemblée de la Polynésie française ;

Vu la lettre de convocation n° 695-98 APF/SG du 4 juin 1998 portant convocation des conseillers territoriaux en séance ;

Vu le rapport n° 62-98 du 9 juin 1998 de la Commission de l'Economie ;

Dans sa séance du 11 juin 1998,

ADOPTE

Article 1er : - Champ d'application.

(Remplacé par l'article 2-I de la délibération n° 2005-26) Les dispositions de la présente délibération sont applicables aux personnes physiques ou morales qui, même à titre accessoire, se livrent ou prêtent leur concours aux opérations d'achat en gros ou demi-gros, uniquement aux producteurs de perles de culture de Tahiti et aux négociants titulaires de la carte professionnelle, en vue de la revente de la perle de culture de Tahiti brute ou travaillée (classée à la position tarifaire douanière 71.01) à des clients l'utilisant dans l'exercice de leur profession et non pour leur usage particulier.

Ces personnes ont la qualité de négociant en perles de culture de Tahiti.

Elles sont seules habilitées à se livrer aux opérations définies à l'alinéa précédent.

La qualité définie ci-dessus est reconnue par la détention d'une carte de négociant en perles de culture de Tahiti, délivrée dans les conditions fixées par la présente délibération. Cette carte est personnelle et incessible.

Art. 2 - Le négociant en perles de culture de Tahiti effectue les opérations définies à l'article 1er, alinéa 1, dans les conditions prévues pour chacune d'elles par la réglementation en vigueur, et notamment les dispositions du code civil et du code de commerce régissant la vente, le mandat, le courtage ou encore les opérations du commissionnaire.

Art. 3 - La carte de négociant en perles de culture de Tahiti peut être délivrée aux personnes physiques justifiant des conditions suivantes :

- avoir son domicile en Polynésie française ;
- justifier d'une aptitude professionnelle répondant aux principes proposés par la Commission définie à l'article 7, alinéa 3, suivant ;
- (Ajouté par l'article 2-II-b de la délibération n° 2005-26) en cas de décès ou de changement du représentant légal de la personne morale, celle ci dispose d'un délai de deux mois pour déposer un dossier complet au nom du nouveau représentant auprès du service de la perliculture. Durant ce délai et le délai d'instruction du dossier, la personne morale peut continuer d'exercer son activité ;
- justifier d'une situation fiscale régulière au regard du code des impôts ;
- (Remplacé par l'article 2-II-a de la délibération n° 2005-26) justifier d'une garantie financière résultant soit d'un cautionnement à consigner au Trésor public, soit d'une caution obtenue d'un établissement de crédit ou d'une compagnie d'assurance ayant un établissement stable en Polynésie française, laquelle sera spécialement affectée à la garantie du remboursement des fonds, effets ou valeurs en cas de non respect par le négociant en perles de culture de Tahiti des conventions qu'il pourrait passer dans le cadre de la commercialisation à lui confiée ;
- avoir souscrit, auprès d'une compagnie ayant un établissement stable en Polynésie française, une assurance couvrant les risques de responsabilité civile professionnelle encourue en raison de son fait, de sa faute ou de sa négligence, ou du fait, de la faute ou de la négligence de ses dirigeants, préposés, salariés ou bénévoles ;
- ne pas être frappé de l'une des incapacités, interdictions d'exercer ou l'incompatibilité définies aux articles 4, 5 et 6 suivants.

Dans le cas d'une personne morale, ces conditions sont exigées pour les personnes physiques ayant le pouvoir de direction, à l'exception des garanties financières et d'assurance apportées par la personne morale elle-même, dont le siège social est nécessaire en Polynésie française.

Pour les personnes physiques et morales de nationalité étrangère, il est exigé en outre la détention de l'autorisation d'investissement étranger.

Les pièces admises attestant du respect de ces conditions et les dispositions relatives à la justification de l'aptitude professionnelle et à la garantie financière sont fixées par un arrêté pris en Conseil des Ministres.

Art.4 - Des incapacités.

Nul ne peut se livrer ou prêter son concours, même à titre accessoire, aux opérations visées à l'article 1er de la présente délibération, s'il a fait l'objet d'une condamnation à une peine criminelle

ou à une peine d'emprisonnement, avec ou sans sursis, pour l'une des infractions énumérées ci-après :

- faux et usage de faux en écritures privées de commerce ou de banque, faux définis au chapitre 1er , titre IV (art. 441 et suivants) du code pénal ;
- vol, recel, escroquerie, abus de confiance, banqueroute, extorsion de fonds, valeur ou signature, délits punis des peines prévues par le code pénal ;
- émission de chèques sans provision et délits relatifs à l'usure, au prêt d'argent et à certaines opérations de démarchage et de publicité ;
- soustractions commises par des dépositaires publics, concussions commises par des fonctionnaires publics, corruption d'agents de la fonction publique et des employés des entreprises privées ;
- faux témoignage, faux serments et subornation de témoin ;
- délits prévus aux articles 423 à 425, 432, 433, 435, 437, 449, 457 à 460 de la loi n° 66-537 du 24 juillet 1966 sur les sociétés commerciales ;
- délits prévus à l'article 13 de la loi n° 52-332 du 24 mars 1952 relative aux entreprises de crédits différés.

Art. 5 - La même interdiction d'exercer l'activité de négociant en perles de culture de Tahiti est encourue :

- par les personnes visées aux articles 185 à 209 de la loi n° 85-98 du 25 janvier 1985 relative au redressement et à la liquidation judiciaire des entreprises;
- par les officiers publics ministériels destitués ;
- par les administrateurs judiciaires et mandataires de justice révoqués ;
- par les membres radiés disciplinairement et à titre définitif, pour manquement à la probité , des professions constituées en ordre.

Art. 6 -Des incompatibilités.

Est incompatible avec l'exercice de l'activité de négociant en perles de culture de Tahiti, le fait d'exercer ou d'avoir exercé dans l'administration et ses établissements, durant les deux années précédant la demande, une fonction ayant eu des rapports étroits avec le négoce de la perle.

Art. 7 - Des procédures.

Toute personne souhaitant obtenir la carte de négociant en perles de culture de Tahiti, ou son renouvellement, en fait la demande écrite auprès du (remplacé par l'article 1er de la délibération n° 2005-26 APF) service en charge de la perliculture.

Sous peines d'irrecevabilité, la demande initiale est accompagnée des pièces requises au titre de l'article 3 de la présente délibération et, en cas de demande de renouvellement, de celles définies à l'article 9 ci-après.

La carte de négociant en perles de culture de Tahiti est délivrée par le Président du gouvernement, ou un ministre habilité à cet effet, sur la base des critères généraux et d'un avis consultatif portant sur les demandes individuelles proposés à l'autorité décisionnaire par une commission réunissant à parité des représentants de l'administration et des intérêts professionnels.

Un arrêté pris en Conseil des Ministres détermine la forme et les mentions de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti et la composition et les règles de fonctionnement de la commission précitées, dont les membres représentant les intérêts professionnels sont nommés par arrêté du Président du gouvernement ou d'un ministre habilité à cet effet.

Art. 8 - Du délai d'instruction

Le dossier complet de la demande initiale est instruit par (remplacé par l'article 1er de la délibération n° 2005-26 APF) le service chargé de la perliculture, dans le délai de trois mois à compter de sa date de dépôt.

Dans le cadre de cette instruction, le service instructeur est habilité à conduire toutes investigations utiles et à solliciter du demandeur et des administrations compétentes toutes informations ou pièces complémentaires jugées nécessaires , notamment celles relevant du bulletin n° 2 du casier judiciaire du demandeur. Dans ce dernier cas, le délai défini à l'alinéa précédent est suspendu jusqu'à la transmission de l'information ou de la pièce demandée.

A l'expiration du délai précité, dans le silence gardé de l'administration, le demandeur bénéficie de plein droit de la délivrance de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti.

Art. 9 - Durée de validité de la carte – Renouvellement.

La carte de négociant en perles de culture de Tahiti est valable deux années, et pour autant que les conditions ayant prévalu à sa délivrance restent dans cet intervalle.

(Remplacé par l'article 3 de la délibération n° 2005-26) A sa date d'échéance, elle est renouvelable sur la demande exprimée trois mois avant la date d'expiration, auprès du service en charge de la perliculture et sur présentation des pièces suivantes :

- un certificat indiquant la régularité de la situation du négociant en perles de culture de Tahiti à l'égard du service des contributions et du Trésor public (situation soldée des années précédentes) ;
- une attestation de garantie financière suffisante ;
- une attestation d'assurance couvrant les risques de responsabilité civile professionnelle.

Art. 10 - Discipline – Sanctions administratives.

La commission définie à l'article 7, alinéa 3, ci-dessus exerce en outre des prérogatives en matière disciplinaire, en cas de faute professionnelle du titulaire de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti.

Ces prérogatives donnent lieu, sur l'avis de cette commission, aux sanctions suivantes, prononcées par arrêté du Président du gouvernement, ou d'un ministre habilité à cet effet :

- avertissement ;
- suspension des prérogatives conférées par la carte de négociant en perles de culture de Tahiti pendant un délai maximum de huit (8) mois.

Art. 11 - Procédure disciplinaire – Droits de la défense.

Dans tous les cas, la personne mise en cause a communication de son dossier et est invitée à présenter à la commission précitée les éléments de sa défense.

Elle peut s'y faire représenter ou accompagner par toute personne de son choix.

En cas de notification d'une décision de suspension, la carte est immédiatement restituée au (remplacé par l'article 1 de la délibération n° 2005-26 APF) service en charge de la perliculture.

Les autres règles relatives à la procédure disciplinaire sont fixées par arrêté pris en Conseil des Ministres.

Art. 12 - Défaillance des conditions de délivrance de la carte

Lorsque l'administration a connaissance certaine que les conditions ayant prévalu à la délivrance de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti ne sont plus réunies, l'autorité compétente, dans une situation de compétence liée, prononce le retrait de cette carte.

Art. 13 - Dispositions pénales.

Est punie d'une amende de 200 000 F CFP à 500 000 F CFP et, en cas de récidive, d'une amende de 500 000 F CFP à 1 000 000 F CFP et, sous réserve d'une homologation par la loi, d'un emprisonnement de six (6) mois à un (1) an, ou de l'une de ces deux peines seulement :

- toute personne qui se livre ou prête son concours, même à titre accessoire, à des opérations visées à l'article 1er de la présente délibération sans être titulaire de la carte de négociant de perles de Tahiti, ou après avoir cessé de remplir les conditions auxquelles la délivrance de cette carte est subordonnée ;
- tout représentant légal ou statutaire d'une personne morale qui se livre ou prêtre son concours, même à titre accessoire, à des opérations fixées à l'article 1er de la présente délibération, alors même qu'elle ne remplit pas ou a cessé de remplir les conditions prévues à l'article 3 ;
- toute personne titulaire d'une carte de négociant en perles de culture de Tahiti qui a fait l'objet des condamnations visées aux articles 4 et 5 ci-dessus.

Dans tous les cas, le tribunal peut prononcer la peine complémentaire de l'interdiction d'exercer la profession de négociant en perles de culture de Tahiti pendant une durée minimale de huit (8) mois sans pouvoir excéder dix-huit (18) mois.

Art. 14 - Les agents du (remplacé par l'article 1 de la délibération n° 2005-26 APF) service en charge de la perliculture sont chargés du contrôle de l'application de la présente réglementation. Ils sont commissionnés à cet effet.

Art. 15 - Dispositions transitoires.

La présente délibération prend effet à compter de la date de publication au Journal Officiel de la Polynésie française de l'arrêté d'application prévu à l'article 3.

Les personnes physiques ou morales qui, à la date d'effet de la présente délibération, répondent aux dispositions de l'article 1er ci-dessus, ont un délai de six (6) mois pour se mettre en conformité avec la présente réglementation.

En l'absence d'une régularisation de leur situation à l'expiration dudit délai, elles sont considérées comme exerçant frauduleusement l'activité de négociant en perles de culture de Tahiti et sont, à ce titre, passibles des sanctions prévues à l'article 13 de la présente délibération.

Art. 16 - Le Président du gouvernement de la Polynésie française est chargé de l'exécution de la présente délibération qui sera publié au Journal Officiel de la Polynésie française.

ARRETE n° 943 CM du 13 juillet 1999 modifié portant dispositions pour l'application de la délibération n° 98-63 APF du 11 juin fixant les règles de délivrance de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti.

(JOPF 22/07/99, n° 29, p 1571)

Modifié par :

Arrêté n° 226 CM du 26 février 2001 ; JOPF du 08/03/01, n° 10, p. 581
Arrêté n° 118 CM du 21 janvier 2005 ; JOPF du 03/02/05, n° 5, p. 545
Arrêté n° 1031CM du 2 juillet 2010 ; JOPF du 08/07/10, n°27, p. 2937

Le Président du gouvernement de la Polynésie française,

Sur le rapport du ministre de la mer et de l'artisanat,

Vu la loi organique n° 96-312 du 12 avril 1996 portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 96-313 du 12 avril 1996 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 336 PR du 21 mai 1997 portant nomination du Vice-Président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française, complété par l'arrêté n° 444 PR du 9 juin 1998 portant nomination des membres du gouvernement de la Polynésie française ;

Vu la délibération n° 63-1 AT du 18 janvier 1963 modifiée portant réglementation du Service des Douanes de Polynésie française ;

Vu la délibération n° 98-62 APF du 11 juin 1998 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification de la perle de culture de Tahiti ;

Vu la délibération n° 98-63 APF du 11 juin 1998 relative à la coordination des activités de production et de négoce de la perle de culture de Tahiti et fixant les règles de délivrance de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti ;

Vu l'arrêté n° 1864 CM du 30 décembre 1998 portant dispositions pour l'application de la délibération n° 98-62 APF du 11 juin 1998 ;

Le Conseil des Ministres en ayant délibéré dans sa séance du 7 juin 1999,

ARRETE

Article 1er - Le présent arrêté est pris pour application des dispositions de la délibération n° 98-63 APF du 11 juin 1998 fixant les règles de délivrance de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti.

Chapitre I
De la carte de négociant en perles de culture de Tahiti

Article 2 - Forme

La carte de négociant en perles de culture de Tahiti est conforme aux modèles joints en annexe 1 et 1 *bis* du présent arrêté.

Les références de cette carte doivent être portées sur tout document, contrat ou correspondance à usage professionnel émanant du négociant en perles de culture de Tahiti.

Chapitre II
Des demandes de cartes de négociant en perles de culture de Tahiti

Art. 3 - Informations relatives à la demande

(Remplacé par l'arrêté n° 118 CM, article 1er) Le service en charge de la perliculture tient à la disposition des pétitionnaires des formulaires de demande d'obtention de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti.

Les demandes ne sont recevables que si elles sont entièrement et correctement remplies et accompagnées de toutes les pièces visées à l'article 4 du présent arrêté.

Il est remis par (remplacé par l'arrêté n° 118 CM, article 1er) le service en charge de la perliculture au demandeur un récépissé de dépôt de dossier complet. Ce récépissé fait courir le délai de trois (3) mois prévu à l'alinéa 1 de l'article 8 de la délibération n° 98-63 APF du 11 juin 1998 fixant les règles de délivrance de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti.

Les demandes de carte de négociant en perles de culture de Tahiti sont présentées par le pétitionnaire ou son représentant dûment mandaté.

Art. 4 -Informations relatives au demandeur

Pour justifier de sa situation personnelle, le demandeur doit obligatoirement joindre à sa demande d'obtention de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti, les pièces suivantes :

a) *s'il s'agit d'une personne physique* :

- une pièce officielle justifiant de l'identité du demandeur, comportant au moins ses noms et prénoms, date et lieu de naissance ;
- deux photos d'identité ;
- tout justificatif de son domicile en Polynésie française (factures d'eau, d'électricité, etc…) ;
- un bulletin de casier judiciaire n° 3 ou son équivalent, (supprimé, arrêté n° 226 CM du 26/02/01, art 1er) daté de moins de trois (3) mois à la date de dépôt de la demande ;
- une attestation d'assurance couvrant les risques en responsabilité civile professionnelle encourus dans l'exercice de son activité définie à l'annexe 3 du présent arrêté ;
- une attestation de garantie financière dont la forme et les mentions sont conformes au modèle défini à l'article 2 du présent arrêté ;
- (remplacé, arrêté n° 226 CM du 26/02/01, art. 1er) un curriculum vitae justifiant ou pouvant justifier de connaissances, d'une expérience ou, le cas échéant, d'une inexpérience, dans le domaine de la perle de culture de Tahiti ;
- pour les anciens agents publics depuis moins de cinq (5) ans, une attestation sur l'honneur certifiant ne pas avoir exercé une activité ayant eu rapport étroit avec le négoce en perles de culture de Tahiti dans les deux (2) années précédant la date de dépôt de la demande ;
- son numéro d'immatriculation au registre du commerce ;
- une attestation de numéro T.A.H.I.T.I. ;
- un quitus fiscal au regard du code des impôts, si la personne physique a déjà encouru des obligations fiscales ;

- pour les personnes de nationalité étrangère, une copie de l'autorisation d'investissement étranger en Polynésie française ; par ailleurs, le demandeur doit se mettre en conformité avec la réglementation locale, notamment en matière de séjour, de travail et d'établissement.

b) s'il s'agit d'une personne morale :

- un exemplaire de ses statuts ;
- une fiche détaillant l'identité (nom, prénoms, date et lieu de naissance, domicile) de ses dirigeants en exercice ; ce document est accompagné pour chaque dirigeant :
- d'un bulletin de casier judiciaire n° 3 ou son équivalent, (supprimé, arrêté n° 226 CM du 26/02/01, art. 1er) daté de moins de trois (3) mois ;
- pour les anciens agents publics depuis moins de cinq (5) ans, une attestation sur l'honneur certifiant ne pas avoir exercé une activité ayant eu un rapport étroit avec le négoce en perles de culture de Tahiti dans les deux années précédant la date de dépôt de la demande ;
- pour les personnes de nationalité étrangères, ils doivent se mettre en conformité avec la réglementation locale, notamment en matière de séjour, de travail et d'établissement ;
- (remplacé, arrêté n° 226 CM du 26/02/01, art.1er) un curriculum vitae justifiant ou pouvant justifier de connaissances, d'une expérience ou, le cas échéant, d'une inexpérience, dans le domaine de la perle de culture de Tahiti ;
- une attestation de garantie financière pour la personne morale dont la forme et les mentions sont conformes au modèle défini à l'annexe 2 du présent arrêté ;
- son numéro d'immatriculation au registre du commerce ;
- une attestation de numéro T.A.H.I.T.I. ;
- un quitus fiscal au regard du code des impôts, si la personne morale a déjà encouru des obligations fiscales ;
- une attestation d'assurance couvrant les risques en responsabilité civile professionnelle encourus par la société dans l'exercice de son activité définie à l'annexe 3 du présent arrêté ;
- pour les personnes morales de nationalité étrangère, une copie de l'autorisation d'investissement étranger en Polynésie française ;
- (ajouté, arrêté n° 226 CM du 26/02/01, art. 1er) une fiche de présentation de la personne morale mentionnant obligatoirement la forme, le capital, les dirigeants, l'objet social, le siège social, les coordonnées postales et téléphoniques ;
- un certificat de non-redressement et non-liquidation judiciaire pour les personnes morales ayant une existence de plus d'un an.

Chapitre III

De la Commission Consultative du négoce de la perle de culture de Tahiti

Section I : Composition

Art. 5 - Membres et présidence

La Commission Consultative du négoce de la perle de culture de Tahiti est présidée par (remplacé par l'arrêté n°118 CM, art. 1er) le Ministre en charge de la perliculture ou son représentant.

Elle comporte en outre les personnalités suivantes :

a) *au titre des intérêts généraux :*

(remplacé par l'arrêté n°1031 CM, art. 1er)

- le directeur régional des douanes ou son représentant ;
- le chef du service des affaires économique ou son représentant,

b) *au titre des intérêts professionnels :*

(remplacé par l'arrêté n°1031 CM, art. 1er)

- trois représentants des organisations professionnelles d'employeurs du sous-secteur du négoce de la perle ou leurs suppléants.

Les personnalités désignées au titre des intérêts professionnels et leurs suppléants sont nommés pour un mandat de deux années, par arrêté du Président du gouvernement ou du ministre habilité à cet effet, sur proposition des organisations professionnelles précitées.

Le chef du (remplacé par l'arrêté n° 118 CM, article 1er) service en charge de la perliculture assiste aux réunions de la commission avec une voix consultative.

Il est le rapporteur de la commission.

Lorsque l'intérêt l'exige, le président de la Commission Consultative du négoce de la perle de culture de Tahiti peut inviter toute personne qualifiée à intervenir devant celle-ci pour éclairer les débats.

Section II : Fonctionnement

Art. 6 - Convocation

La Commission Consultative du négoce de la perle de culture de Tahiti se réunit sur convocation de son président autant de fois que la nécessité l'impose.

La convocation est adressée au moins sept jours francs avant la date prévue de la réunion. Elle précise l'ordre du jour, le lieu, la date et l'heure de la réunion. Elle est accompagnée du dossier de séance.

Art. 7 - Quorum

La Commission Consultative du négoce de la perle de culture de Tahiti ne peut délibérer valablement que si la majorité absolue de ses membres est effectivement présente ou représentée en séance.

Lorsque ce quorum n'est pas atteint, la Commission Consultative du négoce de la perle de culture de Tahiti se réunit à nouveau, sur le même ordre du jour, à l'expiration d'un délai de sept jours francs suivant la date de la première réunion, et délibère valablement quel que soit le nombre de ses membres effectivement présents ou représentés en séance.

Art. 8 - Règlement intérieur

En tant que besoin, pour mieux régir son fonctionnement, la Commission Consultative du négoce de la perle de culture de Tahiti peut mettre en place un règlement intérieur qu'elle aura déterminé.

Pour entrer en vigueur, ce règlement intérieur est préalablement approuvé par arrêté (remplacé par l'arrêté n°118 CM, art. 1er) du Ministre en charge de la perliculture.

Art. 9 -Vote

Les recommandations ou avis de la Commission Consultative du négoce de la perle de culture de Tahiti sont acquis à la majorité des voix exprimées, la voix du président étant prépondérante en cas de partage égal des votes.

La Commission ne peut délibérer que sur les affaires inscrites à l'ordre du jour.

Le vote a lieu à main levée. Toutefois, le vote peut avoir lieu à bulletins secrets à la demande de l'un des membres de la Commission. Il en est obligatoirement ainsi lorsque la Commission est en formation disciplinaire.

Les séances de la Commission ne sont pas publiques.

Art. 10 - Secrétariat

(Remplacé par l'arrêté n°118 CM, art. 1er) Le service en charge de la perliculture assure le secrétariat de la Commission Consultative du négoce de la perle de culture de Tahiti.

Il dresse le procès-verbal de chaque séance, celui-ci étant signé par le Président de séance et l'un des membres de la Commission présente à la réunion.

Art. 11 - Confidentialité

Les membres de la Commission sont soumis à l'obligation de discrétion professionnelle pour tous les faits et documents dont ils ont connaissance en leur qualité, spécialement lorsque ladite commission siège en formation disciplinaire.

Cette règle s'applique aux invités éventuels et aux témoins intervenant dans le cadre de la procédure disciplinaire.

Section III : Attributions disciplinaires

Art. 12 -Procédure et avis

En matière disciplinaire, la Commission exerce ses prérogatives selon la procédure et les règles décrites ci-après :

1 – *Dépôt de la plainte*

La plainte doit être écrite, émaner d'une personne dénommée et présenter des éléments susceptibles d'étayer ses dires.

2 – *Instruction de la demande* :

L'instruction de la plainte est confiée au (remplacé par l'arrêté n°118 CM, art. 1er) service en charge de la perliculture. Celui-ci est chargé d'effectuer par ses agents agrées, commissionnés et assermentés toute enquête ou investigation permettant l'établissement ou la vérification de la véracité de la plainte.

A la fin de cette phase, (remplacé par l'arrêté n°118 CM, art. 1er) le service en charge de la perliculture établit un rapport et le transmet au président de la commission.

3 – *Droits de la défense* :

Le Président communique à l'intimé les griefs portés à sa charge ainsi que la date de sa convocation devant la commission en lui laissant un délai raisonnable pour préparer sa défense.

La décision éventuelle de non-poursuite est notifiée au plaignant. Elle est motivée.

La Commission, lors de l'examen de l'affaire, et au vu du rapport établi par (remplacé par l'arrêté n°118 CM, art. 1er) le service en charge de la perliculture et des observations éventuelles de l'intimé, entend l'intéressé ou son représentant et éventuellement les témoins, séparément ou non.

4 – *Avis de la commission :*

La Commission délibère à huis clos sur la sanction à proposer.

L'avis adopté doit être motivé.

Cet avis et le dossier de l'affaire sont transmis à l'autorité disciplinaire compétente pour statuer dans un délai de deux mois à compter de la date de l'avis de la Commission.

Chapitre IV

De la détermination de l'aptitude professionnelle et de la garantie financière

Section I : L'aptitude professionnelle

Art. 13 - (nouveau) (supprimé, arrêté n° 226 CM du 26/02/01, art.2) Critères de l'aptitude

L'aptitude professionnelle des candidats à l'activité de négociant en perles de culture de Tahiti est appréciée sur la base de trois unités d'évaluation :

1 – *Unité d'évaluation n° 1 : épreuve théorique*

Cette unité d'évaluation est composée de cinq matières portant sur :

a) des connaissances techniques sur la perle de culture de Tahiti et son mode de production,
b) des connaissances sur les procédures douanières applicables en Polynésie française ;
c) des connaissances sur le négoce local et international de la perle de culture de Tahiti ;
d) des connaissances en matière de classification de la perle de culture de Tahiti ;
e) des connaissances en matières de droit commercial.

Le programme relatif aux matières de l'unité d'évaluation n° 1 est fixé en annexe quatre du présent arrêté.

Cette unité est notée sur vingt points répartis à part égale entre les matières.

2 – *Unité d'évaluation n° 2 : épreuve pratique*

Cette épreuve consiste en un tri et une classification d'un lot de perles de culture de Tahiti.

Cette unité est notée sur vingt points.

3 – *Unité d'évaluation n° 3 : épreuve orale*

Cette épreuve est constituée par un entretien portant sur les projets, les objectifs et les motivations du candidat à la carte de négociant en perles de culture de Tahiti.

Cette unité est notée sur vingt points.

Art. 14 - (nouveau) (supprimé, arrêté n° 226 CM du 26/02/01, art 2) Modalités d'évaluation.

Les pétitionnaires sont évalués dans les trois unités visées dans l'article précédent selon les règles définies ci-après :

1 – *Etablissement du questionnaire :*

(Remplacé par l'arrêté n°118 CM, art. 1er) Le service en charge de la perliculture établit dix jeux de cinq questionnaires, un par matière de l'unité d'évaluation n° 1.

En début de session, la Commission tire au sort cinq jeu de questionnaires qui sont présentés au candidat par la suite.

Devant la Commission, le candidat tire au sort un jeu de questionnaire sur cinq.

2 – *Déroulement de l'évaluation :*

Pour l'épreuve théorique, la surveillance et la correction sont assurées par le Service des Ressources Marines.

La Commission désigne un ou plusieurs experts issus des organisations professionnelles siégeant à ladite commission, ou du (remplacé par l'arrêté n°118 CM, art. 1er) service en charge de la perliculture, afin d'évaluer le candidat dans l'épreuve pratique de classification.

La Commission en formation de jury évalue le candidat dans l'épreuve orale.

Le candidat dispose d'un temps déterminé par la Commission pour chaque épreuve.

Ce temps est identique pour tous les candidats sauf cas particulier des personnes handicapées pouvant bénéficier d'un temps supplémentaire.

3 – *Aptitude des candidats :*

Pour être déclaré apte à exercer l'activité de négociant en perles de culture de Tahiti, le candidat doit obtenir une note égale ou supérieure à la moyenne dans chaque unité d'évaluation.

Chaque unité d'évaluation acquise peut être conservée pendant une durée d'un an.

Les unités d'évaluation ne peuvent se compenser entre elles.

Lorsque les trois unités d'évaluation sont acquises, une note générale correspondant à la moyenne est attribuée au candidat par la Commission siégeant en formation de jury .

Section II : La garantie financière

Art. 15 - Détermination du montant de la garantie financière

(Remplacé par l'arrêté n° 118 CM du 21 janvier 2005, art.2) La garantie financière nécessaire pour obtenir la délivrance de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti est déterminée comme suit :

Pour toute demande initiale, le montant est fixé à dix millions de francs pacifiques (10 000 000F CFP) ;

Lors du premier renouvellement, le montant est fixé à cinq pour cent (5%) du chiffre d'affaires annuel réalisé par le demandeur dans le domaine du négoce en perles de culture de Tahiti, avec un seuil minimum de dix millions de francs pacifiques (10 000 000F CFP);

Lors du deuxième renouvellement, le montant est fixé à deux virgule cinq pour cent (2,5%) du chiffre d'affaires annuel réalisé par le demandeur dans le domaine du négoce en perles de culture de Tahiti, avec un seuil minimum de trois millions de francs pacifiques (3 000 000F CFP) et un plafond de trente millions de francs pacifiques (30 000 000F CFP).

Lors des renouvellements de la carte, les pétitionnaires doivent communiquer au service en charge de la perliculture leur chiffre d'affaires pour la détermination de la garantie.

Art. 16 - Modification de la garantie

Le titulaire de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti doit informer dans les délais les plus brefs (remplacé par l'arrêté 118 CM, art.1er) le service en charge de la perliculture de toute modification dans la durée ou dans le montant de sa garantie financière par lettre recommandée avec accusé de réception.

Chapitre V

Dispositions transitoires en matière d'aptitude professionnelle

Art. 17 - Les dispositions du présent chapitre sont applicables aux personnes, qui à la date de la publication de la délibération n° 98-63 APF du 11 juin 1998 exercent l'activité dévolue au négociant des perles de culture de Tahiti en situation de régularité au regard de la réglementation fiscale et d'inscription au registre du commerce.

Ces personnes produisent au (remplacé par l'arrêté 118 CM, art.1er) le service en charge de la perliculture tout justificatif à cet égard.

Art. 18 - Pour les personnes visées à l'article précédent, l'évaluation de leur aptitude est appréciée par la Commission Consultative du négoce de la perle de culture de Tahiti, comme suit et en conformité avec les procédures définies à l'article 14 ci-dessus.

Unité d'évaluation n° 1 :

Elle est constituée d'un questionnaire portant sur les connaissances en matière de classification des perles de culture de Tahiti.

Unité d'évaluation n° 2 :

Elle est constituée d'une épreuve pratique de classification d'un lot de perles de culture de Tahiti.

Chaque unité d'évaluation est notée sur 20 points.

Le pétitionnaire est déclaré apte à exercer l'activité de négociant en perles de culture de Tahiti s'il a obtenu une note minimale de 10 points dans chacune des deux unités.

Art. 19 - Le Ministre des Finances et des Réformes Administratives, chargé du Pacte de progrès, le Ministre de l'Economie, du Plan et de la Prévision Economique, de l'Energie et de la Circonscription portuaire des îles du Vent, et le Ministre de la Mer et de l'Artisanat, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la Polynésie française.

ARRETE n° 3422 PR du 20 juillet 2010 portant nomination des personnalités représentant les intérêts professionnels au sein de la Commission Consultative du Négoce de la perle de culture de Tahiti.

(JOPF n°30 du 29/07/2010, p. 3433)

Le Président du gouvernement de la Polynésie française.

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée, portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 107/2009/APF/SG du 24 novembre 2009 déclarant élu, président de la Polynésie française, Monsieur Gaston TONG SANG ;

Vu l'arrêté n° 2465/PR du 28 novembre 2009, portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française et déterminant leurs fonctions ;

Vu la délibération n° 98-63 APF du 11 juin 1998 modifiée, fixant les règles de délivrance de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti ;

Vu l'arrêté n° 943 CM du 13 juillet 1999 modifié, portant dispositions pour l'application de la délibération n° 98-63 APF du 11 juin 1998 fixant les règles de délivrance de la carte de négociant en perles de culture de Tahiti ;

Vu les propositions émanant des organisations professionnelles concernées ;

ARRETE

Article 1er : Sont nommés, à l'effet de siéger au sein de la Commission Consultative du Négoce de la perle de Tahiti en qualité de représentants des intérêts professionnels et pour un mandat de deux ans, les personnes dont les noms suivent :

- Au titre du Syndicat des Exportateurs de Perles de Tahiti (S.E.P.T) ;
M. Philippe CHENNE, titulaire et M. Anapa TAURU, suppléant.
- Au titre du Syndicat des négociants en perles de culture de Tahiti (S.N.P.T) ;
M. Loïc WIART, titulaire et M. Jean-Marc NICOLINI suppléant.
- Au titre de l'Association Syndicale des Négociants en Perle de Tahiti (ASNPT) ;
Mme Aline BALDASSARI-BERNARD, titulaire et M. Robert WAN, suppléant

Art. 2 : L'arrêté n° 2953/PR du 31 décembre 2001 portant nomination des personnalités représentant les intérêts professionnels au sein de la Commission Consultative du Négoce de la perle de culture de Tahiti est abrogé.

Art. 3 : Le ministre des ressources maritimes, en charge de la promotion de la perliculture, de la pêche et de l'aquaculture est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié aux intéressés et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

IV- PRODUCTION

DELIBERATION n° 2004-34 APF du 12 février 2004 portant composition et administration du domaine public en Polynésie française.

(JOPF du 19 février 2004, n° 8, p. 574)

L'assemblée de la Polynésie française,

Vu la loi organique n° 96-312 du 12 avril 1996 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 96-313 du 12 avril 1996 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu la loi n° 95-1311 du 21 décembre 1995 autorisant la ratification de la convention des Nations Unies sur le droit de la mer (ensemble neuf annexes) signée à Montégo Bay le 10 décembre 1982, et de l'accord relatif à l'application de la partie XI de la convention des Nations Unies du 10 décembre 1982 fait à New York le 28 juillet 1994 (ensemble une annexe), promulguée par arrêté n° 816 DRCL du 9 octobre 1996 ;

Vu le décret n° 96-774 du 30 août 1996 portant publication de la convention des Nations Unies sur le droit de la mer ;

Vu le code des communes en Polynésie française ;

Vu le code pénal ;

Vu le code de l'aménagement de la Polynésie française ;

Vu le code de justice administrative ;

Vu le code de l'expropriation ;

Vu l'arrêté n° 33 du 31 janvier 1882 portant promulgation de divers actes métropolitains sur l'organisation et la compétence des conseils de contentieux administratifs aux colonies, et notamment l'article 160 modifié de l'ordonnance du 21 août 1825 et l'article 99 du décret du 5 août 1881 ;

Vu le décret du 31 mai 1902 portant organisation de la propriété foncière aux îles Marquises et notamment l'article 5 ;

Vu le décret du 18 juillet 1933 portant réglementation de la pêche fluviale dans les Etablissements de l'Océanie ;

Vu le décret du 14 novembre 1984 modifiant et complétant la partie Réglementaire du code des tribunaux administratifs et relatif à l'application de ce code aux tribunaux administratifs de Papeete et de Nouméa ;

Vu l'ordonnance n° 58-1351 du 27 décembre 1958 relative à la conservation du domaine public routier, promulguée par arrêté n° 2028 AA du 18 juin 1973 ;

Vu l'arrêté n° 468 SG du 3 juin 1932 complété portant réglementation sur la grande voirie dans les Etablissements français de l'Océanie ;

Vu l'arrêté n° 1317 TP du 29 septembre 1955 instaurant une servitude aux abords des ouvrages de voirie ;

Vu la délibération n° 58-13 du 7 février 1958 modifiée sur le régime des eaux et forêts en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 84-1049 AT du 28 décembre 1984 relative à l'utilisation de l'énergie hydraulique ;

Vu la délibération n° 85-1073 AT du 25 juillet 1985 relative au transport de l'énergie électrique ;

Vu la délibération n° 68-136 du 12 décembre 1968 modifiée portant réglementation de l'extraction du sable, des roches et des cailloux dans les rivières, cours d'eau et sur les bords de la mer ;

Vu la délibération n° 77-142 du 29 décembre 1977 portant réglementation des carrières à Tahiti, Moorea et Raiatea, avec interdiction d'extraction dans le lit des rivières et les bords de mer ;

Vu la délibération n° 95-90 AT du 27 juin 1995 modifiée portant réglementation en matière de constitution, d'administration et d'aliénation du domaine privé et de mise à disposition des biens immobiliers dépendant du domaine privé ou du domaine public de la Polynésie française ;

Vu la délibération n° 96-27 APF du 15 février 1996 fixant le régime des occupations temporaires du domaine public aéroportuaire ;

Vu la délibération n° 98-39 APF du 17 avril 1998 portant délimitation de la zone des cinquante mètres des îles Marquises ;

Vu la délibération n° 2001-5 APF du 11 janvier 2001 portant dispositions relatives au code des ports maritimes de la Polynésie française ;

Vu la délibération n° 2001-18 APF du 1er février 2001 portant détermination des agents habilités à constater certaines infractions sur le domaine public ;

Vu la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti ;

Vu l'arrêté n° 3-2004 APF/SG du 3 février 2004 portant ouverture de la session extraordinaire de l'assemblée de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 256/CM du 4 février 2004 soumettant un projet de délibération à l'assemblée de la Polynésie française ;

Vu la lettre n° 332-2004 Prés.APF/SG du 3 février 2004 portant convocation en séance des conseillers territoriaux ;

Vu le rapport n° 1116 du 9 février 2004 de la commission du logement, de l'aménagement du territoire, de l'urbanisme et des domaines ;

Vu le rapport n° 33-2004 du 12 février 2004 de l'assemblée de la Polynésie française ;
Dans sa séance du 12 février 2004,

ADOPTE

Titre Ier - Notion de domaine public

Chapitre Ier - *Composition du domaine public*

Article 1er.- Le domaine public de la Polynésie française comprend toutes les choses qui sont affectées à l'usage du public ou affectées à un service public par la nature même du bien ou par un aménagement spécial, et, par suite, ne sont pas susceptibles de propriété privée.

Le domaine public est naturel ou artificiel.

Sont exclus de la présente réglementation le domaine public de l'Etat et celui des communes.

Art. 2.- Le domaine public naturel comprend :

- le domaine public maritime qui se compose notamment des rivages de la mer, des lais et relais de mer, des étangs salés communiquant librement ou par infiltration ou par immersion avec la

mer, du sol et du sous-sol des eaux intérieures dont les havres et rades non aménagés et les lagons jusqu'à la laisse de basse mer sur le récif côté large, du sol et du sous-sol des golfes, baies et détroits de peu d'étendue, et du sol et du sous-sol des eaux territoriales ;

- le domaine public fluvial qui se compose de l'ensemble des cours d'eau, avec leurs dépendances, des lacs, de toutes les eaux souterraines et sources ;

- la zone des cinquante mètres des îles Marquises dite des cinquante pas géométriques.

Art. 3.- Le domaine public artificiel comprend :

1° Le domaine public routier :

- les routes, rues et chemins ouverts à la circulation publique avec leurs dépendances et leurs équipements, notamment, les ponts, dalots, buses, murs de soutènement, trottoirs, fossés, talus ;

2° Les places aménagées spécialement pour l'accueil du public tels que les squares, jardins publics et espaces verts ;

3° Le domaine public maritime :

A - Les ports avec leurs dépendances, notamment, les digues, môles, jetées, quais, terre-pleins et terrains compris dans l'enceinte des ports, bassins et bassins de radoub, estacades et ducs d'Albe, ainsi que tous les ouvrages établis dans l'intérêt de la navigation maritime, phares, fanaux, sémaphores et feux flottants, balises, bouées et amers ;

B - Les aménagements de littoral réalisés sur le domaine public maritime, notamment, les plages artificielles et les remblais ;

4° Le domaine public aéronautique :

- les aéroports et aérodromes appartenant à la Polynésie française, ouverts à la circulation aérienne publique avec leurs dépendances bâties ou non bâties nécessaires à leur exploitation ou utilisation ;

5° Le domaine public fluvial :

A - Les aménagements de cours d'eau réalisés sur le domaine public fluvial ;

B - Les déviations de cours d'eau ;

C - Les plans d'eau artificiels ;

6° Le domaine public monumental ;

7° Les édifices affectés à un service public ;

8° Le domaine public mobilier.

Chapitre II - *Délimitation du domaine public*

Art. 4.- La délimitation du domaine public revêt trois formes :

- la délimitation du domaine public routier est déterminée par la limite du domaine public routier au droit des propriétés riveraines. Cette délimitation est délivrée conformément aux arrêtés de voirie fixant la largeur des voies et, le cas échéant, par les plans d'alignement des voies ou les plans d'aménagement ;

- la délimitation du domaine public maritime des rivages de la mer est déterminée par la laisse de haute mer qui constitue la limite entre le domaine public et les propriétés privées. La laisse de haute mer s'étend jusqu'à la ligne du rivage où les plus hautes mers peuvent s'étendre en l'absence de perturbations météorologiques exceptionnelles. La délimitation est soumise aux phénomènes naturels des variations du rivage qui constituent des gains ou des retraits de la mer ;

- la délimitation du domaine public fluvial est déterminée par le tracé des berges recouvertes par les eaux coulant à pleins bords avant de déborder. Lorsqu'un cours d'eau change de lit, son nouveau lit s'incorpore au domaine public fluvial, le lit abandonné sort du domaine public fluvial et peut être transféré au profit des propriétaires des fonds riverains par décision de l'autorité compétente.

Chapitre III - *Protection du domaine public*

Art. 5.- Les biens du domaine public sont inaliénables et imprescriptibles.

Titre II - Administration du domaine public

Chapitre Ier - *Régime des autorisations d'occupation du domaine public*

Section I - *Principes*

Art. 6.- Nul ne peut sans autorisation préalable délivrée par l'autorité compétente, effectuer aucun remblaiement, travaux, extraction, installation et aménagement quelconque sur le domaine public, occuper une dépendance dudit domaine ou l'utiliser dans les limites excédant le droit d'usage qui appartient à tous.

Les autorisations d'occupation d'une dépendance du domaine public peuvent être accompagnées d'un cahier des charges, approuvé par l'autorité compétente, fixant les conditions et prescriptions techniques de l'occupation.

Art. 7.- Les autorisations d'occupation d'une dépendance du domaine public sont délivrées à titre personnel et précaire.

Elles sont révocables à tout moment.

L'autorisation est accordée par l'autorité compétente.

Tout transfert ou cession de l'autorisation doit être préalablement et expressément autorisé par l'autorité compétente.

La révocation d'une autorisation d'occupation temporaire d'une dépendance du domaine public avant son terme, lorsqu'elle n'est pas motivée par l'inexécution des charges et conditions imposées

par ladite autorisation, donnera lieu à une indemnité correspondant à la partie non amortie des constructions ou installations autorisées, sur justification du plan d'amortissement de ces constructions ou installations.

La révocation de l'autorisation d'occupation est toujours prononcée par l'autorité compétente.

A l'expiration de la concession, à quelque époque et pour quelque cause qu'elle arrive, les ouvrages, constructions et améliorations seront enlevés aux frais exclusifs de l'occupant dans le délai fixé par l'autorité compétente.

Toutefois, la Polynésie française pourra renoncer à demander la remise en état, dans ce cas, les ouvrages, constructions et améliorations resteront acquis à la Polynésie française.

Section II - *Durée des occupations*

Art. 8.- La durée des autorisations d'occupation temporaire d'une dépendance du domaine public tient compte de la nature et du type d'occupation sollicitée ainsi que de l'activité et des ouvrages et installations autorisés.

La durée des autorisations qui sont accordées, lorsque l'occupation d'une dépendance du domaine public de la Polynésie française ou du domaine propre d'un établissement public territorial a pour fondement une concession de service public, d'outillage public ou d'installation portuaire de plaisance, ne peut excéder soixante-dix ans sans pour autant dépasser la durée de ladite concession. Ces concessions mettent à la charge du concessionnaire, dans le cadre d'une mission de service public industriel et commercial, les travaux d'infrastructure, l'établissement d'installations fixes ou mobiles, l'entretien des ouvrages. Le concessionnaire exploite les installations concédées ou celles qu'il a créées et en recueille les fruits.

Les autorisations accordées pour la création d'établissements hôteliers, ne peuvent excéder soixante-dix ans.

Les autorisations accordées pour la réalisation d'opérations de développement économique, industriel ou touristique, hors établissements hôteliers, ainsi que les autorisations accordées pour l'exercice des activités de pêche et d'aquaculture, ne peuvent avoir une durée supérieure à trente ans.

Toutes les autres occupations d'une dépendance du domaine public ne peuvent avoir une durée supérieure à neuf ans.

Les autorisations d'occupation temporaire d'une dépendance du domaine public peuvent donner lieu à renouvellement, accordé par l'autorité compétente.

Art. 9.- Sur prescription expresse de son titre, et sur décision de l'autorité compétente, l'occupant d'une dépendance du domaine public peut bénéficier, pendant toute la durée de l'occupation, des prérogatives et obligations du propriétaire sur les ouvrages, installations et constructions qu'il a réalisés.

Section III - *Fixation des redevances*

Art. 10.- L'autorité compétente fixe les revenus, redevances, droits et taxes de toutes sortes dus à raison des autorisations d'occupation et des utilisations de toute nature des dépendances du domaine public. L'autorité compétente tient compte, pour déterminer le montant des redevances dues, des avantages de toute nature procurés à l'occupant.

L'autorité compétente peut décider de la réduction ou de l'exonération de la redevance pendant la durée des études et des travaux, nécessaires pour rendre possible l'occupation dans les limites de l'objet de l'autorisation, notamment les travaux d'ensablement de plage.

Les autorisations d'occupation temporaire du domaine public accordées à des fins de recherche scientifique ou d'alimentation en eau des communes peuvent donner lieu à réduction ou exonération de redevance sur décision de l'autorité compétente.

En présence de circonstances exceptionnelles liées aux phénomènes naturels, rendant l'occupation impossible, l'exonération ou la réduction du paiement de redevances peuvent être autorisées par décision prise par l'autorité compétente.

L'exonération ou la réduction du paiement de la redevance peuvent être autorisées par décision de l'autorité compétente au profit des communes et des organismes publics ou d'économie mixte.

Lorsque l'autorisation d'occupation temporaire d'une dépendance du domaine public est accordée à un groupement d'intérêt public, en vue de la satisfaction d'un intérêt général défini par la décision d'autorisation, l'autorité compétente peut décider de la réduction de la redevance.

L'autorité compétente peut décider de la réduction des redevances pour les demandes d'autorisation d'occupation à but culturel, cultuel, social, éducatif ou associatif et non lucratif.

L'autorité compétente peut réviser les conditions financières des autorisations d'occupation à l'expiration de chaque période stipulée pour le paiement de la redevance, nonobstant toutes dispositions contraires de l'acte d'autorisation.

Art. 11.- La redevance commence à courir à compter de la date mentionnée dans l'arrêté d'autorisation ou, à défaut, à compter de la date de publication au *Journal officiel* de la Polynésie française de la décision d'autorisation d'occupation temporaire d'une dépendance du domaine public octroyée par l'autorité compétente.

Dans le cas où l'occupation est antérieure à l'autorisation, la redevance commence à courir à compter de l'occupation effective.

C'est à l'autorité compétente qu'il appartient de déterminer la date d'exigibilité des redevances.

Art. 12.- Les revenus, redevances, droits et taxes de toutes sortes, afférents au domaine public de la Polynésie française, recouvrées par le receveur des domaines en vertu de délibérations, arrêtés, décisions ou actes, sont soumis à la prescription quinquennale édictée par l'article 2277 du code civil.

Cette prescription commence à courir à compter de la date d'exigibilité des droits et redevances.

En ce qui concerne les droits et redevances de même nature versés au Trésor, la déchéance quadriennale est applicable à l'action en restitution.

Art. 13.- Tout retard ou défaut de paiement des redevances exigibles donne lieu à l'application d'un intérêt de retard dont le taux est fixé par décision de l'autorité compétente.

Art. 14.- En outre, les occupations ou utilisations sans titre ni autorisation d'une dépendance du domaine public donnent lieu à recouvrement d'une indemnité dont le montant correspond à la totalité des redevances dont la Polynésie française a été frustrée, le tout sans préjudice de la répression des contraventions de grande voirie.

Art. 15.- Toute action en recouvrement de la part de la Polynésie française, ainsi que toute action valant reconnaissance de dette de la part de l'occupant, interrompent le délai de prescription.

Un nouveau délai de prescription court à compter de l'acte interruptif de prescription.

Chapitre II - *Conservation et gestion du domaine public*

Art. 16.- La conservation et la gestion du domaine public et des ouvrages qui en dépendent incombent à l'administration en charge de l'équipement.

La gestion et la conservation du domaine public destiné aux activités de pêche, d'aquaculture et de perliculture et aux activités aéroportuaires incombent aux administrations en charge de ces activités.

La gestion financière est de la compétence du receveur des domaines.

Art. 17.- Par dérogation à l'article 16, la conservation et la gestion, tant technique que financière, du domaine public affecté, tel que prévu à l'article 20, incombent à l'affectataire.

Dans le cas des services administratifs affectataires, la conservation et la gestion, tant technique que financière, du bien affecté, leur sont dévolues dans la limite de leurs compétences en cette matière et du personnel assermenté.

Section I - *Affectation*

Art. 18.- L'affectation est l'acte ou le fait par suite duquel est donnée au bien sa destination particulière.

L'affectation a pour objet de fixer l'utilisation du bien.

L'affectation peut être reconnue au profit de services publics ou à l'usage du public.

L'acte d'affectation est pris par l'autorité compétente.

Art. 19.- Des changements d'affectation peuvent être prononcés par décision de l'autorité compétente.

Le changement d'affectation d'un bien ne fait pas cesser la domanialité publique de ce bien dès lors que sa nouvelle affectation est d'utilité publique.

La nouvelle affectation peut ne pas être immédiate.

Art. 20.- L'affectation des biens du domaine public peut également être autorisée par l'autorité compétente au profit des services administratifs territoriaux, des établissements publics territoriaux, de l'Etat, des communes ou groupement de communes, des sociétés d'économie mixte et des organismes dans lesquels la Polynésie française est associée.

L'affectation opère un transfert de gestion du bien au profit de l'affectataire.

La décision d'affectation définit les conditions et les charges de l'affectation.

En cas de non-respect des clauses, conditions et charges de l'affectation, mais également à tout moment, l'autorité compétente peut prononcer le retour, au profit de la Polynésie française, du domaine affecté. L'affectataire ne peut se prévaloir d'une quelconque indemnisation.

L'affectataire des biens du domaine public peut passer tout acte de gestion dans le respect de la destination du domaine public.

Tout changement d'affectataire doit être autorisé par l'autorité compétente.

Lorsque l'affectataire délivre des autorisations d'occupation sur le domaine public qui lui a été affecté, il recouvre directement les redevances dues au titre de cette occupation.

A l'exception des services administratifs affectataires, l'affectataire délivre ces autorisations d'occupation aux tarifs qu'il a préalablement fixés.

Section II - *Classement*

Art. 21.- Le classement est l'acte par lequel un bien est déclaré appartenir à une catégorie de dépendance du domaine public.

La décision de classement d'un bien est subordonnée à la réunion des critères de la domanialité publique tels que définis à l'article premier.

Le classement est décidé par l'autorité compétente.

Section III - *Déclassement*

Art. 22.- Il y a déclassement d'un bien appartenant au domaine public, dès lors que ce bien ne réunit plus les critères de la domanialité publique.

Cette désaffectation peut intervenir postérieurement à l'acte de déclassement.

C'est à l'autorité compétente qu'il appartient de prononcer le déclassement du domaine public par acte formel, après passage en commission du domaine public, tel que prévu à l'article 31.

Le domaine public ainsi déclassé est incorporé au domaine privé de la Polynésie française.

Les riverains du domaine public déclassé, incorporé au domaine privé de la Polynésie française, dont celle-ci n'a plus l'utilité, détiennent un droit de préemption pour l'acquisition des parcelles sises au droit de leur propriété.

L'acte de déclassement est obligatoire pour qu'un bien perde son appartenance au domaine public.

Section IV - *Transfert*

Art. 23.- L'autorité compétente autorise le transfert de dépendances du domaine public au profit de ses établissements publics, des communes ou de l'Etat.

Il en arrête les conditions et les charges.

Section V - *Servitudes administratives*

Art. 24.- Les cours d'eaux naturels ou artificiels sont assortis d'une servitude de curage de 5 mètres le long des berges. Cette servitude *non aedificandi* est destinée au passage des engins de curage.

L'autorité compétente peut décider de la réduction de la largeur de cette servitude.

Art. 25.- Les propriétés riveraines ou voisines des voies publiques situées à proximité de croisements, virages ou points dangereux ou incommodes pour la circulation publique peuvent être frappées de servitudes destinées à assurer une meilleure visibilité.

Elles sont instituées sur décision de l'autorité compétente, après enquête auprès des propriétaires concernés.

Elles emportent l'obligation pour les propriétaires de supprimer murs, clôtures, plantations et pour l'administration gestionnaire de la voie, le droit d'opérer la résection des talus et de supprimer tous les obstacles naturels.

L'établissement de cette servitude ouvre droit, pour le propriétaire concerné, à une indemnité compensatrice du dommage direct matériel et certain en résultant.

A défaut d'entente amiable, l'indemnité est fixée et payée comme en matière d'expropriation.

Art. 26.- Aux abords de tous les ouvrages d'art établis sur les routes ou chemins, nul ne pourra établir une construction, entreprendre des travaux ou extraire des matériaux sans autorisation préalable délivrée par l'autorité compétente en matière de gestion du domaine public routier.

Cette servitude porte sur une zone définie par les limites suivantes :

- en longueur : deux lignes perpendiculaires à l'axe de la route et situées à 15 mètres de part et d'autre du nu des maçonneries limitant le débouché de l'ouvrage ;

- en profondeur : par deux lignes parallèles à l'axe de la route et situées respectivement en amont à 20 mètres de l'axe, en aval à 20 mètres de l'axe.

Des dérogations aux limites de cette servitude peuvent être apportées par l'autorité compétente.

Chapitre III - *Sanctions*

Art. 27.- Les infractions à la réglementation en matière de domaine public sont constatées par les agents assermentés des administrations et établissements en charge de la gestion et de la conservation du domaine public ou par les agents de la force publique.

Ces infractions constituent des contraventions de grande voirie et donnent lieu à poursuite devant le tribunal administratif, hormis le cas des infractions à la police de la conservation du domaine public routier qui relèvent des juridictions judiciaires.

Les contrevenants pourront être punis des peines d'amende ou des peines privatives ou restrictives de droit, telles que définies dans le code pénal pour les contraventions de la cinquième classe. En cas de récidive, le montant maximum de l'amende pourra être doublé.

En outre, l'auteur d'une contravention de grande voirie pourra être tenu de réparer le dommage causé, au besoin sous astreinte.

Titre III - Procédure d'instruction des déclassements et des demandes d'occupation temporaire de dépendances du domaine public

Chapitre Ier - *Dépôt, constitution et instruction des dossiers*

Art. 28.- Les déclassements et les demandes d'occupation temporaire portant sur des dépendances du domaine public sont instruites selon la procédure fixée par arrêté pris en conseil des ministres.

Les demandes sont accompagnées d'un dossier dont la composition est fixée par arrêté pris en conseil des ministres.

Art. 29.- Par dérogation à l'article 28, les demandes d'occupation temporaire portant sur des emplacements affectés, hormis les emplacements affectés à des services administratifs, relèvent de la procédure propre à l'affectataire.

Lorsque l'affectataire délivre des autorisations d'occupation temporaire sur une dépendance du domaine public qui lui a été affecté, il est tenu au respect de la destination du domaine public.

Art. 30.- Les demandes d'occupation temporaire de dépendances du domaine public pour l'exercice des activités de pêche et d'aquaculture donnent lieu à consultation d'une commission unique du domaine public de la pêche.

La composition et le fonctionnement de cette commission sont fixés par arrêté pris en conseil des ministres.

Art. 31.- La consultation d'une commission unique du domaine public est également exigée pour les occupations temporaires dès lors que la demande porte sur :

- une occupation temporaire à charge de remblai d'une superficie totale supérieure à 100 mètres carrés ;

- une occupation temporaire à des fins hôtelières ;

- une occupation temporaire à des fins commerciales ou industrielles ;

- une occupation temporaire d'une superficie totale supérieure à 50 mètres carrés ;

- un déclassement.

Dans tous les cas, les occupations temporaires d'une dépendance du domaine public d'une durée inférieure à 3 mois ne donnent pas lieu à consultation de la commission.

Art. 32.- Les commissions du domaine public, mentionnées aux articles 30 et 31, se prononcent à titre consultatif sur l'opportunité de délivrer des autorisations d'occupation, en tenant compte des prescriptions en matière d'environnement, et se déterminent sur les modalités de gestion du domaine public à imposer à l'occupant.

Art. 33.- Les demandes d'occupation de dépendances du domaine public à des fins perlicoles sont instruites selon la réglementation applicable en matière de perliculture.

Art. 34.- La délivrance d'autorisations d'occupation temporaire du domaine public est indépendante de l'octroi du permis de construire qui doit faire l'objet d'une demande auprès des services compétents.

Chapitre II - *Demande d'occupation temporaire du domaine public à charge de remblai*

Art. 35.- Le riverain du domaine public peut être autorisé par l'autorité compétente à occuper une portion du domaine public, à charge pour lui d'exécuter les travaux nécessaires de remblai destinés à soustraire la portion du domaine public à l'action de la mer.

Art. 36.- Le titulaire d'une autorisation d'occupation temporaire d'une dépendance du domaine public à charge de remblai est tenu de grever son droit d'occupation d'une servitude de trois mètres de largeur le long de sa façade maritime, destinée exclusivement à un passage public. Ce dernier doit être matérialisé et maintenu praticable par le titulaire de l'autorisation d'occupation temporaire pour permettre à tout moment la circulation des piétons sur le front de mer.

Art. 37.- Le titulaire d'une autorisation d'occupation temporaire d'une dépendance du domaine public à charge de remblai qui souhaite aliéner la terre au droit de laquelle a été effectué le remblai est tenu d'en informer préalablement et par écrit la Polynésie française.

Art. 38.- Lors de calamités naturelles et au vu de l'urgence à rétablir une situation normale, l'autorité compétente peut décider de créer un remblai sur le domaine public maritime.

L'autorité compétente peut également décider de créer un remblai lorsque l'intérêt général le justifie.

Art. 39.- Les remblais peuvent être déclassés aux fins d'aliénation.

Cette aliénation n'est possible qu'au profit des particuliers et établissements ayant une activité économique à caractère permanent, occupant le domaine public déclassé et remplissant les conditions cumulatives suivantes :

- occupants ayant leur résidence principale, pour les particuliers, ou activité principale, pour les établissements, sur le remblai concédé, ou sur le fond attenant ;

- occupants ayant un titre régulier depuis 10 ans au moins ;

- occupants à jour dans le paiement de leurs redevances ;

- occupants ayant satisfait aux obligations mises à leur charge au titre de l'autorisation.

La servitude de trois mètres de largeur en front de mer grevant l'occupation fait partie du domaine public inaliénable et ne peut être déclassée, ni aliénée.

La valeur du remblai déclassé est fixée conformément à la réglementation en vigueur relative à l'aliénation des biens immobiliers du domaine privé de la Polynésie française.

Art. 40.- Les demandes d'acquisitions des remblais déclassés par les occupants répondant aux conditions exposées à l'article 39, seront accueillies de la manière suivante :

- pour les remblais autorisés jusqu'au 31 décembre 1988 inclus, la demande d'acquisition pourra être formulée à compter de la prise d'effet de la présente délibération ;

- pour les remblais autorisés à compter du 1er janvier 1989 et jusqu'au 31 décembre 1999 inclus, la demande d'acquisition ne pourra être formulée qu'à compter de la deuxième année de la prise d'effet de la présente délibération ;

- pour les remblais autorisés à compter du 1er janvier 2000, la demande d'acquisition ne pourra être formulée qu'à compter de la troisième année de la prise d'effet de la présente délibération.

Art. 41.- Hormis les cas d'adjudications forcées, le propriétaire du remblai déclassé, ses héritiers ou représentants ne pourront l'aliéner ou l'apporter en société dans les dix années qui suivront la date de son acquisition.

Il pourra être dérogé, pour les particuliers, aux dispositions du premier alinéa dans les conditions suivantes :

- en cas de force majeure ;

- en cas de gêne pécuniaire ou d'indigence du propriétaire,

rendant l'aliénation nécessaire.

Il pourra être dérogé, pour les établissements ayant une activité économique à caractère permanent, aux dispositions du premier alinéa si les conditions de l'opération envisagée s'inscrivent dans le cadre du développement économique de la Polynésie française.

Il appartiendra au conseil des ministres d'autoriser l'aliénation ou l'apport en société pendant la durée des dix années dès lors qu'une des conditions sera remplie.

La Polynésie française dispose d'un droit de préemption, même en cas d'adjudication forcée.

Si le remblai déclassé a été aliéné en violation des dispositions du présent article, la Polynésie française peut demander au tribunal compétent de constater la nullité de l'acte.

Art. 42.- L'aliénation volontaire du remblai déclassé est subordonnée, à peine de nullité, à une déclaration préalable faite par le propriétaire à l'administration.

La déclaration d'intention d'aliéner est adressée au ministre en charge des domaines sous pli recommandé avec avis de réception ou déposée contre décharge.

Cette déclaration comporte obligatoirement l'indication du prix, les désignations et qualités des preneurs, locataires et occupants, ainsi que ceux qui peuvent prétendre au bénéfice des servitudes, et les conditions de l'aliénation projetée.

Lorsque la contrepartie de l'aliénation fait l'objet d'un paiement en nature, la déclaration doit mentionner le prix d'estimation du remblai déclassé objet de la déclaration.

Art. 43.- Le délai pour l'exercice du droit de préemption est de deux mois au plus à compter de la réception de cette déclaration.

Le délai de deux mois court à compter de la réception de la déclaration d'intention.

Art. 44.- Dans le délai de deux mois, l'administration notifie au propriétaire :

1° S'il s'agit d'une vente de gré à gré :

- soit sa décision de renoncer au droit de préemption ;

- soit sa décision d'acquérir aux prix et conditions proposés ;

- soit son offre d'acquérir à un prix qu'elle détermine ;

2° S'il s'agit d'une vente faisant l'objet d'une contrepartie en nature ou d'un droit ou d'une adjudication amiable :

- soit sa décision de renoncer au droit de préemption ;

- soit sa décision d'acquérir au prix d'estimation du remblai déclassé ou du droit offert en contrepartie.

Lorsque l'administration lui a notifié sa décision d'exercer ce droit, le propriétaire est tenu d'en informer les preneurs, locataires ou occupants de l'immeuble.

S'il y a renonciation à l'exercice du droit de préemption, ou si, dans un délai de deux mois, l'administration n'a pas manifesté son intention, l'aliénation peut être faite librement aux prix et conditions envisagés.

Art. 45.- A compter de la notification de l'offre d'acquérir faite par l'administration, le propriétaire dispose d'un délai de deux mois pour lui notifier, selon le cas :

- soit qu'il accepte le prix proposé ;

- soit qu'il maintient l'estimation faite dans sa déclaration ;

- soit qu'il renonce à l'aliénation.

Le silence du propriétaire vaut, à l'expiration de ce délai, renonciation à l'aliénation.

Art. 46.- Si l'administration estime que le prix proposé dans la déclaration ne correspond pas au prix du marché, elle saisit la juridiction compétente.

Ce prix, constituant la valeur vénale du bien, est fixé, payé, ou, le cas échéant, consigné. Il est exclusif de toute indemnité accessoire, notamment de l'indemnité de remploi.

En cas d'accord sur le prix indiqué par le propriétaire ou sur le prix offert par l'administration ou dans le cas où le prix a été fixé par décision de justice et où les parties n'ont pas fait usage de la faculté de renonciation, un acte notarié ou un acte en la forme administrative est dressé dans un délai de deux mois au plus à compter de cet accord ou de cette décision de justice.

Le prix du bien acquis par voie de préemption devra être réglé au plus tard trois mois après la signature de l'acte.

En l'absence de paiement ou, s'il y a obstacle au paiement, de la consignation de la somme due, à l'expiration du délai de trois mois à compter de la signature de l'acte, l'administration est tenue, à la demande du propriétaire, de lui rétrocéder le bien acquis par voie de préemption. Le propriétaire peut alors aliéner librement le bien rétrocédé.

Art. 47.- Les demandes, offres, décisions et déclarations de l'administration et du propriétaire, prévues au présent chapitre, doivent être notifiées par lettre recommandée avec demande d'avis de réception.

Art. 48.— L'adjudication forcée du remblai déclassé doit être précédée d'une déclaration du greffier de la juridiction ou du notaire chargé de procéder à la vente adressée à l'administration, en faisant connaître sa date, ses modalités et la mise à prix du bien.

Cette déclaration doit être adressée trente jours au moins avant la date fixée pour l'audience éventuelle, par lettre recommandée avec avis de réception.

La Polynésie française dispose d'un délai de trente jours, à compter de l'adjudication, pour informer le greffier ou le notaire de sa décision de se substituer à l'adjudicataire.

Cette décision est notifiée par lettre recommandée avec avis de réception.

L'ampliation notifiée, jointe à l'acte d'adjudication ou au jugement, est publiée au bureau des hypothèques en même temps que celui-ci.

La substitution intervient au prix de la dernière enchère ou surenchère.

Chapitre III - *Cas particuliers d'autorisations d'occupation temporaire du domaine public*

Art. 49.- Les propriétaires ayant subi des modifications dans les limites de leur propriété privée du fait de l'évolution du rivage peuvent bénéficier, à titre gracieux, d'une autorisation d'occupation

temporaire de tout ou partie de la dépendance du domaine public située au droit de leur propriété privée.

Cette disposition s'applique aux propriétés sur lesquelles aucun acte de mutation n'a été enregistré depuis les modifications dues à l'érosion.

Titre IV - Dispositions diverses et transitoires

Art. 50.- Les dispositions de la présente délibération s'appliquent sans préjudice des dispositions du code des ports maritimes de la Polynésie française, des dispositions applicables en matière de domanialité du domaine public aéroportuaire et des dispositions réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti.

Art. 51.- Des arrêtés pris en conseil des ministres précisent les modalités d'application de la présente délibération.

Art. 52.- La délibération n° 78-128 AT du 3 août 1978 modifiée est abrogée.

Art. 53.- La présente délibération est d'application immédiate à compter de sa publication au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Art. 54.- Le Président du gouvernement de la Polynésie française est chargé de l'exécution de la présente délibération qui sera publiée au *Journal officiel* de la Polynésie française.

DELIBERATION n° 93-61/AT du 11 juin 1993 modifiée fixant les modalités de transfert des huîtres nacrières de la Polynésie française.

(JOPF du 24 juin 1993,n° 25, p.1086)

Modifié par :

- Loi de pays n° 2013-12 du 6 mai 2013 ; JOPF du 6 mai 2013, n° 16 NS, p.935 **(1)**

L'assemblée territoriale de la Polynésie française,

Vu la loi n° 84-820 du 6 septembre 1984 modifiée portant statut du territoire de la Polynésie française ;

Vu la délibération n° 83-65 du 31 mars 1983 portant création en Polynésie française d'un service territorial de la mer et de l'aquaculture ;

Vu la délibération n° 50-1958 du 17 juin 1958 réglementant la pêche des huîtres nacrières et perlières par scaphandre dans le territoire ;

Vu la délibération n° 59-2 du 16 janvier 1959 modifiée réglementant la pêche des huîtres nacrières et perlières par plongeurs à nu ;

Vu la délibération n° 61-9 du 26 janvier 196Î réglementant l'élevage des huîtres nacrières et perlières en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 62-34 du 17 mai 1962 réglementant l'élevage des huîtres comestibles en Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1150 CM du 30 octobre 1990 fixant les modalités de transfert des huîtres nacrières de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 436 CM soumettant un projet de délibération à l'assemblée territoriale ;

Vu la délibération n° 93-38 AT du 8 avril 1993 fixant la date d'ouverture de la session administrative ordinaire de l'année 1993 ;

Vu la délibération n° 93-39 A T du 22 avril 1993 fixant la durée de la session administrative ordinaire de l'année 1993 ;

Vu la lettre n° 207 A T du 8 juin 1993 du président de l'assemblée territoriale ;

Vu l'arrêté h° 290 C M du 13 avril 1993 approuvé en conseil des ministres dans sa séance du 31 mars 1993 ;

Vu le rapport n° 57-93 du 9 juin 1993 de la commission de l'économie ;

Dans sa séance du 11 juin 1993,

Adopte :

TITRE 1er
Transferts interinsulaires

Article 1er.— Le présent titre fixe les modalités de transfert interinsulaire des huîtres nacrières vivantes de l'espèce *"Pinctada margaritifera"* plongées, collectées, élevées ou greffées en Polynésie française.

Art, 2.— En raison des pathologies affectant ces huîtres dans certaines îles de Polynésie française, le transfert interinsulaire de toute huître nacrière de l'espèce considérée est soumis à autorisation préalable du ministre chargé de la mer, sur demande à retirer auprès du service de la mer et de l'aquaculture.

Art. 3.— Toute demande d'autorisation de transfert d'huîtres nacrières devra comporter l'avis motivé du maire de la commune de départ et de la commune de destination, ou de leur représentant. En cas de refus du maire de donner son avis, le chef de la circonscription administrative concernée constate ce fait qui est porté au dossier.

Cette demande devra, en outre, contenir :

- l'avis de l'Etablissement pour la valorisation des activités aquacoles et maritimes ;
- l'identité de l'acheteur et du vendeur ou des vendeurs ;
- les références de leur autorisation d'occupation du domaine public maritime ;
- l'origine, la quantité, la taille des huîtres nacrières à transférer ;
- l'identification du moyen de transport.

Art. 4.— Les autorisations de transfert interinsulaire d'huîtres nacrières de l'espèce *"Pinctada margaritifera"* ont une durée de validité de six mois à compter de leur date de délivrance par le ministre chargé de la mer.

An. 5.— Le bénéficiaire de tout transfert doit adresser une déclaration de résultats au service de la mer et de l'aquaculture, au plus tard dans les six mois de la réalisation du transfert. La déclaration, qui doit notamment faire apparaître toute précision sur les mortalités constatées après le transfert, est remplie selon le modèle disponible auprès du service de la mer et de l'aquaculture.

Cette déclaration comportera obligatoirement le visa du maire de la commune de départ ou son représentant.

Aucune nouvelle autorisation de transfert ne sera délivrée en l'absence de déclaration de résultats relative à une opération précédente.

TITRE II
Importation et exportation

Art. 6.— Sont interdites toute importation de l'étranger, ainsi que toute exportation à l'extérieur de la Polynésie française, d'huitres nacrières vivantes de toutes espèces.

Art. 7.— L'interdiction à l'importation peut être levée, pour des programmes de recherche scientifique, par le ministre chargé de la mer, après avis du ministre chargé de la recherche.

TITRE III
Dispositions pénales

Art. 8,— Sous réserve d'une homologation par la loi :

- Les auteurs des infractions aux dispositions du titre 1er de la présente délibération seront punis d'un emprisonnement de deux mois au moins et six mois au plus et d'une amende de 100.000 F a 1.000.000 F (5.500 FF à 55.000 FF) ou de l'une de ces deux peines seulement. Elles seront portées au double en cas de récidive.

- Les auteurs des infractions aux dispositions du titre II seront punis d'un emprisonnement de deux mois au moins et un an au plus et d'une amende de 100.000 F à 1.000.000 F (5.500EF à 55.000 FF). Elles seront portées au double en cas de récidive.

- Il sera, en outre, prononcé dans tous les cas la confiscation des huîtres nacrières ainsi que des navires, moyen de transport, ou tout autre outil ayant aidé à la commission de l'infraction.

Art. 9.— Jusqu'à l'entrée en vigueur de la loi d'homologation, les auteurs des infractions à la présente délibération sont passibles des peines applicables aux auteurs de contraventions de la cinquième classe et sont condamnés à autant d'amendes qu'ils ont commis d'infractions.

Art. 10.— En cas d'importation ou d'exportation illicite, les auteurs de ces infractions sont passibles des pénalités édictées par les articles 285 et 288 du code des douanes de la Polynésie
française, nonobstant l'application éventuelle des peines prévues à l'article 8 de la présente délibération, si l'importation ou l'exportation illicite se double d'une violation à d'autres interdictions prévues par le présent texte.

TITRE IV
Dispositions diverses

Art. 11.— Toutes dispositions antérieures contraires à celles de la présente délibération sont abrogées.

Art. 12.— Le Président du gouvernement est chargé de l'exécution de la présente délibération qui sera publiée au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Le secrétaire.
Hilda CHALMONT.

Le président,
Jean JUVENTIN.

---

(1) Loi de pays n° 2013-12 du 6 mai 2013 :

Art. LP. 62.— Est ajoutée la référence à la présente loi du pays dans les dispositions de nature réglementaire suivantes :
…
3°) délibération n° 93-61 AT du 11 juin 1993 fixant les modalités de transfert des huîtres nacrières de la Polynésie française ;

DELIBERATION n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti.

(JOPF 11/04/02, n° 15, p 840)

L'Assemblée de la Polynésie française,

Vu la loi organique n° 96-312 du 12 avril 1996 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 96-313 du 12 avril 1996 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu le code pénal ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code des impôts ;

Vu la réglementation en matière du travail ;

Vu le code de l'aménagement ;

Vu la délibération n° 96-141 APF du 21 novembre 1996 portant réglementation des investissements étrangers en Polynésie française, ensemble les textes pris pour son application ;

Vu la délibération n° 2001-165 APF du 11 septembre 2001 relative à la carte d'identité de commerçants pour les étrangers ;

Vu la délibération n° 2001-37 APF du 30 mars 2001 portant création du Service de la Perliculture ;

Vu la délibération n° 2001-88 APF du 12 juillet 2001 portant définition des produits tirés de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti ;

Vu la délibération n° 78-128 du 3 août 1978 modifiée portant réglementation en matière d'occupation du domaine public ;

Vu l'arrêté n° 329 CM du 12 mars 2002 soumettant un projet de délibération à l'assemblée de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 9-2002 APF/SG du 19 mars 2002 portant ouverture de la session extraordinaire de l'assemblée de la Polynésie française ;

Vu la lettre n° 859-2002 Pr.APF/SG du 19 mars 2002 portant convocation en séance des conseillers territoriaux ;

Vu le rapport n° 2669 du 21 mars 2002 de la Commission de l'Economie ;

Vu le rapport n° 47-2002 du 27 mars 2002 de l'Assemblée de la Polynésie française ;

Vu Dans sa séance du 27 mars 2002,

ADOPTE

Préambule

Dans le but de maintenir un haut niveau de qualité de la perle de culture de Tahiti et d'assurer un développement durable de sa commercialisation, la présente délibération a pour objet de réglementer l'ensemble de la chaîne de production de la perle de culture de Tahiti et des produits dérivés de l'activité de la perliculture en Polynésie française.

Par ce dispositif, les opérations de production d'huîtres perlières et les opérations de production de la perle de culture de Tahiti sont organisées dans le cadre d'autorisation d'exercer les différentes activités de producteur. Le dispositif vise aussi à une plus grande professionnalisation des producteurs.

D'autres considérations seront prises en compte pour atteindre une qualité optimum de la perle de culture de Tahiti dans le cadre du cahier des charges lié à toute concession maritime. Par exemple : la densité d'huîtres perlières greffées en élevage sur l'espace concédé qui permettra ultérieurement l'adéquation entre l'offre et la demande ; les conditions de maintien de la qualité de l'eau des lagons et autres critères déterminants dans l'élaboration de la qualité des perles de culture de Tahiti.

Chapitre Ier

Les conditions de production d'huîtres perlières et de perles de culture de Tahiti

Article 1er .- Champ d'application

Les dispositions de la présente délibération sont applicables aux personnes physiques ou morales qui se livrent, en Polynésie française, d'une part aux opérations de production d'huîtres « Pinctada margaritifera var.cumingii », d'autre part aux opérations de production de perles de culture de Tahiti et des produits dérivés tirés de l'activité de la perliculture, tous issus de l'huître perlière « Pinctada margaritifera var cumingii ».

On entend par produits dérivés : le mabe de Tahiti, le keshi de Tahiti, la coquille de nacre de Tahiti, tels que définis dans la délibération n° 2001-88 APF du 12 juillet 2001.

Les activités relevant de la production d'huîtres perlières sont la fécondation artificielle, le collectage des larves d'huîtres perlières, l'élevage et le transfert d'huîtres perlières.

Les activités relevant de la production de perles de culture de Tahiti sont le transfert, l'élevage, la greffe d'huîtres perlières, l'élevage d'huîtres perlières greffées, la récolte des perles de culture de Tahiti et la sur-greffe de l'huîtres perlières.

Chaque producteur peut faire appel à des prestataires de service patentés pour le transfert, la greffe et la sur-greffe des huîtres perlières.

Art. 2.- Définitions

Ces activités répondent aux définitions suivantes :

a) La fécondation artificielle est une opération qui consiste à produire des larves planctoniques d'huîtres perlières « Pinctada margaritifera var. cumingii » en milieu contrôlé. Cette opération est réalisée en écloserie et doit répondre aux conditions de la réglementation en vigueur ;
b) Le collectage est une opération qui consiste à favoriser la fixation des larves planctoniques d'huîtres perlières « Pinctada margaritifera var.cumingii » sur des supports artificiellement disposés à cet effet. Le collecteur est le support sur lequel vont pouvoir se fixer les larves.

Une station de collectage est un ensemble de collecteurs regroupés sur une corde mouillée en un lieu choisi ;

c) L'élevage d'huîtres perlières « Pinctada margaritifera var.cumingii » est une opération nécessaire à leur développement. Elle est accompagnée des soins et entretien ainsi que des sélections nécessaires en vue de la greffe ;
d) Le transfert d'huîtres perlières « Pinctada margaritifera var. cumingii » est une opération qui consiste à transférer les huîtres de leur lieu de production à un autre lieu d'élevage ou de greffage. Les transferts interinsulaires d'huîtres perlières doivent répondre aux conditions fixées par la réglementation en vigueur ;
e) La greffe de l'huître perlière « Pinctada margaritifera var.cumingii » est l'opération qui consiste à inciser les tissus situés au-dessus de la poche perlière et à introduire le greffon (morceau d'épithélium du manteau prélevé sur une huître donneuse de la même espèce) et le nucleus (bille de nacre naturelle d'une autre espèce de mollusque) dans la poche de l'huître perlière ;
f) L'élevage d'huîtres perlières greffées est une opération nécessaire à leur développement, à leur entretien et à la production des perles de culture de Tahiti ;
g) La récolte des perles de culture de Tahiti est l'opération qui consiste à extraire les perles de la poche perlière ;
h) La sur-greffe de l'huître perlière « Pinctada margaritifera var.cumingii » est l'opération qui consiste à introduire un nouveau nucleus (bille de nacre naturelle d'une autre espèce de mollusque) dans le sac perlier de l'huître perlière après extraction de la perle de culture de Tahiti issue de la première greffe ou d'une précédente sur-greffe.

Art. 3.- Conditions générales d'exercice des activités de producteurs

Nul ne peut se livrer aux activités énumérées à l'article 1er s'il n'est titulaire de la carte de producteur d'huîtres perlières ou de producteur de perles de culture de Tahiti, délivrée dans les conditions fixées par la présente délibération.

Toutefois, la carte accordée n'est remise et ne prend effet qu'à dater de la délivrance d'une autorisation d'occupation du domaine public maritime à des fins perlicoles délivrée par l'autorité compétente, sans laquelle le titulaire de la carte ne saurait exercer ses activités.

La carte est unique, personnelle et incessible. Dans le cas d'une personne morale, la carte est attribuée au représentant légal, èsqualités.

Le producteur d'huîtres perlières peut vendre les huîtres perlières issues de sa production. Il peut vendre et exporter les coquilles de nacres issues de sa production. Il ne peut ni vendre, ni exporter les perles de culture de Tahiti et produits dérivés.

Le producteur de perles de culture de Tahiti et produits dérivés, ne peut vendre et exporter que les perles et les produits dérivés issus de sa production. Lors de ces opérations, il est soumis aux règles relatives à la définition des produits tirés de l'activité de la perliculture, à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, définies par les textes en vigueur.

Chapitre II

La délivrance et le renouvellement de la carte de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti

Section I - Conditions de délivrance des cartes de producteur

Art. 4.- Conditions communes

La carte de producteur d'huîtres perlières ou la carte de producteur de perles de culture de Tahiti peut être délivrée aux personnes physiques ou morales justifiant des conditions suivantes :

a) Justifier d'un numéro de TAHITI.
b) Justifier d'une situation fiscale régulière ;
c) Justifier d'une situation régulière au regard de la réglementation en matière de protection sociale ;
d) Etre de nationalité française et avoir son domicile permanent en Polynésie française, dans le cas d'une personne morale, être de nationalité française et avoir son domicile en Polynésie française pour les actionnaires majoritaires ;
e) Justifier d'un titre de propriété ou bail de location ou tout document pouvant attester de droits immobiliers dans l'île portant sur une ou plusieurs terres situées à proximité des emplacements sollicités ;
f) Fournir les statuts de la société pour une personne morale ;
g) Avoir souscrit auprès d'une compagnie ayant un établissement stable en Polynésie française, une assurance couvrant les risques de responsabilité civile professionnelle encourue en raison de son fait, de sa faute ou de sa négligence. Dans le cas d'une personne morale, son siège social est nécessairement en Polynésie française.

Art. 5.- Conditions particulières à la carte de producteur d'huîtres perlières

En complément des conditions de délivrance prévues à l'article 4, le demandeur d'une carte de producteur d'huîtres perlières doit :

a) Justifier d'une aptitude professionnelle sur la base d'une formation spécifique dispensée par un organisme agrée ;
b) Disposer des équipements minimaux nécessaires à la production d'huîtres perlières.

Un arrêté pris en conseil des ministres fixera les dispositions relatives à la formation exigée pour obtenir la carte de producteur d'huîtres perlières ainsi que les équipements minimaux nécessaires.

Art. 6.- Conditions particulières à la carte de producteur de perles de culture de Tahiti

La demande de carte de producteur de perles de culture de Tahiti précise la superficie de la concession d'occupation du domaine public maritime envisagée. La superficie ne peut être inférieure à un (1) hectare.

En complément des conditions de délivrance prévues à l'article 4, le demandeur d'une carte de producteur de perles de culture de Tahiti doit :

Justifier d'une aptitude professionnelle sur la base d'une expérience professionnelle continue de trois ans au minimum ou d'un document certifiant avoir suivi avec succès la formation au Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture ou un organisme agréé ;

Disposer des équipements minimaux nécessaires à la production de perles de culture de Tahiti ;

Produire une déclaration certifiant que l'espace du domaine de public maritime effectivement occupé est conforme à la surface autorisée.

Un arrêté pris en conseil des ministres fixera les dispositions relatives à la justification de l'aptitude professionnelle exigée pour obtenir la carte de producteur de perles de culture de Tahiti ainsi que les équipements minimaux nécessaires.

Art. 7.- Incompatibilités

La même personne physique ou morale peut cumuler la carte de producteur d'huîtres perlières et celle de producteur de perles de culture de Tahiti. Elle ne peut exercer, sous la même personnalité juridique, les activités de producteur d'huîtres perlières ou perles de culture de Tahiti et celles de négociant en perle de culture de Tahiti.

Est incompatible avec l'exercice de l'activité de producteur d'huîtres perlières ou de perles de culture de Tahiti, toute fonction exercée, durant les deux années précédant la demande, dans l'administration ou dans ses démembrements, les G.I.E. et les organismes recevant des subventions de la Polynésie française ayant eu des rapports étroits avec le secteur de la perliculture.

Section II - Procédure de délivrance des cartes

Art. 8.- Demande de carte

Toute personne souhaitant obtenir la carte de producteur d'huîtres perlières ou de perles de culture de Tahiti en fait la demande écrite auprès du service chargé de la perliculture.

Sous peine d'irrecevabilité, la demande initiale est accompagnée des pièces et justificatifs requis au titre des articles 4, 5 et 6 de la présente délibération.

La carte de producteur d'huîtres perlières et la carte de producteur de perles de culture de Tahiti sont délivrées par l'autorité compétente, pour une période maximum de cinq ans renouvelable, sur la base de critères définis au chapitre Ier et après avis émis par la Commission Consultative de la perliculture prévue au chapitre IV, réunissant à parité des représentants de l'administration et des intérêts professionnels et portant sur l'appréciation des qualités professionnelles et des équipements possédés par les demandeurs.

Art. 9.- Délai d'instruction

Le dossier de la demande initiale est instruit par le service chargé de la perliculture, dans le délai de trois mois à compter de sa date de dépôt, figurant sur le récépissé de dépôt du dossier complet.

Dans le cadre de cette instruction, le service instructeur est habilité à conduire toutes investigations utiles et à solliciter du demandeur et des administrations compétentes toutes informations ou pièces complémentaires jugées nécessaires. Dans ce dernier cas, le pétitionnaire est informé qu'une procédure d'instruction complémentaire est engagée et que le délai défini à l'alinéa précédent est suspendu jusqu'à transmission de l'information ou de la pièce demandée par l'administration compétente.

A l'expiration du délai précité de trois mois, dans le silence gardé par l'administration, le demandeur bénéficie de plein droit de la délivrance de la carte de producteur d'huîtres perlières ou de perles de culture de Tahiti.

Le service chargé de la perliculture est immédiatement informé du décès ou d'une modification dans la situation juridique du représentant légal de l'entreprise, titulaire d'une carte de producteur. Un délai de six mois est accordé, sans suspension de l'activité, pour procéder aux opérations de régularisation visant à désigner le nouveau titulaire de la carte de producteur.

Section III - Le renouvellement

Art. 10.- Procédure de renouvellement

La carte de producteur est valable cinq ans. Elle est renouvelable de plein droit sous réserve d'une demande exprimée trois mois avant l'échéance auprès du service chargé de la perliculture et sur

Un certificat indiquant la régularité de la situation du producteur d'huîtres perlières ou du producteur de perles de culture de Tahiti au regard des sommes dues au Service des Contributions et au Trésor public (situation soldée des années précédentes) ;

Un certificat attestant de la situation régulière du producteur d'huîtres perlières ou du producteur de perles de culture de Tahiti au regard de la réglementation en matière de protection sociale ;

L'attestation d'assurance couvrant les risques de responsabilité civile professionnelle ;

Une attestation du paiement des redevances dues au titre de l'autorisation d'occupation du domaine public maritime ;

Un relevé annuel des productions réalisées au cours des cinq dernières années.

Chapitre III

Délivrance de la concession d'occupation du domaine public maritime

Art. 11.- Conditions d'octroi

L'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins perlicoles est accordée dans le but d'exploiter le domaine concédé dans le cadre soit des opérations de production d'huîtres perlières, soit des opérations de production de perles de culture de Tahiti et des produits dérivés, justifiant l'octroi d'une carte de producteur ou encore pour la construction d'une maison destinée à la greffe perlière.

L'octroi d'une autorisation d'occupation du domaine public maritime à des fins perlicoles n'inclut pas l'autorisation d'édifier des constructions, même à titre provisoire, sans permis de construire requis auprès du Service de l'Urbanisme.

Sa durée de validité ne peut excéder cinq ans. Son renouvellement est suspendu au renouvellement de la carte de producteur.

Un cahier des charges définira les conditions d'utilisation de l'autorisation d'occupation du domaine public maritime. Le cahier des charges devra notamment prévoir les conditions liées aux différentes activités de production, la densité d'huîtres perlières greffées en élevage sur l'espace concédé.

Un arrêté en conseil des ministres fixe le type d'occupation du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole et les modalités d'instruction des demandes correspondantes.

Art. 12.- Dispositions particulières

La délibération n° 78-128 du 3 août 1978 portant réglementation en matière d'occupation du domaine public est modifiée ainsi qu'il suit :

Les articles 18 et 19 sont renumérotés 19 et 20 ;

L'article 18 est ainsi rédigé : « Les dispositions des articles 9, 11, et 16 ne s'appliquent pas aux autorisations d'occupation du domaine public maritime à des fins perlicoles ».

Chapitre IV

La Commission Consultative de la perliculture

Art. 13.- Organisation

Il est institué une Commission Consultative de la perliculture.

Elle est chargée d'émettre un avis sur la délivrance de la carte de producteur d'huîtres perlières ou de producteur de perles de culture de Tahiti et des produits dérivés.

Elle fait office de commission de discipline. Dans ce cas, elle est appelée à donner un avis sur toute infraction aux dispositions de la présente délibération et à ses textes d'application. Elle est compétente pour proposer toutes mesures administratives provisoires ou définitives à l'égard des titulaires de l'autorisation de producteur d'huîtres perlières ou producteur de perles de culture de Tahiti et des produits dérivés.

Art. 14.- Composition

La Commission Consultative est présidée par le Ministre chargé de la Perliculture ou son représentant.

Lorsqu'elle siège dans le cadre de ses fonctions dans la procédure d'attribution et de renouvellement de cartes de producteur d'huîtres perlières ou producteur de perles de culture de Tahiti, la Commission comprend cinq (5) représentants de l'administration ou leurs suppléants, dont le président de la Commission Consultative, et cinq (5) représentants des organisations professionnelles les plus représentatives ou leurs suppléants.

Un arrêté du Président du Gouvernement désigne les représentants de l'administration à la Commission et nomme les représentants proposés par les organisations professionnelles siégeant en Commission Consultative.

La Commission Consultative désigne en son sein les membres qui seront chargés de siéger en Commission de Discipline. Un arrêté du Président du Gouvernement entérine cette désignation.

Quand elle siège en formation de discipline, la Commission comprend 6 membres :

- 3 représentants issus de l'administration ou leurs suppléants ;

- 3 représentants issus des organisations professionnelles ou leurs représentants ;

Elle est présidée par le Ministre en charge de la Perliculture ou son représentant.

Les membres ayant un intérêt personnel à l'affaire ne peuvent prendre part aux délibérations et sont remplacés par un ou plusieurs membres de la Commission Consultative désignés à cet effet.

Les membres sont nommés pour deux ans renouvelables. Leurs fonctions sont gratuites.

Art. 15.- Fonctionnement

La Commission Consultative Paritaire se réunit autant que nécessaire et au moins quatre fois par an, sur convocation de son président.

L'ordre du jour est arrêté par le président qui le communique aux membres de la Commission sept jours calendaires avant la tenue de la séance.

Toute question dont l'inscription est demandée par la moitié des membres deux jours au moins avant la séance, sauf urgence dont le président est seul juge, est obligatoirement inscrite à l'ordre du jour.

La Commission peut valablement délibérer si la moitié plus un de ses membres sont présents. Si le quorum n'est pas atteint, la Commission se réunit le lendemain ou le surlendemain au plus tard et délibère valablement, quel que soit le nombre des membres présents.

Les avis sont rendus à la majorité des voix des membres présents. En cas de partage, la voix du président est prépondérante.

Des procès-verbaux de réunion sont établis et conservés au secrétariat de la Commission.

Un arrêté en Conseil des Ministres précise les conditions de fonctionnement de la Commission.

Art. 16.- Fonctionnement de la Commission de Discipline

La Commission siégeant en matière de discipline est saisie par le Service chargé de la Perliculture. Elle instruit les dossiers qui sont soumis à son examen et elle émet un avis sur la sanction qu'elle estime adaptée à la gravité de l'infraction.

Elle ne peut siéger valablement que si la majorité des membres sont présents.

Le président de la Commission communique à l'intéressé la nature des infractions constatées par lettre recommandée avec accusé de réception ou contre émargement du registre des convocations.

La lettre doit indiquer les délais de convocation (8 jours pour les résidents des îles du Vent, 15 jours pour les îles Sous - le - Vent et 30 jours dans tous les autres cas). Elle précise également où le dossier peut être consulté par la personne concernée ou son représentant.

L'absence de la personne appelée à comparaître et qui n'a pas produit de correspondance en défense n'empêche pas la Commission de donner son avis.

La Commission procède à un examen réel et complet des données propres à l'affaire qui doit faire l'objet de son avis. Il peut être fait appel à témoin, soit à l'instigation de l'intéressé, soit à celle de la Commission.

Les délibérations de la Commission proposent de prendre les sanctions parmi celles prévues à l'article 19. La décision finale est prise, dans le délai d'un mois, par l'autorité compétente.

Art. 17.- Droits de la défense

La personne mise en cause est invitée à présenter à la Commission précitée les éléments de sa défense. Toutefois, elle peut présenter sa défense par écrit si elle est dans l'impossibilité de répondre à la convocation. Elle peut s'y faire représenter ou accompagner par toute personne de son choix.

La Commission entend toute personne susceptible de l'aider dans la recherche de la vérité.

En cas de notification d'une décision de suspension, la carte est immédiatement restituée au Service chargé de la Perliculture.

Chapitre V

Contrôle – Sanctions

Section I

Art. 18.- L'application de la réglementation

Outre les officiers et agents de police judiciaire et les agents du Service des Douanes pour ce qui les concerne, les agents assermentés du service chargé de la Perliculture contrôlent l'application de la présente réglementation.

Les agents assermentés du Service de la Perliculture constatent les infractions liées notamment à l'utilisation sans titre du domaine public maritime ou le non-respect des conditions fixées par la présente délibération et par le cahier des charges joint aux autorisations du domaine public maritime.

Ils informent les services administratifs compétents des irrégularités qu'ils sont susceptibles de connaître, tels que le Service de l'inspection du travail pour les infractions aux règles de sécurité et à la réglementation du travail et plus particulièrement celles relatives à la plongée professionnelle, le Service chargé de l'Urbanisme pour les infractions aux règles d'urbanisme, le Service chargé de la protection de l'Environnement pour les atteintes pouvant générer des conséquences graves à l'environnement, à la qualité de l'huître perlière ou à la qualité de la perle de culture de Tahiti.

Section II - Sanctions administratives

Art. 19.- Sanctions administratives

Sans préjudice des sanctions pénales qui peuvent par ailleurs être diligentées, toute violation aux conditions d'octroi de la carte prévue aux articles 4, 5, 6 et 11, aux règles d'occupation du domaine public maritime et du cahier des charges de la concession, aux règles de la protection des lagons ou de sécurité et d'hygiène en matière du droit du travail, est passible de sanctions administratives.

Les sanctions sont les suivantes :

- l'avertissement ;

- le retrait provisoire de la carte de producteur ;

- le retrait définitif de la carte de producteur.

L'avertissement avec mise en demeure de régularisation dans un délai donné est infligé dans le cas d'irrégularités relevées dans l'exercice de la carte de producteur tel que prévu dans la présente réglementation.

Le retrait temporaire de l'autorisation d'exercer une ou plusieurs activités est prononcé pour une période ne pouvant excéder 18 mois dans le cas où l'avertissement prévu ci-dessus n'a pas été suivi des faits, dans le cas d'atteinte à la protection des lagons ou en méconnaissance des règles en matière de droit de travail.

Le retrait définitif de la carte de producteur a pour effet d'interdire toute activité de producteur.

Section III - Dispositions pénales

Art .20- Sanctions pénales

Toute personne qui se livre ou prête son concours, même à titre accessoire, à des opérations visées à l'article 1er de la présente délibération sans être titulaire de la carte afférente à son activité de producteur peut être poursuivie. La sanction est une contravention de 5ème classe, nonobstant la condamnation de remettre les lieux en l'état.

Chapitre VI
Dispositions finales

Art. 21 - Entrée en vigueur

La présente délibération prend effet à compter de sa date de publication au *Journal Officiel* de Polynésie française.

Art. 22 - Dispositions transitoires

Les personnes physiques ou morales, qui à la date d'effet de la présente délibération exercent une activité entrant dans le champ de l'article 1er ci-dessus, ont un délai de dix-huit (18) mois pour se mettre en conformité avec la présente réglementation.

En l'absence d'une régularisation de leur situation à l'expiration dudit délai, elles sont considérées comme exerçant frauduleusement l'activité de producteur d'huîtres perlières ou de perles de culture de Tahiti et sont, à ce titre, passibles des sanctions prévues dans la présente délibération.

Les concessions d'occupation du domaine publique maritime qui ne sont par arrivées à échéance à la date d'effet de ces dispositions restent en vigueur. Pour obtenir la carte de producteur pour le temps restant de la concession, le bénéficiaire devra se mettre en conformité avec les règles de la présente délibération dans le délai de 18 mois.

Art. 23 - Le Président du Gouvernement de la Polynésie française est chargé de l'exécution de la présente délibération qui sera publiée au *Journal Officiel* de la Polynésie Française.

ARRETE n° 1296 CM du 29 août 2012 fixant la procédure de recevabilité et d'instruction des demandes d'occupation du domaine public maritime pour l'exercice des activités de perliculture et précisant les conditions particulières d'exploitation inhérentes à ces occupations.

(JOPF n°36 du 06/09/12, p 5469)
NOR : DRM1200718AC

Modifié par l'arrêté n° 1286/CM du 19 septembre 2013 portant modification de l'arrêté n° 1296 CM du 29 août 2012 fixant la procédure de recevabilité et d'instruction des demandes d'occupation du domaine public maritime pour l'exercice des activités de perliculture et précisant les conditions particulières d'exploitation inhérentes à ces occupations
Paru in extenso au Journal Officiel 2013 n° 43 du 27/09/2013 à la page 9050 dans la partie ARRETES DU CONSEIL DES MINISTRES.

Le Président de la Polynésie française

Sur le rapport du ministre des ressources marines, en charge de la perliculture, de la pêche et de l'aquaculture et des technologies vertes ;

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée, portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1682/PR du 6 avril 2011 modifié, portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française et déterminant leurs fonctions ;

Vu la délibération n° 2004-34 APF du 12 février 2004 portant composition et administration du domaine public en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti ;

Vu l'arrêté n° 1128 DOM du 28 février 1980 relatif aux redevances dues au titre des autorisations d'occupation temporaire du domaine public ;

Vu l'arrêté n° 889/CM du 25 juin 2003 modifié, relatif aux redevances dues au titre des autorisations d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole ;

Vu l'arrêté n° 527/CM du 19 avril 2010 réglementant l'octroi des autorisations d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole ;

Vu l'arrêté n° 1914/CM du 25 novembre 2011 portant création et organisation de la Direction des ressources marines et précisant ses missions ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 27 août 2012 ;

ARRETE

Article 1er *- Objet*

Le présent arrêté régit les conditions de recevabilité et d'instruction des demandes d'occupation temporaire du domaine public maritime pour l'exercice des activités de perliculture en Polynésie française, tel que définit à l'article 2 de la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture

de Tahiti. Il précise également les conditions particulières d'exploitation inhérentes à ces occupations.

Art. 2 *- Champ d'application*

La procédure définie par le présent arrêté est applicable aux demandes portant sur le domaine public maritime de la Polynésie française affecté ou non au service en charge de la perliculture.

Les demandes d'autorisation d'occupation du domaine public relatives à la réalisation d'un remblai ou d'un ponton sont exclues de l'application du présent arrêté et relèvent de la procédure fixée par l'arrêté n° 385 / CM du 4 mars 2004 modifié, relatif à la procédure d'instruction et de recevabilité des demandes d'occupation de dépendances du domaine public de la Polynésie française.

1 - Recevabilité d'une première demande

Art. 3 - Sont recevables les demandes d'occupation du domaine public maritime émanant de personnes physiques ou de personnes morales.

Les formulaires de demande d'occupation du domaine public maritime en vue de l'exercice des activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti sont déposés au service en charge de la perliculture, qui délivre un récépissé uniquement pour les dossiers complets et dans la mesure des plafonds définis par l'arrêté n° 527 / CM du 19 avril 2010 susvisé.

Art. 4 - Le dossier est enregistré au service en charge de la perliculture et comprend les pièces suivantes :

- 1) un formulaire de demande dûment complété pour l'obtention de la carte de producteur d'huîtres perlières et / ou de producteur de perles de culture de Tahiti ;
- 2) le plan de localisation des installations projetées ;
- 3) le type d'activité projetée et la surface envisagée ;
- 4) pour la construction d'une maison destinée à la greffe et/ou au travail des huîtres perlières, la demande de permis de construire visée par le service en charge de l'urbanisme ;
- 5) l'avis motivé du maire figurant sur le formulaire de demande.

Le demandeur fournit en outre les pièces suivantes :

a) S'il s'agit d'une personne physique

- 1) un extrait d'acte d'état civil du demandeur (acte de naissance ou acte de mariage datant de moins de **trois (3) mois**) ;
- 2) une attestation de résidence signée par le maire de la commune de l'île d'implantation de l'emplacement sollicité ou un justificatif de domicile (facture EDT ou de téléphone).

b) S'il s'agit d'une personne morale

- 1) une copie des statuts actualisés et enregistrés de la personne morale ;
- 2) une copie de la pièce d'identité du gérant en cours de validité ;
- 3) un extrait K *bis* datant de moins de **deux (2) mois**.

2 – Instruction d'une première demande

Art. 5 - Toute demande qui ne comporte pas toutes les pièces susmentionnées est rejetée et ne peut faire l'objet de la délivrance du récépissé visé à l'article 3 du présent arrêté. Le dossier incomplet est

retourné au demandeur par le service en charge de la perliculture, qui lui notifie les pièces manquantes.

Art. 6 - La demande est instruite par le service en charge de la perliculture, qui émet un avis technique sur l'activité sollicitée.

3 – Délivrance ou refus d'autorisation

Art. 7 - L'autorisation d'occupation du domaine public destinée à l'exercice des activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti est délivrée par arrêté en conseil des ministres.

Art. 8 - La décision portant autorisation d'occupation du domaine public maritime est délivrée à un titulaire, elle est octroyée à titre personnel et précaire. Cette autorisation détermine le lieu et la superficie de l'emplacement occupé, la durée de l'autorisation d'occupation, le montant de la redevance annuelle et ses modalités de paiement.

Art. 9 - L'arrêté portant autorisation d'occuper le domaine public maritime ou le refus motivé du conseil des ministres est notifié à l'intéressé par le service en charge de la perliculture.

4 – Renouvellement

Art. 10 - Toute demande de renouvellement d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime destinée à l'exercice des activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti est effectuée **trois (3) mois** au moins avant la date d'expiration de l'autorisation.

Cette demande est faite par le titulaire et le dossier de demande est adressé au service en charge de la perliculture, qui formule son avis sur le dossier.

Le dossier de renouvellement comprend toutes les pièces nécessaires au dépôt d'une première demande à l'exception du permis de construire, sauf dans le cas de reconstruction ou d'extension d'une maison destinée à la greffe et/ou au travail des huîtres perlières. Il est instruit selon les mêmes modalités que pour une première demande.

Art. 11 - L'autorisation d'occupation du domaine public maritime est renouvelable au profit de son titulaire sous réserve que ce dernier ait exploité et s'engage à exploiter l'emplacement en cause, dans les conditions prévues par le présent arrêté et qu'il soit à jour de ses redevances domaniales.

Lorsqu'il y a dépôt de demandes concurrentes pour un même emplacement du domaine public maritime, le titulaire de l'autorisation d'occupation du domaine public maritime à renouveler, jouit d'un droit de priorité à l'attribution jusqu'à la date d'expiration de sa dernière autorisation.

L'octroi ou le refus de renouvellement de l'autorisation est effectué dans les conditions définies aux articles 7, 8 et 9 du présent arrêté.

Art. 12 - Le défaut de demande de renouvellement de l'autorisation dans les conditions définies aux articles 10 et 11 précédents, est susceptible d'entraîner l'attribution de l'emplacement considéré à d'autres demandeurs dans le respect de la procédure fixée par le présent arrêté.

5- Redevance et recouvrement

Art. 13 - Les redevances sont acquittées d'avance par période annuelle sans avertissement préalable de la division des domaines ou du receveur conservateur des hypothèques, à l'échéance fixée par le titre d'occupation, à moins que l'acte d'autorisation n'en dispose autrement.

- Le montant de cette redevance est révisable d'office en cas de modification des tarifs des redevances dues pour l'occupation du domaine public maritime destinée à l'exercice des activités de

producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti. Ladite modification est applicable dès publication au journal officiel de la Polynésie française.
- En cas de versement tardif des redevances, les sommes dues sont majorées d'une pénalité de retard telle que fixée par l'arrêté n° 1128 DOM du 28 février 1980 susvisé, sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure et quelle que soit la cause du retard en dehors de cas de force majeure. Cette règle ne prive pas la Polynésie française de son droit à résilier l'autorisation d'occupation du domaine public.

Art. 14 - Les litiges ou contestations concernant le recouvrement des redevances dues au titre des autorisations d'occupation du domaine public maritime destinées à l'exercice des activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti, relèvent de la direction des affaires foncières.

6- Changement d'emplacement et de superficie

Art. 15 - Le titulaire souhaitant réduire son exploitation sur le domaine public maritime est tenu d'en faire la demande par lettre simple, motivée, adressée au service en charge de la perliculture.
Le titulaire souhaitant déplacer ou étendre son exploitation présente au service en charge de la perliculture un dossier de demande précisant les activités et surfaces concernées et comportant l'avis motivé du maire ainsi qu'un justificatif de paiement des redevances.
Tout changement d'emplacement ou de superficie est obligatoirement précédé d'un balisage, réalisé par le service en charge de la perliculture. Ce changement est effectué dans un délai de 6 mois à compter de la date du procès-verbal de balisage.
Art. 16 - La délivrance ou le refus de l'autorisation d'occupation du domaine public est effectué(e) dans les conditions définies aux articles 7, 8 et 9 du présent arrêté.

7 - Incessibilité, sous location et transfert

Art. 17 - L'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime destinée à l'exercice des activités perlicoles est personnelle et incessible. Toute cession ou sous location partielle à un tiers est interdite sous peine de voir l'autorisation révoquée par le conseil des ministres.

Art. 18 - (*Modifié par l'arrêté n° 1286/CM du 19 septembre 2013 portant modification de l'arrêté n° 1296 CM du 29 août 2012 fixant la procédure de recevabilité et d'instruction des demandes d'occupation du domaine public maritime pour l'exercice des activités de perliculture et précisant les conditions particulières d'exploitation inhérentes à ces occupations*) Par dérogation aux dispositions de l'article 17 précédent et sans préjudice des dispositions de l'article 31 du présent arrêté, les transferts d'autorisations du domaine public maritime pour les activités de perliculture sont admis pour la totalité de la concession et dans les cas limitativement énoncés ci après :

L'autorisation délivrée à une personne physique peut être transférée au profit d'une personne morale dont l'activité est exercée dans le même lagon et pour la durée restante de l'autorisation initiale, lorsque le titulaire de l'autorisation d'occupation du domaine public maritime est l'actionnaire majoritaire de la société bénéficiaire nouvellement créée.

L'autorisation délivrée à une personne physique peut être transférée au profit d'une personne morale dont l'activité est exercée dans le même lagon, déjà détenteur d'une autorisation d'occupation du domaine public maritime, en cours de validité avant la publication du présent arrêté, pour la durée restante de l'autorisation initiale, lorsque le titulaire de l'autorisation d'occupation du domaine public maritime est actionnaire de la société bénéficiaire.

La personne physique titulaire d'une autorisation d'occupation du domaine public maritime destinée à l'exercice des activités perlicoles, peut demander que lui soit substitué dans tous ses droits, jusqu'à échéance de son autorisation, une tierce personne physique ayant son activité dans le même lagon,

déjà détenteur d'une autorisation d'occupation du domaine public maritime, en cours de validité avant publication du présent arrêté ».

Art. 19 - Les demandeurs de transfert tel que prévu à l'article 18 précédent doivent être à jour de leurs redevances.
- Le demandeur du transfert est tenu de déposer au service en charge de la perliculture, le formulaire de nouvelle demande prévu à cet effet et les documents relatifs à l'identification de la personne physique ou de la personne morale tel que prévu à l'article 4 du présent arrêté.
- Toute modification des statuts de la société titulaire de l'autorisation d'occupation du domaine public maritime doit être notifiée dans un délai de deux (2) mois maximum à compter de sa date d'effet, au service en charge de la perliculture.
- Les demandes de transfert prévues aux alinéas 3, 4, 5 de l'article 18 précédent peuvent être effectuées pendant un délai de deux ans à compter de la date de publication du présent arrêté.
- L'autorisation ou le refus de transfert est délivré(e) et notifié(e) au nouveau titulaire dans les conditions identiques à celles d'une première demande.

8 - Décès du titulaire d'une autorisation d'occupation du domaine public maritime

Art. 20 - Le décès du titulaire d'une autorisation d'occupation du domaine public maritime doit être déclaré dans les plus brefs délais au service en charge de la perliculture.
- Le bénéfice de l'autorisation, jusqu'à la fin de celle-ci, est transférable au conjoint survivant, ou, en cas de refus de ce dernier, aux héritiers en ligne directe, sous réserve de l'obtention de la carte de producteur d'huîtres perlières ou de perles de culture de Tahiti pour le nouveau titulaire
Art. 21 - Le conjoint survivant dispose d'un délai de **trois (3) mois** pour formuler son option au service en charge de la perliculture et se mettre en conformité avec la réglementation.
- Passé ce délai, ou en cas de non-reprise du conjoint survivant, les héritiers en ligne directe disposent d'un délai de **trois (3) mois** pour s'entendre entre eux sur le choix du futur bénéficiaire et se mettre en conformité avec la réglementation.
- A l'expiration de ce délai, faute d'option par les héritiers en ligne directe, les ayant droits peuvent effectuer la récolte des perles de culture de Tahiti dans un délai de **six (6) mois**.
- L'emplacement considéré est alors susceptible d'une attribution nouvelle à d'autres demandeurs répondant aux conditions du présent arrêté.

9 - Clauses et conditions générales et techniques d'exploitation

Art. 22 - Une station de collectage est une ligne de **deux cents (200) mètres,** qui comporte des collecteurs d'une longueur d'**un (1) mètre** maximum, espacés de **trente (30) centimètres** minimum (soit **six cents (600) collecteurs** par ligne de **deux cents (200) mètres**)
Art. 23 - L'autorisation consentie par le présent arrêté est soumise aux clauses et conditions, définies aux articles 24 et suivants, toutes de rigueur, que le bénéficiaire s'engage à respecter.
Art. 24 - Clauses et conditions générales

1) Le bénéficiaire affecte exclusivement le ou les emplacements attribués à l'exploitation des activités autorisées par la détention de la carte de producteur d'huîtres perlières ou de perles de culture de Tahiti et selon le ou les plans joints ;
2) Il se conforme aux prescriptions que pourront lui communiquer les agents assermentés du service en charge de la perliculture ;
3) (Modifié par l'arrêté n° 1286/CM du 19 septembre 2013 portant modification de l'arrêté n° 1296 CM du 29 août 2012 fixant la procédure de recevabilité et d'instruction des demandes d'occupation du domaine public maritime pour l'exercice des activités de perliculture et précisant les conditions particulières d'exploitation inhérentes à ces occupations*)* Il est tenu d'accepter la visite de ses installations par les agents habilités par le service en charge de

la perliculture, étant entendu que les visites périodiques et ont pour objet de s'assurer du respect des normes sanitaires en vigueur et / ou de la bonne exécution des obligations lui incombant ;
4) Il ne peut prélever ou prétendre bénéficier, du fait de l'occupation, des gisements d'huîtres perlières ou de toutes autres ressources naturelles à l'intérieur de la ou des surfaces autorisées ;
5) Il est seul responsable de tout dommage causé par l'occupation et la mise en place, l'exploitation ou l'enlèvement des installations. Il fait son affaire personnelle de toute contestation qui pourrait survenir ;
6) Il tient à jour un registre des stocks et le rend disponible aux contrôles des agents du service en charge de la perliculture. Ce registre doit contenir le minimum d'information sur les différentes étapes de sa production, conformément à l'annexe jointe au présent arrêté ;
7) Il est tenu d'enlever du lagon toutes les structures usagées et non utilisées, notamment cordes, collecteurs, protections en grillage, bouées percées ou plates-formes galvanisées.

Art. 25 - Clauses et conditions techniques générales

1) Les installations doivent être balisées et numérotées de manière visible et ne pas gêner le passage des embarcations ;
2) A chaque angle de la surface occupée, le marquage se fait par une bouée conique jaune d'un diamètre de **quarante (40) centimètres minimum** surmontée d'un mât avec un fanion rouge sur lequel est inscrit le numéro d'exploitant du titulaire de l'autorisation ;
Des bouées placées en surface, espacées de plus de 200 m, signalent obligatoirement les lignes.
En ce qui concerne les stations de collectage, chaque extrémité doit être signalée par une bouée sur laquelle est inscrit le numéro d'exploitant du titulaire de l'autorisation ;
3) A l'exception des stations de collectage, une distance minimum de **cent (100) mètres** devra être respectée entre deux exploitations distinctes. Cette distance peut être ramenée à **vingt (20) mètres** suivant accord de tous les exploitants concernés ;
4) L'emplacement devra respecter les chenaux de navigation lorsque ceux-ci sont balisés ;
5) L'utilisation en immersion de toute structure ou matériel galvanisé est prohibée ;
6) Les structures d'élevage en mer (cordes, bouées) doivent être nettoyées régulièrement ;
7) Lors du nettoyage du cheptel d'huîtres perlières, le rejet de bio-salissures dans le lagon, notamment d'épibionte fragmenté, est interdit ;
8) Les maisons destinées au travail des huîtres perlières doivent être conformes aux normes d'hygiène et de sécurité prévues par la réglementation en vigueur. Elles sont interdites d'habitation hormis celles des seuls gardiens des fermes perlicoles.

Art. 26 - Surfaces des maisons d'exploitation

- Les constructions sur le domaine public maritime sont limitées aux strictes nécessités de l'exploitation perlicole. Préférence est donnée aux installations édifiées à terre. Toute nouvelle construction édifiée sur un pinacle corallien dit *karena* est strictement prohibée.
- Les besoins en surface des maisons d'exploitation sur le domaine public maritime sont estimés à :
- **Soixante (60) mètres carrés** pour une exploitation d'élevage d'huîtres perlières greffées ou non greffées d'une superficie totale strictement inférieure à **vingt (20) hectares** ;
- **Cent cinquante (150) mètres carrés** pour une exploitation d'élevage d'huîtres perlières greffées ou non greffées d'une superficie totale supérieure ou égale à **vingt (20) hectares** et strictement inférieure à **soixante (60) hectares** ;
- **Trois cent (300) mètres carrés** pour une exploitation d'élevage d'huîtres perlières greffées ou non greffées d'une superficie totale supérieure ou égale à **soixante (60) hectares** et strictement inférieure à **deux cent (200) hectares** ;

- Cinq cent (500) mètres carrés pour une exploitation d'élevage d'huîtres perlières greffées ou non greffées d'une superficie totale supérieure ou égale à **deux cent (200) hectares** et strictement inférieure à **trois cent cinquante (350) hectares** ;
- Six cent cinquante (650) mètres carrés pour une exploitation d'élevage d'huîtres perlières greffées ou non greffées d'une superficie supérieure ou égale à **trois cent cinquante (350) hectares.**

Art. 27 - Clauses et conditions techniques relatives au collectage de naissains d'huîtres perlières

1) L'autorisation d'occuper le domaine public maritime en vue de collectage pour les producteurs d'huîtres perlières s'entend d'un nombre maximun de stations posées dans le lagon par année et fixé comme suit :

- pour une surface d'élevage inférieure ou égale à 5 ha : 10 stations ;
- pour une surface d'élevage au-delà de 5 ha : 10 stations, majorées d'une (1) station par hectare.

2) Le titulaire de l'autorisation veille à poser les stations dans le lagon concerné de manière à ne pas empiéter sur une surface déjà concédée à une surface d'élevage ou de greffe ou occupée par des stations de collectage autorisées mais également en dehors des chenaux de navigation ;
3) Dans les îles ou atolls dont le nombre de producteurs d'huîtres perlières est inférieur à **dix (10),** le nombre de stations maximum peut être dépassé après avis du service en charge de la perliculture ;
4) Les producteurs d'huîtres perlières qui ne disposent pas de surface d'élevage d'huîtres perlières peuvent disposer d'une autorisation de pose de **dix (10) stations** par année ;
5) Les titulaires d'autorisation valide avant la date de parution du présent arrêté peuvent garder le bénéfice de leur autorisation même si le nombre de stations de collectage dépasse les plafonds précédemment définis ;
6) Les stations parallèles doivent être espacées de **dix (10) mètres** minimum ;
7) Le titulaire de l'autorisation a l'obligation d'entretenir ses installations afin d'éviter qu'elles ne se déposent au fond du lagon ;
8) Les stations de collectage ne peuvent rester à leur emplacement d'origine plus de **deux (2) années**. Passé ce délai de **deux (2) ans,** les stations de collectage sont considérées comme étant des stations d'élevage d'huîtres perlières et doivent donc être détroquées et stockées sur un emplacement autorisé prévu à cet effet.

Art. 28 - Clauses et conditions techniques relatives à l'élevage des huîtres perlières
Le titulaire de l'autorisation a l'obligation d'entretenir ses installations afin d'éviter qu'elles ne se déposent au fond du lagon ;

1) Les huîtres perlières doivent être nettoyées régulièrement ;
2) Tout phénomène de mortalité anormalement élevé des huîtres perlières (plus de 15 % de mortalité des individus en 15 jours) doit être signalé au plus vite auprès du service de charge de la perliculture;
3) Il en est de même des huîtres perlières présentant des anomalies de forme ou en arrêt de croissance ;
4) Les lignes d'élevage doivent être espacées de **dix (10) mètres** minimum.

Art. 29 - Clauses et conditions techniques relatives à l'activité de la greffe de l'huître perlière
1) L'opération de greffe doit s'effectuer dans des conditions optimales d'hygiène et de propreté ;
2) Lors de l'opération de calage (maintien de la nacre ouverte), les huîtres perlières ne doivent pas être maintenues dans de l'eau stagnante ;

3) A la fin de chaque journée de greffe, l'ensemble du matériel doit être désinfecté. Les installations doivent être nettoyées.

Art. 30 - Clauses et conditions techniques relatives à l'élevage des huîtres perlières greffées

1) La densité en huîtres perlières greffées ne peut pas être supérieure à **douze mille (12 000) individus** à l'hectare ;
2) Les huîtres perlières doivent être nettoyées régulièrement.

10 - Révocation, retrait et résiliation

Art. 31 - Révocation pour inexécution ou autres causes

La révocation de l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime est prononcée par l'autorité compétente, notamment dans les cas suivants :

1) non paiement de deux (2) termes de l'autorisation d'occupation du domaine public maritime ;
2) non exploitation du ou des emplacements autorisés dans un délai de **six (6) mois** à compter de la date du ou des arrêtés d'autorisation ;
3) non exploitation du ou des emplacements autorisés pendant **six (6) mois consécutifs** ou plus ;
4) décès du bénéficiaire ou dissolution de la société, nonobstant les dispositions des articles 20 et 21 du présent arrêté ;
5) non respect des dispositions relatives à l'incessibilité, sous location et transfert telles que définies aux articles 17 à 19 du présent arrêté;
6) non respect de l'une quelconque des clauses ou conditions générales ou techniques telles que définies aux articles 22 à 30 du présent arrêté;
7) non-respect de l'affectation du ou des emplacements définis par la détention de la carte de producteur d'huîtres perlières ou de perles de culture de Tahiti ;
8) annulation ou retrait de la carte de producteur d'huîtres perlières ou de perles de culture de Tahiti.

Le conseil des ministres peut procéder à l'annulation de l'autorisation après une mise en demeure, adressée à l'intéressé par lettre recommandée avec accusé de réception.

En outre, dans un souci de bonne gestion du domaine public, en cas de non exploitation de plus de la moitié de la superficie de l'emplacement attribué durant six (6) mois consécutifs ou plus, le conseil des ministres peut réduire d'office la superficie de l'emplacement accordé initialement à la superficie réellement exploitée.

La modification de l'autorisation sera effectuée après mise en demeure de l'intéressé par lettre recommandée avec accusé de réception. Cette disposition n'est pas applicable aux autorisations d'occupation du domaine public de moins d'un an.

Art. 32 - Retrait de l'autorisation

Nonobstant la durée prévue de l'autorisation, étant observé que la domanialité publique s'oppose à ce que le bénéficiaire puisse invoquer, à son profit, l'application des dispositions régissant les baux à loyer d'immeubles ou de locaux à usage commercial ou industriel, l'autorisation peut toujours être retirée par le conseil des ministres si l'intérêt général l'exige.

Dans ce cas, le bénéficiaire de l'autorisation a droit à une indemnité d'un montant correspondant aux investissements non encore amortis. A la demande du bénéficiaire, cette indemnité peut être remplacée par l'octroi d'une nouvelle autorisation d'occuper un emplacement de même superficie.

Art. 33 - Résiliation par le bénéficiaire

Dans le cas où il aurait décidé de cesser définitivement l'exploitation des installations avant l'expiration de l'autorisation, le bénéficiaire peut résilier celle-ci, d'une part en notifiant sa

décision par lettre adressée au service en charge de la perliculture, qui en accusera réception et d'autre part, en respectant un préavis de **deux (2) mois**.

La résiliation ne donne droit à paiement d'aucune indemnité.

Art. 34 - Dans le cas de la révocation ou de la résiliation telles que prévues aux articles 31 et 33 du présent arrêté, les redevances payées d'avance par le titulaire restent acquises à la Polynésie française. Cette dernière se réserve le droit de poursuivre le recouvrement de toutes sommes pouvant lui être dues.

11 - Sort des installations à la cessation des autorisations

Art. 35 - A la cessation, pour quelque cause que ce soit, de l'autorisation, les installations réalisées sur le ou les emplacements autorisés doivent être enlevées et les lieux remis en leur état primitif par le titulaire qui ne peut prétendre à aucune indemnité.

Cette remise en état des lieux doit être réalisée par le bénéficiaire dans un délai de **trois (3) mois** à compter de la date de cessation ou de résiliation de l'autorisation d'occupation.

Le bénéficiaire enlève à ses frais et sous sa responsabilité, toutes les installations édifiées sur le domaine public maritime sans aucune indemnité.

Art. 36 - Si l'administration accepte que les installations, en tout ou partie, ne soient pas enlevées, celles-ci deviennent la propriété de la Polynésie française, sans que cette dernière ne soit tenue au versement d'une indemnité à ce titre.

12 - Dispositions transitoires

Art. 37 - Les dossiers de demande d'autorisation d'occupation temporaire du domaine public destinés à l'exercice des activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti, déposés au service en charge de la perliculture avant la publication du présent arrêté, sont instruits selon les dispositions des arrêtés 851 et 852 CM susvisés alors en vigueur à la date du dépôt.

13 – Exécution

Art. 38 - Sous réserve des dispositions transitoires, sont abrogés à compter de la publication du présent arrêté :

1) L'arrêté n° 851 CM du 25 juin 2002 fixant la procédure d'instruction et de recevabilité des demandes et le type d'occupation du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole ;
2) L'arrêté n° 852 CM du 25 juin 2002 approuvant le cahier des charges applicable à toutes les autorisations d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole ;
3) L'arrêté n° 1228 CM du 7 novembre 1991 fixant la procédure d'instruction des demandes d'occupation du domaine public maritime pour la pêche, l'aquaculture, les exploitations nacrières et perlière.

14 – Autres dispositions

Art. 39 - Les dispositions de l'article 2 de l'arrêté n° 527 / CM du 19 avril 2010 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Les lagons de TAKAROA et des Iles du Vent sont fermés à toute nouvelle demande de lignes de collectage.

Pour les autres lagons, le nombre total de lignes de collectage autorisées par titulaire est limité comme suit :

- pour une surface d'élevage inférieure ou égale à 5 ha : 10 stations ;
- pour une surface d'élevage au-delà de 5 ha : 10 stations, majorées d'une (1) station par hectare.

Les demandes d'extension sont de la même façon limitées en nombre selon les mêmes dispositions décrites précédemment, pour le nombre total final de stations de collectage autorisées.

Les demandes de renouvellement ne sont pas concernées par ces dispositions ».

Art. 40 - Le **ministre des ressources marines, des** mines et de la recherche, chargé de la perliculture, de la pêche, de l'aquaculture et des relations avec les institutions et le ministre de l'aménagement et du logement en charge des affaires foncières sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

ANNEXE

Contenu du registre des stocks

Le contenu du registre des stocks doit comporter au minimum les informations suivantes :

Pour le collectage (informations par station) :

- date de pose ;
- emplacement de la station ;
- longueur de la station ;
- type de collecteur utilisé ;
- nombre total de collecteurs sur la station ;
- profondeur de la station lors de la pose ;
- profondeur de la station lors du grossissement ;
- date de détroquage et/ou vente ;
- estimation du nombre d'huîtres perlières total lors du détroquage ou de la vente ;
- estimation de la taille moyenne des huîtres perlières (et taille minimale et maximale) lors du détroquage ou de la vente ;
- précisions sur la destination des huîtres perlières (île, acheteur, nom du bateau en cas de transfert, etc.).

Pour l'élevage des huîtres perlières (par lot) :

- Des informations caractérisant le lot :
  - origine des huîtres perlières ;
  - date d'arrivée sur la zone "élevage" ;
  - support d'origine ;
  - densité d'origine ;
  - nombre d'huîtres perlières du lot ;
  - âge du lot d'origine ;
  - taille moyenne du lot d'origine.

- Des informations concernant les différentes interventions réalisées sur le lot d'huîtres perlières en question :
  - dates des interventions ;
  - tris ;
  - perçages ;
  - fréquence et type de nettoyage ;
  - types de supports d'élevage ;
  - profondeur d'élevage ;
  - taille des huîtres perlières ;
  - nombre d'huîtres perlières ;
  - mortalités et maladies ;
  - observations diverses.

Pour la greffe des huîtres perlières et leur élevage (par lot) :

- Des informations caractérisant le lot :
  - date de la greffe ;

  - origine des huîtres perlières ;
  - support d'origine ;
  - densité d'origine ;
  - nombre d'huîtres perlières greffées ;

  - âge du lot d'origine ;
  - taille moyenne des huîtres perlières du lot d'origine ;
  - nom du ou des greffeurs ;
  - gamme de taille des nuclei utilisés ;
  - types de support d'élevage.

- Des informations concernant les différentes interventions réalisées sur le lot d'huîtres perlières en question :
  - date du 1er contrôle ;
  - rétention au 1er contrôle ;
  - mortalité au contrôle ;
  - fréquence et type de nettoyage ;
  - profondeur d'élevage ;
  - taille des huîtres perlières ;
  - nombre d'huîtres perlières ;
  - mortalités et maladies ;
  - observations diverses.

ARRETE n° 853 CM du 25 juin 2002 modifié fixant les dispositions relatives à la justification de l'aptitude professionnelle et aux équipements minimaux exigés pour l'obtention de la carte de producteur d'huître perlière ou producteur de perles de culture de Tahiti.

(JOPF 04/07/02, p 1637)

Modifié par :

Arrêté n° 886 CM du 25 juin 2003 ; JOPF du 10 juillet 2003, n°28, p 1739

Le Président du gouvernement de la Polynésie française.

Vu la loi organique n° 96-312 du 12 avril 1996 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 96-313 du 12 avril 1996 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française

Vu l'arrêté n° 637 PR du 19 mai 2001 modifié portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française ;

Vu la délibération n° 2001-37 APF du 30 mars 2001 portant création du Service de la Perliculture ;

Vu la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti ;

Le Conseil de Ministres en ayant délibéré dans sa séance du 19 juin 2002,

ARRETE

Article 1er. - Le présent arrêté est pris pour l'application des articles 5 et 6 de la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti.

Art.2.- Les équipements minimaux pour la carte de producteur d'huîtres perlières

Les équipements minimaux nécessaires à la délivrance de la carte de producteur d'huîtres perlières sont les suivants :

(Modifié par l'arrêté n° 886 CM du 25 juin 2003 - article 1er)

a) pour l'activité de collectage :

-une embarcation motorisée ;
-les lignes et supports de collectage ;
-un stock de bouées nécessaires à la flottabilité et au marquage des lignes de collectage ;
le matériel de plongée réglementaire.

b) en supplément de la liste visée au a), les équipements minimaux pour l'activité d'élevage d'huîtres perlières sont :

- une zone de travail ombragée ;
- les bouées nécessaires au marquage de la concession ;

- les lignes et supports d'élevage nécessaires ;
- un stock de bouées nécessaires à la flottabilité des lignes d'élevage ;
- une perceuse à forets ;
- un bac de tri pour le calibrage des huîtres perlières ;
- des bacs ajourés ;
- un thermomètre conçu pour être immergé ;
- le matériel de nettoyage d'huîtres perlières approprié.

Art.3.- Les équipements minimaux pour la carte de producteur de perles de culture de Tahiti
(Modifié par l'arrêté n° 886 CM du 25 juin 2003 - article 1er)
Les équipements minimaux nécessaires à l'obtention de la carte de producteur de perles de culture de Tahiti sont les suivants :

- une embarcation motorisée ;
- le matériel de plongée réglementaire ;
- une zone de travail ombragée ;
- les bouées nécessaires au marquage de la concession ;
- les lignes et supports d'élevage nécessaires ;
- un stock de bouées nécessaires à la flottabilité des lignes d'élevage ;
- une perceuse à forets ;
- un bac de tri pour le calibrage des huîtres perlières ;
- des bacs ajourés ;
- un thermomètre conçu pour être immergé ;
- le matériel de nettoyage d'huîtres perlières approprié ;
- le matériel nécessaire à la greffe ;
- table de greffe en bois avec plateau lessivable ;
- des plateaux à nacres (plastique) ;
- des cales ;
- une planchette à greffon ;
- une pince écarteur inoxydable ;
- un couteau écarteur inoxydable ;
- des produits de désinfection (non nocifs)

Art. 4.- La formation exigée pour la carte de producteur d'huîtres perlières

La formation exigée pour obtenir la carte de producteur d'huîtres perlières a pour objet l'enseignement des connaissances de base nécessaires à l'exercice de cette activité.

Elle est organisée sur l'initiative du service chargé de la perliculture et s'effectue pendant toute une semaine.

Les enseignements portent sur le collectage, l'élevage, la biologie de l'huître perlière, des notions relatives à la gestion, l'écologie du milieu marin et l'étude de la réglementation s'appliquant à ce domaine.

A l'issue de la période de stage, une attestation justifiant du suivi des enseignements est délivrée par le service chargé de la perliculture. La présence du pétitionnaire est obligatoire pour obtenir la délivrance de l'attestation.

(Ajouté par l'arrêté n° 886 CM du 25 juin 2003 - article 2) Les pétitionnaires qui justifient avoir suivi avec succès la formation du C.M.N.P dénommée « formation perliculteur » sont dispensés du stage énoncé dans les alinéas précédents.

Art.5.- La formation exigée pour la carte de producteur de perles de culture de Tahiti

La justification de l'aptitude professionnelle exigée pour l'obtention de la carte de producteur de perles de Tahiti est la suivante :

a) pour les personnes titulaires d'une concession maritime depuis au moins trois ans, permettant la production de perles de culture de Tahiti :

- *pour les pétitionnaires ayant une expérience professionnelle continue de trois (3) ans minimum :* avoir obtenu la moyenne à l'examen organisé par le service chargé de la perliculture selon les modalités définies à l'article 6. Le programme relatif aux matières sur lesquelles porte l'examen est défini en annexe du présent arrêté (1) ;

ou

- (Modifié par l'arrêté n° 886 CM du 25 juin 2003 - article 3) *Pour les pétitionnaires ayant suivi la formation du C.M.N.P dénommée « formation perliculteur » ou « stage de base perliculteur et gestion d'une ferme perlière »* : présenter l'attestation délivrée par le C.M.N.P..

b) pour les personnes titulaires d'une autorisation d'occuper le domaine public maritime depuis moins de trois (3) ans ou pour les nouveaux pétitionnaires :

- *pour les pétitionnaires ayant suivi la formation du C.M.N.P. dénommée « formation perliculteur » :* présenter l'attestation de stage délivrée par le C.M.N.P.

ou

- *dans les autres cas :* les pétitionnaires doivent suivre une formation organisée par le service chargé de la perliculture qui s'effectue durant plusieurs semaines. Les enseignements portent sur l'élevage, la biologie de l'huître perlière, des notions relatives à la gestion d'une ferme perlière, l'écologie du milieu marin, l'économie, l'expertise et la commercialisation de la perle de culture de Tahiti ainsi que l'étude de la réglementation s'appliquant à ce domaine. A l'issue de la période de stage, les pétitionnaires doivent obtenir la moyenne à l'examen organisé par le service chargé de la perliculture selon les modalités définies à l'article 6.

Art.6.- Les pétitionnaires sont évalués selon les règles définies ci-après.

Le service chargé de la perliculture établit dix jeux de quatre questionnaires, soit un par matière sur laquelle porte l'examen. (voir annexe 1)

Un corrigé pour chaque questionnaire est établi par le service chargé de la perliculture. Les questionnaires et leur corrigé sont approuvés par la commission consultative de la perliculture.

Le candidat tire au sort un jeu de questionnaires.

La surveillance et la correction sont assurées par le service chargé de la perliculture.

Art.7.- Le présent arrêté sera publié au *Journal Officiel* de la Polynésie française.

(1) L'annexe peut être consultée au service chargé de la perliculture

ARRETE n° 854 CM du 25 juin 2002 modifié fixant la composition et les règles de fonctionnement de la commission consultative de la perliculture.

(JOPF 04/07/02, p 1637)

Modifié par :

Arrêté n° 83 CM du 13 janvier 2004 ; JOPF du 22/01/04, n° 4, p. 223
Arrêté n°883 CM du 22 juin 2009 ; JOPF du 02/07/09, n°27, p.2914
Arrêté n°955 CM du 22 juin2010, JOPF du1er/07/10, n°26, p.2816

Le Président du gouvernement de la Polynésie française.

Vu la loi organique n° 96-312 du 12 avril 1996 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 96-313 du 12 avril 1996 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 637 PR du 19 mai 2001 modifié portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française ;

Vu la délibération n° 2001-37 APF du 30 mars 2001 portant création du Service de la Perliculture ;

Vu la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti ;

Le Conseil de Ministres en ayant délibéré dans sa séance du 19 juin 2002,

ARRETE

Article 1er – Le présent arrêté est pris pour l'application des articles 15 de la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti.

Art. 2 – (Modifié par l'arrêté 955 CM du 22 juin 2010 – article 1er) *Composition de la commission consultative de la perliculture*

Au titre des représentants de l'administration

1° Le Ministre chargé de la Perliculture, *Président* ;

2° Le chef du service chargé de la perliculture ou son représentant ;

3° (Modifié par l'arrêté 883 CM du 22 juin 2009 – article 1er) Le chef du service des affaires économiques ou son représentant ;

4° Le directeur des affaires foncières ou son représentant ;

5° Le directeur de l'environnement ou son représentant.

Au titre des représentants des organisations professionnelles

Les organismes professionnels sont les suivantes :

1°Syndicat professionnel des producteurs de perles ;

2° G.I.E. Poe Rava Nui ;

3° (Modifié par l'arrêté 83 CM du 13 janvier 2004 – article 1er) G.I.E. Poe o Tahiti Nui ;

4° Syndicat des petits et moyens producteurs de perles de Tahiti ;

5° GIE Poe o Rikitea.

(Modifié par l'arrêté 883 CM du 22 juin 2009 – article 1er) Chaque organisation a droit à un siège.

Un arrêté du Président du Gouvernement de la Polynésie française nomme les personnalités et leur suppléant sur proposition de chaque organisation.

Lorsqu'une organisation est dissoute au cours d'un mandat, le siège vacant est attribué à l'une des organisations ayant un seul siège selon le critère énoncé ci-dessus.

Art. 3 – Les séances de la commission consultative de la perliculture ne sont pas publiques. Lorsque l'intérêt l'exige, le Président de la commission peut inviter toute personne qualifiée à intervenir devant celle-ci pour éclairer les débats.

Art. 4.- Les membres de la commission sont soumis à l'obligation de discrétion professionnelle pour tous les faits et documents dont ils ont connaissance en leur qualité, spécialement lorsque ladite commission siège en formation disciplinaire. Cette règle s'applique aux invités éventuels et aux témoins intervenant dans le cadre de la procédure disciplinaire.

Art. 5.- Pour mieux régir son fonctionnement, la commission consultative de la perliculture peut mettre en place un règlement intérieur qu'elle aura déterminé. Pour entrer en vigueur, ce règlement intérieur est préalablement approuvé par arrêté du Conseil des Ministres.

Art. 6.- Le secrétariat de la commission consultative est assuré par un agent du service chargé de la perliculture.

Art. 7.- Le présent arrêté sera publié au *Journal Officiel* de la Polynésie française.

ARRETE n° 3265 PR du 8 juillet 2010 portant nomination des représentants des organisations professionnelles et de leurs suppléants composant la commission consultative de la perliculture.

(JOPF n°28 du 15/07/2010, p. 3106)

Le Président de la Polynésie française.

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée, portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 2465/PR du 28 novembre 2009, portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française et déterminant leurs fonctions ;

Vu la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti ;

Vu l'arrêté n° 854/CM du 25 juin 2002 modifié fixant la composition et les règles de fonctionnement de la commission consultative de la perliculture;

ARRETE

Article 1er – Chaque organisation professionnelle se voit attribuer le nombre de siège suivant :

- Syndicat professionnel des producteurs de perles : 1 siège

- G.I.E Poe o Tahiti Nui : 1 siège ;

- G.I.E Poe Rava Nui : 1 siège ;

- Syndicat des Petits et Moyens Producteurs de Perles de Tahiti : 1 siège ;

- G.I.E Poe O Rikitea : 1 siège.

Art. 2 – Les personnes dont les noms suivent sont nommées membres de la commission consultative de la perliculture :

- Syndicat Professionnel des Producteurs de Perles :

Représentante : Madame Aline BALDASSARI-BERNARD

Suppléante : Madame Patricia YU épouse LOUIS

- G.I.E Poe o Tahiti Nui :

Représentante : Madame Elisabeth MOE

Suppléante : Madame Iliana CHONG MI

- G.I.E Poe Rava Nui :

Représentant : Monsieur Alfred MARTIN

Suppléant : Monsieur Alfred HOATUA

- Syndicat des Petits et Moyens Producteurs de Perles de Tahiti :

Représentant : Monsieur Georges MATAOA

Suppléante : Monsieur Jeff PALMER

- GIE Poe O Rikitea:

Représentant : Monsieur Dominique DEVAUX

Suppléant : madame Thérèse ANIHIA épouse GIRE

Art. 3.- L'arrêté n° 2106 PR du 7 novembre 2002 portant nomination des représentants des organisations professionnelles et de leurs suppléants composant la commission consultative de la perliculture est abrogé.

Art. 4.- Le ministre des ressources maritimes, en charge de la promotion de la perliculture, de la pêche et de l'aquaculture est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié aux intéressés et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

ARRETE n° 889 CM du 25 juin 2003 modifié relatif aux redevances dues au titre des autorisations d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole

(N° NOR 1002844AC)
(JOPF du 04/07/02, p. 1632)

Modifié par :

Arrêté n° 1365 CM du 4 septembre 2003 ; JOPF du 11 septembre 2004, n°37, p 2395
Arrêté n°2484 CM du 29 décembre 2010 ; JOPF du 31/12/2010 n°50 NS, p. 928

Vu la loi organique n° 96-312 du 12 avril 1996 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 96-313 du 12 avril 1996 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 637/PR du 19 mai 2001 modifié portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française ;

Vu la délibération n° 78-128 du 3 août 1978 modifiée, portant réglementation en matière d'occupation du domaine public ;

Vu la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti, ensemble les arrêtés d'application ;

Vu l'arrêté n° 1128/DOM du 28 février 1980 relatif aux redevances dues au titre des autorisations d'occupation temporaire du domaine public ;

Vu l'arrêté n° 934CM du 10 août 1989 fixant les nouveaux tarifs des redevances dues pour occupation du domaine public maritime pour exploitation des ressources du lagon ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 25 juin 2003

ARRETE

Article 1er.- A compter de la date de publication du présent arrêté, le tarif des redevances annuelles dues au titre des autorisations d'occupation du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole, telles qu'elles sont accordées par arrêté en conseil des ministres, est fixé comme suit :

- Collectage de naissains d'huîtres perlières : 2 000 F CFP la ligne de 200 mètres ;
- Elevage d'huîtres perlières non greffées et greffées :1 500 F CFP les 1 000 m² ;
- (Modifié par l'arrêté n° 1365 CM du 4 septembre 2003 - article 1er) Construction sur le lagon destinée à la greffe ou au travail des huîtres perlières : 200 F ; JOPF du CFP le m².

(Ajouté par l'arrêté n°2484 CM du 29 décembre 2010 – Article 1er) est appliqué un abattement de 50 % sur le tarif des redevances annuelles.

Art. 2.- Le conseil des ministres peut moduler les tarifs fixés à l'article 1er, en fonction des avantages de toute nature procurés ou imposés au permissionnaire.

Art. 3.- Ces tarifs s'appliquent à compter de la publication du présent arrêté au JOPF et à l'échéance du terme annuel aux occupations existantes.

Art. 4.- Toutes dispositions antérieures contraires et notamment les alinéas B – C – et D de l'article 1er de l'arrêté 934 CM susvisé et les arrêtés 938 CM et 939 CM du 28 août 1990, sont abrogés.

Art. 5.- Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

ARRETE n° 527 CM du 19 avril 2010 modifié réglementant l'octroi des autorisations d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole.

NOR : PRL1000590AC
(JOPF du 29 avril 2010, n° 17, p. 1906)

Modifié :

- Arrêté n° 446 CM du 5 avril 2013 ; JOPF du 11 avril 2013, n° 15 NC, p. 4173

Le Président de la Polynésie française,

Sur le rapport du ministre des ressources maritimes, en charge de la promotion de la perliculture, de la pêche et de l'aquaculture,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 2465 PR du 28 novembre 2009 portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu la délibération n° 2004-34 APF du 12 février 2004 portant composition et administration du domaine public en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti ;

Vu l'arrêté n° 851 CM du 25 juin 2002 modifié fixant la procédure de recevabilité des demandes et le type d'occupation du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole ;

Vu l'arrêté n° 852 CM du 25 juin 2002 modifié approuvant le cahier des charges applicable à toutes les autorisations d'occupation du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole ;

Vu l'arrêté n° 889 CM du 25 juin 2003 modifié relatif aux redevances dues au titre des autorisations d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole ;

Vu l'arrêté n° 1449 CM du 26 octobre 2007 précisant les missions et portant organisation du service de la perliculture ;

Vu l'arrêté n° 92 CM du 22 janvier 2009 modifié portant suspension provisoire de la délivrance des autorisations d'occupation du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 19 avril 2010,

Arrête :

Article 1er.— Le présent arrêté fixe les restrictions totales ou partielles apportées, à compter du 29 avril 2010, à la délivrance des autorisations d'occupation temporaire du domaine public à des fins d'exploitation perlicole en Polynésie française.

I - LES DEMANDES INITIALES ET LES DEMANDES D'EXTENSION

A - *Le collectage de nacre*

Art. 2. (remplacé, Ar n°446 CM du 5/04/2013, art. 1er) — Les lagons des îles du Vent sont fermés à toute nouvelle demande de lignes de collectage. Pour les autres lagons, le nombre total de lignes de collectage autorisées par titulaire est limité comme suit :

- pour une surface d'élevage inférieure ou égale à 5 hectares : 10 stations ;
- pour une surface d'élevage au-delà de 5 hectares : 10 stations, majorées d'une (1) station par hectare ;
- les demandes d'extension sont de la même façon limitées en nombre selon les mêmes dispositions décrites précédemment, pour le nombre total final de stations de collectage autorisées.

Art. 3. (remplacé, Ar n° 446 CM du 5/04/2013, art. 2) — Les demandes initiales ou d'extension de surface d'élevage d'huîtres perlières ou d'huîtres perlières greffées sont recevables dès lors qu'elles s'effectuent au profit du même bénéficiaire et dans la limite de 20 hectares par bénéficiaire, extension comprise, pour les îles suivantes et dans la limite des plafonds de surface définis ci-dessous :

- Ahe plafonnée à 1 300 hectares de superficie d'exploitation maximum. Les nouvelles demandes ne seront accordées que dans la zone située à l'est du chenal de navigation balisé allant de la passe au village de Ahe ;
- Manihi plafonnée à 650 hectares de superficie d'exploitation maximum ;
- Marutea-Sud plafonnée à 824 hectares de superficie d'exploitation maximum ;
- Gambier plafonnée à 1 400 hectares de superficie d'exploitation maximum ;
- Nengo Nengo plafonnée à 467 hectares de superficie d'exploitation maximum ;
- Takaroa plafonnée à 800 hectares de superficie d'exploitation maximum ;
- Raiatea plafonnée à 200 hectares de superficie d'exploitation maximum ;
- Raroia plafonnée à 800 hectares de superficie d'exploitation maximum ;
- Takume plafonnée à 100 hectares de superficie d'exploitation maximum ;
- Mopelia : aucune superficie autorisée.

Les plafonds de surface sont calculés en intégrant les surfaces correspondantes aux demandes en cours d'instruction au service en charge de la perliculture.

Les demandes de renouvellement ne sont pas concernées par ces limites.

Art. 4.— L'archipel des îles du Vent est fermé à toute nouvelle demande de surface d'élevage d'huîtres perlières ou d'huîtres perlières greffées.

Art. 5.— Pour les îles autres que celles listées à l'article 3 et celles de l'archipel des îles du Vent, les demandes initiales ou d'extension de surfaces d'élevage d'huîtres perlières ou d'huîtres perlières greffées sont recevables dans la limite de 30 hectares par bénéficiaire, extension comprise.

Les demandes de renouvellement ne sont pas concernées par ces limites.

Art. 6.— Pour l'ensemble de la Polynésie française, les demandes initiales ou d'extension de surface d'élevage d'huîtres perlières ou d'huîtres perlières greffées sont recevables dans la limite de 10 000 hectares. Le calcul de cette surface tient compte des surfaces correspondantes aux demandes en cours d'instruction au service de la perliculture.

Art. 7.— Les demandes sont instruites suivant l'ordre chronologique de date d'enregistrement du dossier complet par le service de la perliculture et dans un délai de 6 mois maximum à compter de cette date. La validation des formations et l'examen de producteur ainsi que le contrôle du matériel minimum exigés pour l'obtention des cartes de producteur doivent intervenir dans ce délai de six mois. Dans le cas contraire, le dossier de demande est rejeté.

Pour toute nouvelle autorisation de surface, y compris d'extension, les agents assermentés du service de la perliculture doivent réaliser un balisage du ou des emplacements sollicités préalablement à la délivrance de l'autorisation dans ce délai de six mois.

(inséré, Ar n° 446 CM du 5/04/2013, art. 3) « Dans le cas où le plafond de surface de l'île est atteint, les dossiers de nouvelle demande, de demande d'extension ou de transfert de lagon sont réceptionnés et inscrits sur une liste d'attente par ordre chronologique de dépôt auprès du service en charge de la perliculture.

Dans le cas où le plafond de surface de la Polynésie française est atteint, les dossiers de nouvelle demande ou de demande d'extension sont réceptionnés et inscrits sur la même liste d'attente par ordre chronologique de dépôt auprès du service en charge de la perliculture.

Dès que le total des surfaces autorisées et en cours de demande devient de nouveau inférieur au plafond de l'île, les dossiers sont instruits par numéro d'ordre de la liste d'attente sous réserve de non-dépassement du plafond de surface de la Polynésie française.

Si le total des surfaces autorisées et en cours de demande devient de nouveau inférieur au plafond de la Polynésie française, les dossiers sont instruits par numéro d'ordre de la liste d'attente sous réserve de non-dépassement du plafond de l'île concernée. Dans le cas où le plafond de l'île est atteint, le dossier suivant de la liste d'attente est traité sous réserve de non-dépassement du plafond de l'île concernée. Dans tous les cas, si la surface disponible est inférieure à la surface totale sollicitée par le demandeur en tête de liste d'attente, seule la portion de surface disponible est attribuée. La surface restante du demandeur est maintenue en liste d'attente au même rang de priorité ».

Art. 8.— Toutes les demandes, y compris d'extension, doivent comporter un justificatif de paiement de la totalité des redevances ou redevances forfaitaires antérieurement dues par le requérant auprès de la division de la recette et conservation des hypothèques à la date de dépôt de la demande ainsi que l'avis consultatif du maire de l'île concernée.

II - LES DEMANDES DE TRANSFERT DE LAGON (COLLECTAGE ET ELEVAGE)

Art. 9.— Les demandes de transfert d'emplacement d'autorisation d'occupation du domaine public maritime d'un lagon vers un autre sont recevables pour les îles citées dans les articles 2, 3 et 5 selon les conditions suivantes : elles s'effectuent au profit du même bénéficiaire, sans augmentation de surface et du nombre de lignes de collectage, et dans la limite des surfaces d'exploitation fixées par île.

III - DISPOSITIONS TRANSITOIRES

Art. 10.— Les demandes d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole réceptionnées au service de la perliculture avant le 29 avril 2010, sont instruites conformément aux dispositions de l'arrêté n° 92 CM du 22 janvier 2009 prorogé.

Art. 11.— Le ministre des affaires foncières, de l'aménagement, de l'habitat et de l'équipement, en charge de l'urbanisme, et le ministre des ressources maritimes, en charge de la promotion de la perliculture, de la pêche et de l'aquaculture, sont chargés de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

GOUVERNEMENT DE LA
POLYNESIE FRANÇAISE

MINISTERE
DES RESSOURCES MARINES,
DES MINES ET DE LA RECHERCHE,
chargé de la perliculture, de la pêche,
de l'aquaculture et des relations avec les institutions

ARRETE N° 820 / CM du 18 juin 2013 modifié, portant suspension provisoire de la délivrance des autorisations d'occupation du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole

LE PRESIDENT DE LA POLYNESIE FRANÇAISE

Ampliations :

PR	1
VP	1
SGG	1
IGA	1
REG	1
SCM	1
MRM	1
MLA	1
MAA	1
DRM	1
DAF	1
RCH	1
JOPF	1

Trans. (avec AR) :

HC	1

Sur le rapport du ministre des ressources marines, des mines et de la recherche, chargé de la perliculture, de la pêche, de l'aquaculture et des relations avec les institutions ;

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée, portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 388/PR du 17 mai 2013, portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 392/PR du 17 mai 2013 modifié, relatif aux attributions du ministre des ressources marines, des mines et de la recherche, chargé de la perliculture, de la pêche, de l'aquaculture et des relations avec les institutions ;

Vu la délibération n° 2004-34 APF du 12 février 2004 portant composition et administration du domaine public en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti ;

Vu l'arrêté n° 1914 CM du 26 novembre 2011 portant création et organisation de la Direction des ressources marines et précisant ses missions ;

Vu l'arrêté n° 527 /CM du 19 avril 2010 modifié, réglementant l'octroi des autorisations d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole ;

Vu l'arrêté n° 1296/CM du 29 août 2012 fixant la procédure de recevabilité et d'instruction des demandes d'occupation du domaine public maritime pour l'exercice des activités de perliculture et précisant les conditions particulières d'exploitation inhérentes à ces occupations ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 12 juin 2013.

ARRETE

Article 1er : Est suspendu à compter de la date de publication du présent arrêté, pour une durée **de deux (2) ans**, la délivrance des autorisations d'occupation temporaire du domaine public maritime sollicitées à des fins d'exploitation perlicole, dans tous les lagons de la Polynésie française.

Article 2 : Par dérogation aux dispositions de l'article 1er du présent arrêté et sous réserve de l'obtention de la carte de producteur d'huîtres perlières ou de

perle de culture de Tahiti et **sans augmentation de surface**, seront instruites conformément aux dispositions en vigueur :

I- **les demandes de renouvellement** selon les conditions prévues aux articles 10 à 12 de l'arrêté n° 1296/CM du 29 août 2012 susvisé ;

II- **les demandes de déplacement d'exploitation dans un même lagon**. Ces demandes sont recevables sous réserve, d'une part de ne pas modifier les activités autorisées et d'autre part, de comporter l'avis du maire ainsi qu'un justificatif de paiement des redevances. Ce changement d'emplacement est obligatoirement précédé d'un balisage, réalisé par le service en charge de la perliculture. Ce changement est effectué dans un délai de 6 mois à compter de la date du procès-verbal de balisage ;

III- **les demandes de transfert d'autorisation** d'occupation temporaire du domaine public maritime **entre personnes physiques ou morales** selon les conditions prévues aux articles 18 et 19 de l'arrêté n° 1296/CM du 29 août 2012 susvisé ;

IV- *(modifié par l'arrêté n° 1125 CM du 09 août 2013)* **les demandes de transfert** d'autorisation du domaine public maritime **lors du décès du titulaire**, selon les conditions prévues aux articles 20 et 21 de l'arrêté n° 1296/CM du 29 août 2012 susvisé.

Article 3 : *(modifié par l'arrêté n° 1125 CM du 09 août 2013)* Par dérogation aux dispositions de l'article 1er ci-dessus, sont recevables les **demandes de construction de maisons destinées à la greffe et/ou au travail des huîtres perlières** sous réserve des conditions suivantes :

- être titulaire d'une autorisation d'occupation du domaine public maritime pour l'élevage d'huîtres perlières greffées ou non greffées ;

- avoir déposé une demande de permis de construire telle que prévue au point 4 de l'article 4 de l'arrêté n° 1296/CM du 29 août 2012 susvisé ;

- respecter le point 8 de l'article 25 et les surfaces d'exploitation définies à l'article 26 prévues par l'arrêté n° 1296/CM du 29 août 2012 susvisé.

Article 4 : Par dérogation aux dispositions de l'article 1er, sont recevables **les nouvelles demandes de lignes de collectage** dans les conditions et les limites dictées aux articles 25 et 27 de l'arrêté n° 1296/CM du 29 août 2012 susvisé.

Article 5 : *(modifié par l'arrêté n° 1125 CM du 09 août 2013)* Par dérogation aux dispositions de l'article 1er, sont **recevables les demandes effectuées dans le cadre de programmes de recherche scientifiques liés au développement de la perliculture** en Polynésie française et de **la mise en œuvre de la politique de formation initiale et continue assurée par le Centre des métiers de la nacre et de la perliculture « CMNP** ».

Lorsque la réalisation du programme scientifique lié au développement de la perliculture en Polynésie française associe, par convention, un détenteur de la carte de producteur d'huîtres perlières ou de perles de culture de Tahiti avec, à minima, le pays, l'autorisation d'occupation du domaine public maritime est accordée au profit du détenteur de la carte. La demande est instruite selon les dispositions de l'arrêté n° 1296/CM du 29 août 2012 susvisé puis il est obligatoirement procédé à un balisage, réalisé par le service en charge de la perliculture.

Article 6 : Dispositions transitoires ;

Les demandes d'occupation temporaire du domaine public maritime et les demandes de changement d'emplacement et de superficie pour l'exercice des activités de perliculture qui sont enregistrées à la direction des ressources marines seront instruites conformément aux dispositions de l'arrêté n° 1296/CM du 29 août 2012 susvisé.

Seules seront instruites par la direction des ressources marines, les demandes mentionnées à l'alinéa précédent ayant fait l'objet d'un récépissé de dépôt d'un dossier complet de demande de carte de producteur d'huîtres perlières et/ou de perles de culture de Tahiti.

Les demandes précisées à l'alinéa premier du présent article, déposées à compter de la date de publication du présent arrêté, sont irrecevables de plein droit et les dossiers n'ont plus à être enregistrés par la direction des ressources marines.

Article 7 : Le ministre des ressources marines, des mines et de la recherche, chargé de la perliculture, de la pêche, de l'aquaculture et des relations avec les institutions est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le

Par le Président de la Polynésie française **Gaston FLOSSE**

Le ministre
des ressources marines,
des mines et de la recherche,
chargé de la perliculture, de la pêche,
de l'aquaculture et des relations avec les institutions

Tearii ALPHA

V- Importation

ARRETE n° 157 CM du 21 janvier 2000 modifié portant prohibition d'importation de matériel usagé utilisé pour la greffe de l'huître perlière en Polynésie française.

NOR : SDR0000022AC
(JOPF du 3 février 2000, n° 5, p. 307)

Modifié par :

- Loi de pays n° 2013-12 du 6 mai 2013 ; JOPF du 6 mai 2013, n° 16 NS, p. 935 **(1)**

Le Président du gouvernement de la Polynésie française,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et de l'élevage,

Vu la loi organique n° 96-312 du 12 avril 1996 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 96-313 du 12 avril 1996 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 336 PR du 21 mai 1997 portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française, complété par l'arrêté n° 444 PR du 9 juin 1998 portant nomination de membres du gouvernement de la Polynésie française ;

Vu la délibération n° 63-1 du 18 janvier 1963 modifiée portant réglementation du service des douanes de la Polynésie française, valant code des douanes ;

Vu la délibération n° 64-91 du 3 septembre 1964 fixant les mesures à prendre en cas d'introduction dans le territoire de nouvelles maladies contagieuses des animaux ;

Vu la délibération n° 94-159 AT du 22 décembre 1994 définissant les missions du service du développement rural ;

Vu l'arrêté n°446 CM du 24 avril 1995 portant organisation du service du développement rural ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 19 janvier 2000,

Arrête :

Article 1er.— L'importation en Polynésie française de matériels usagés pour la greffe de l'huître perlière est prohibée.

Art. 2.— Par dérogation aux dispositions de l'article 1er du présent arrêté, l'importation sous tous les régimes douaniers des produits usagés suivants peut être autorisée sous réserve que :

a) les matériaux dont ils sont composés peuvent être désinfectés de façon satisfaisante ;
b) une désinfection a été effectuée par un inspecteur sanitaire du département de la qualité alimentaire et de l'action vétérinaire du service du développement rural.

L'importation ne peut avoir lieu que par les bureaux de douane de plein exercice.

Désignation des marchandises	Numéros de tarif des douanes
Pierre à aiguiser (au diamant)	68.04.21.00
Porte-nacre	84.66.20.00
Instruments de greffage	90.18.39.00
Nucléus en nacre	96.01.90.10
Nucléus en corail	96.01.90.20

Art. 3.— La désinfection s'effectue avant le dépôt de la déclaration en douane d'importation.

Art. 4.— La sortie de la zone sous douane du matériel de greffe usagé est soumise à la délivrance par l'inspecteur sanitaire d'un laissez-passer à la suite de la désinfection.

Art. 5.— Les importateurs ou leurs représentants sont tenus de décharger, déballer et présenter les marchandises en vue de la désinfection, conformément aux instructions de l'agent de contrôle.

Art. 6.— Les dispositions du présent arrêté, notamment l'exigence de la désinfection, s'appliquent également aux matériels de greffe usagés introduits par les particuliers qui sont tenus de les déclarer, que ce soit sous forme de colis postaux ou dans les bagages des voyageurs débarquant en Polynésie française par voie aérienne ou maritime.

Art. 7.— Tout matériel de greffe usagé listé à l'article 1er et ne bénéficiant pas de la dérogation prévue à l'article 2 ne pourra être mis à la consommation en Polynésie française et devra être, soit réexporté, soit détruit sur place aux frais de l'importateur.

L'opération de destruction se déroulera obligatoirement en présence d'un agent du service du développement rural et d'un agent du service des douanes.

Art. 8.— L'application des mesures prévues à l'article 7 du présent arrêté ainsi que les frais qui en résultent sont à la charge exclusive des importateurs ou des déclarants en douane, sans indemnisation de la part de la Polynésie française.

Art. 9.— Les auteurs des infractions aux dispositions du présent arrêté sont passibles des peines applicables aux auteurs des contraventions de 5e classe.

Art.10.— Le ministre des finances et des réformes administratives, chargé du Pacte de progrès, le ministre de l'agriculture et de l'élevage et le ministre de la mer et de l'artisanat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 21 janvier 2000.
Pour le Président absent :
Le vice-président,
Edouard FRITCH.

Par le Président du gouvernement :
Le ministre des finances
et des réformes administratives,
Patrick PEAUCELLIER.

Le ministre de l'agriculture
et de l'élevage,
Patrick BORDET.

Le ministre de la mer
et de l'artisanat,
Llewellyn TEMATAHOTOA.

---

(1) Loi de pays n° 2013-12 du 6 mai 2013 :

Art. LP. 63.— Sont remplacées par les références à la présente loi du pays et à la délibération n° 2006-36 APF du 15 juin 2006 définissant les mesures applicables dans le cadre de la lutte contre les maladies transmissibles des animaux, les références à la délibération n° 64-91 du 3 septembre 1964 fixant les mesures à prendre en cas d'introduction dans le territoire de nouvelles maladies contagieuses des animaux contenues dans les arrêtés suivants :

…

6°) arrêté n° 157 CM du 21 janvier 2000 portant prohibition d'importation de matériel usagé utilisé pour la greffe de l'huître perlière en Polynésie française ;

…

ARRETE n° 1184 CM du 18 septembre 2002 modifié relatif au régime d'importation des perles fines, des perles de culture et des ouvrages en perles fines ou perles de culture.

(JOPF du 26 septembre 2002, n° 39, p. 2332)

Modifié par :

Arrêté n° 1726 CM du 17 décembre 2002 ; JOPF n° 51 du 19 décembre 2002, p 3137
Arrêté n°1490 CM du 10 septembre 2009, JOPF n°38 du 17 septembre 2009, p.4303

Le Président du gouvernement de la Polynésie française,

Vu la loi organique n° 96-312 du 12 avril 1996 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n°96-313 du 12 avril 1996 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 637PR du 19 mai 2001 modifié portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française ;

Vu le code des douanes de la Polynésie française ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 28 août 2002,

ARRETE

Article 1er.- (Remplacé par l'arrêté n°1490 CM du 10 septembre 2009, article 1er) Les importations de perles, ouvrages ou articles de bijouterie, de toutes origines et provenances, de la liste suivante, sont interdites :

a) Perles fines, perles de culture ou ouvrages en perles fines ou de culture relevant des codifications douanières suivantes :

- 71011000 perles fines ;

- 71012110 perles de culture, brutes, biwas ;

- 71012120 perles de culture, brutes, keshi ;

- 71012130 perles de culture, brutes, teintées ;

- 71012140 demi-perles de culture brutes (mabe) ;

- 71012190 autres perles de culture brutes ;

- 71012210 perles de culture travaillées, biwas ;

- 71012220 perles de culture travaillées, keshis ;

- 71012230 perles de culture travaillées, teintées ;

- 71012240 demi-perles de culture travaillées (mabe) ;

- 71012290 autres perles de culture travaillées ;

- 71161000 ouvrages en perles fines ou de culture.

b) Perles, ouvrages en perles ou articles de bijoux en toutes matières imitant l'aspect et l'apparence des produits perliers décrits dans la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 sus-visée.

c) Les importations de produits perliers relevant des paragraphes a) et b) précédents dépourvues de tout caractère commercial sont autorisées.

On entend par "importations de produits perliers dépourvues de tout caractère commercial", les importations qui présentent un caractère occasionnel et portent exclusivement sur des produits perliers réservés à l'usage personnel ou familial des voyageurs, destinés à être offerts en cadeau, en quantité ne devant traduire aucune préoccupation commerciale.

Art. 2.- *a)* Des dérogations à l'interdiction instituée par l'article 1er du présent arrêté peuvent être accordées, sous couvert d'une licence d'importation délivrée par le ministre chargé de la perliculture, pour les produits suivants :

- 71011000 perles fines ;

- 71012110 perles de culture, brutes, biwas ;

- 71012120 perles de culture, brutes, keshi ;

- 71012140 demi-perles de culture brutes (mabe) ;

- 71012190 autres perles de culture brutes,

(Ajouté par l'arrêté 1726 CM du 17 décembre 2002 – article1er)

- 71012210 perles de culture travaillées, biwas ;

- 71012290 autres perles de culture travaillées.

(Supprimé par l'arrêté n°1490 CM du 10 septembre 2009 – article 2) b) Sont exclues de ces dérogations les perles ayant ou copiant l'apparence, la couleur et l'effet de la perle de culture de Tahiti, du keshi de Tahiti, ou du mabe de Tahiti ; qu'il s'agisse de perles fines traitées ou non, de perles de culture traitées ou non et de perles d'imitation.

Art. 3.- *a)* Est dispensée de la production d'une licence d'importation la réimportation des perles fines récoltées en Polynésie française, des perles de culture de Tahiti et des ouvrages en perles fines récoltées en Polynésie française ou en perles de culture de Tahiti, exportés à titre définitif dans un délai inférieur ou égal à trois mois. Ces produits relèvent des codifications suivantes :

- 71011000 perles fines ;

- 71012120 perles de culture, brutes, keshi ;

- 71012140 demi-perles de culture brutes (mabe) ;

- 71012190 autres perles de culture brutes ;

- 71012220 perles de culture travaillées, keshis ;

- 71012240 demi-perles de culture travaillées (mabe) ;

- 71012290 autres perles de culture travaillées ;

- 71161000 ouvrages en perles fines ou de culture.

Le délai susvisé n'est pas opposable dans les cas de force majeure.

b) On entend par réimportation, le retour sur le territoire de la Polynésie française des marchandises visées au 1er alinéa de l'article 3 *a),* exportées à titre définitif de ce même territoire, par la même personne.

c) La réimportation est possible dans les cas suivants :

- marchandises refusées par le destinataire pour non-conformité ;

- ventes avec rétractation ;

- cas de force majeure ;

- (Rajouté par l'arrêté n°1490 CM du 10 septembre 2009, article 3) Présentation et démonstration vente à l'étranger.

d) La réimportation est subordonnée au dépôt, à l'appui de la déclaration en douane d'une demande, rédigée sur papier à en-tête du demandeur. La demande devra comporter les éléments suivants :

- nom de l'exportateur ;

- numéro et date de la déclaration d'exportation initiale, ou du justificatif attestant de la réalité de l'exportation ;

- nombre, poids et valeur de la marchandise réimportée ;

- motif de réimportation ;

- déclaration sur l'honneur que les marchandises réimportées sont bien de celles exportées à titre définitif.

A cette demande, il sera joint tout document, délivré lors de l'exportation initiale, attestant de la conformité des marchandises présentées à la réimportation. Ces documents pourront se présenter sous la forme de :

- copie de l'attestation de conformité ;

- copie du tableau de classification ;

- ou tout autre document délivré lors de l'exportation initiale et permettant au service des douanes de vérifier le bien fondé de la demande de réimportation.

Art. 4.- Dans le cadre des contrôles liés aux opérations visées aux articles précédents, le service des douanes pourra solliciter l'intervention du service de la perliculture agissant en qualité d'expert en cas de doute sur la conformité de la marchandise.

(Rajouté par l'arrêté n°1490 CM du 10 septembre 2009, article 4) Dans le cadre d'une réimportation suite à une exportation temporaire, le service des douanes peut faire appel au service de la perliculture afin de vérifier si les produits perliers réimportés répondent aux critères de qualité édictés dans la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 sus-visée.

Art. 5.- Toutes dispositions contraires à celles du présent arrêté sont abrogées, notamment l'arrêté n° 545 CM du 25 mai 1990.

Art. 6.- Toute infraction au présent arrêté fera l'objet de poursuites, conformément aux dispositions prévues par le code des douanes de la Polynésie française.

Art. 7.- Le ministre de l'économie et des finances est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

ARRETE n° 1240 CM du 30 août 2007 relatif modifié à la qualité des nucléï importés, commercialisés et autorisés à la greffe

(NOR : PRL 0701603AC)
(JOPF 1er/12/05, p 3760)

Modifié par :

L'arrêté n°297/CM du 9 mars 2010, JOPF n° 11, p.1235

Le Président du gouvernement de la Polynésie française,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 3985/PR du 29 décembre 2006 modifié, portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française et déterminant leurs fonctions ;

Vu le code des douanes de la Polynésie française ;

Vu la délibération n° 2001-37 APF du 30 mars 2001 portant création du service de la perliculture ;

Vu délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, au transport, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti, des ouvrages et des articles de bijouterie en comportant ;

Le Conseil des Ministres en ayant délibéré dans sa séance du 29 août 2007,

ARRETE

Article 1er : Le présent arrêté fixe la qualité des nucleï autorisés à l'importation, conformément à l'article 2.2 de la délibération n° 2005-42 APF du 4 février 2005 susvisée.

Article 2 : Les nucleï fabriqués à partir :

- de coquille de mollusques formée de véritable nacre (aragonite) comme celles des Unionidés (moule d'eau douce des Etats-Unis ou de Chine)
- de coquilles formées à partir de nacre (aragonite) et de calcite comme celles des huîtres perlières (*Pinctada sp*.)
- de tout autres matériaux nacré ayant les caractéristiques structurales (couches stratifiées régulières de nacre) et physiques (dureté, densité) des coquilles citées ci-dessus,
- (rajouté par l'arrêté n° n°297/CM du 9 mars 2010, art. 2) en pierre précieuse ou semi-précieuse.

(modifié par l'arrêté n° n°297/CM du 9 mars 2010, art. 3) sont autorisés à l'importation la commercialisation et à la greffe.

Art. 3 : Les nucleï fabriqués à partir de coquilles de bénitier (*Tridacna spp.et Hippus sp*.) sont strictement interdits à l'importation.

Art. 4- Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

VI- Fiscalité

DELIBERATION° 93-168 AT DU 30 DECEMBRE 1993 modifiée portant modification de la fiscalité perlière à l'exportation

(JOPF du 6 janvier 1994, n° 1, p. 11)

Modifiée :

- Délibération n° 94-124 AT du 27 septembre 1994 ; JOPF du 6 octobre 1994, n° 40, p. 1848
- Délibération n° 94-145 AT du 8 décembre 1994 ; JOPF du 22 décembre 1994, n° 51, p. 2395 **(1)**
- Délibération n° 96-161 APF du 12 décembre 1996 ; JOPF du 30 décembre 1996, n° 15 NS, p. 648
- Délibération n° 99-112 APF du 8 juillet 1999 ; JOPF du juillet 1999, n° 29, p. 1559
- Délibération n° 2001-87 APF du 12 juillet 2001 ; JOPF du 26 juillet 2001, n° 30, p. 1842
- Délibération n° 2001-208 APF du 11 décembre 2001 ; JOPF du 27 décembre 2001, n° 15 NS, p. 506
- Loi du pays n° 2006-23 du 26 décembre 2006 ; JOPF du 26 décembre 2006, n° 46 NS, p. 516
- Loi du pays n° 2009-18 du 28 octobre 2009 ; JOPF du 28 octobre 2009, n°58 NS, p. 1048 **(4)**

La commission permanente de l'assemblée territoriale de la Polynésie française,

Vu la loi n° 84-820 du 6 septembre 1984 modifiée portant statut du territoire de la Polynésie française ;

Vu la loi n° 77-574 du 7 juin 1977 portant diverses dispositions d'ordre économique et financier ;

Vu la délibération n° 63-1 du 18 janvier 1963 portant réglementation du service des douanes en Polynésie française valant code des douanes ;

Vu la délibération n° 93-165 AT du 16 décembre 1993 portant délégation de pouvoirs de l'assemblée territoriale à sa commission permanente ;

Vu l'arrêté n° 1210 CM du 22 décembre 1993 soumettant un projet de délibération à l'assemblée territoriale de la Polynésie française ;

Vu le caractère d'urgence dudit projet signalé par lettre n° 228 PR/CM en date du 22 décembre 1993 ;

Vu la lettre n° 683 AT du 27 décembre 1993 de convocation en séance des conseillers territoriaux ;

Vu le rapport n° 172-93 du 30 décembre 1993 de la commission permanente ;

Vu
Dan sa séance du 30 décembre 1993,

ADOPTE

Article. 1er (remplacé, Lp n° 2009-18 du 28/10/2009, art. LP 2) - Il est créé aux codifications n° 7101.10.00, 7101.21.10, 7101.21.20, 7101.21.30, 7101.21.90, 7101.22.10, 7101.22.20, 7101.22.30, 7101.22.90 et 7116.10.00 de la nomenclature combinée communément appelée nomenclature du 'tarif des douanes', un droit spécifique spécial sur les produits exportés de la perliculture, originaires de la Polynésie française. Ce droit est dénommé droit spécifique sur les perles exportées, sigle : DSPE.

Art. 1er bis (créé, Dél 99-112 APF du 8/07/1999, art. 2).- Les exportations d'ouvrages en perles fines ou de culture relevant de la codification tarifaire 71.16.10.00, dépourvues de tout caractère

commercial réalisées par les voyageurs ne sont pas soumises au droit spécifique sur les perles exportées.

On entend par "exportation d'ouvrages en perles fines ou de culture dépourvues de tout caractère commercial", les exportations qui présentent un caractère occasionnel et portent exclusivement sur des ouvrages en perles fines ou de culture réservés à l'usage personnel ou familial des voyageurs, ou destinés à être offerts en cadeau, en quantité ne devant traduire aucune préoccupation commerciale.

Art. 2 (remplacé, Lp n° 2009-18 du 28/10/2009, art. LP 2, 2°) « I – Le taux du droit est fixé à *cinquante francs CFP* (50 F CFP).

La taxe est assise sur le nombre de perles et/ou de produits de la perliculture relevant des positions tarifaires 7101.10.00, 7101.21.10, 7101.21.30, 7101.21.90, 7101.22.10, 7101.22.30 et 7101.22.90, exportés hors de la Polynésie française.

Pour les keshis relevant des positions tarifaires 7101.21.20 et 7101.22.20, la taxe est assise sur le gramme net de produit exporté hors de la Polynésie française.

Pour les ouvrages relevant de la position tarifaire 7116.10.00 comportant des produits de la perliculture repris aux positions tarifaires 7101.10.00, 7101.21.10, 7101.21.30, 7101.21.90, 7101.22.10, 7101.22.30, 7101.22.90, le taux fixé à l'alinéa 1er s'applique au nombre de perles et/ou de produits de la perliculture soumis au paiement de la taxe qui composent lesdits ouvrages.

Lorsque ces ouvrages comportent à la fois des produits de la perliculture mentionnés à l'alinéa précédent et des keshis, le redevable est tenu d'acquitter la taxe en déclarant distinctement les produits dont l'assiette taxable est le nombre, de ceux dont l'assiette taxable est le poids.

Le fait générateur de la taxe est constitué par l'exportation définitive des produits de la perliculture.

L'exportation s'entend de la sortie du territoire douanier de la Polynésie française à destination de pays et territoires non compris dans ce territoire, soit directement, soit en suite d'un régime douanier suspensif de droits et taxes.

L'exigibilité de la taxe intervient à la date du fait générateur. » **(2)**

(complété, Lp n° 2009-18 du 28/10/2009, art. LP 2, 3°) « II » - Le D.S.P.E. est liquidé et perçu comme en matière de douane.

Art. 3 (remplacé, Lp n° 2009-18 du 28/12/2009, art. LP 1er , 2°).- Le produit du DSPE est inscrit au budget de la Polynésie française. **(3)**

Art. 4.- (abrogé, Dél 94-145 AT du 8/12/1994, art. 2)

Art. 5.- Les dispositions de la délibération n° 71-173 AT du 10 novembre 1971 et de l'arrêté n° 4085 du 22 décembre 1971 pris pour son application, fixant à 2,5 % de la valeur des perles le droit « ad valorem » antérieurement institué, sont abrogées.

Art. 6.- Le Président du gouvernement du territoire est chargé de l'exécution de la présente délibération qui sera publiée au Journal officiel de la Polynésie française.

(1) Délibération n° 94-145 AT du 8 décembre 1994 :
Art. 3.- Les dispositions mentionnées dans les délibérations n° 94-116 AT du 15 septembre 1994 et n° 94-123 AT du 27 septembre 1994 sont abrogées.

(2) : Pour la période du 1er janvier 2009 au 30 novembre 2009, le taux du droit est fixé à *zéro franc CFP* (0 F CFP) le gramme net de produits de la perliculture exportés du territoire.

(3) : Ces dispositions entrent en vigueur à compter du 1er janvier 2009.

(4) : Loi du pays n° 2009-18 du 28 octobre 2009 :

Art. LP. 3.- A la demande de l'exportateur ou du déclarant en douane agissant pour le compte de ce dernier, les produits de la perliculture énumérés à l'article 1er de la délibération n° 93-168 AT du 30 décembre 1993 modifiée dans sa rédaction issue du 1° du I de l'article LP. 2, qui ont fait l'objet d'une déclaration d'exportation temporaire enregistrée du 1er janvier au 30 novembre 2009 et dont la régularisation par une déclaration d'exportation définitive est effectuée postérieurement à la période précitée, seront assujettis au droit spécifique sur les perles exportées au taux applicable à la date d'enregistrement de la déclaration d'exportation temporaire.

ARRETE n° 212 CM du 29 janvier 2004 modifié portant mise en place d'une procédure de distribution d'essence sans plomb et de gazole utilisés dans les exploitations perlicoles de Polynésie française.

(JOPF du 5 février 2004, n° 6, p. 388)

Modifié par :

Arrêté n° 424 CM du 4 juillet 2005 ; JOPF du 14 juillet 2005, n° 28, p. 2302
Arrêté n° 182 CM du 17 février 2011; JOPF du 24 février, n° 8, p. 845

Le Président du gouvernement de la Polynésie française,

Vu la loi organique n° 96-312 du 12 avril 1996 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n°96-313 du 12 avril 1996 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 2435 PR du 3 novembre 2003 portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française ;

Vu la délibération n° 2001-37 APF du 30 mars 2001 portant création du service de la perliculture ;

Vu le code pénal ;

Vu le code des douanes ;

Vu la délibération n° 97-98 APF du 29 mai 1997 modifiée portant création d'un compte spécial "Fonds de régulation des prix des hydrocarbures" ;

Vu la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteurs de perles de culture de Tahiti, ensemble ses arrêtés d'application ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 28 janvier 2004,

ARRETE

Article 1er.- A compter du 1er janvier 2004, les producteurs d'huîtres perlières et les producteurs de perles de culture de Tahiti pourront bénéficier :

- d'essence sans plomb, de nomenclature douanière 27.10.11.14, code avantage 756 ;

- de gazole, de nomenclature douanière 27.10.19.14, code avantage 779.

Art.2 (Remplacé, arrêté n°182CM du 17 février 2011, art. 1er).- La distribution de ces carburants nécessite un agrément accordé par arrêté du ministre en charge de la perliculture pour les personnes physiques et par arrêté du conseil des ministres pour les personnes morales. Cet agrément précise le quota annuellement attribué à chaque exploitant titulaire d'une carte de producteur d'huîtres perlières ou de perles de culture de Tahiti.

- Le quota annuel de carburant est établi pour l'exploitation de la ferme perlière sur la base de la consommation de douze mois précédant la demande. D'autres critères de détermination du quota annuel peuvent cependant être pris en considération tels que les dimensions de la concession maritime, l'importance du cheptel d'huîtres perlières et du parc à matériel consommateur de carburant utilisé dans l'exploitation perlicole et la distance que les embarcations à moteur ont à

parcourir pour surveiller leurs installations. Ce quota est révisable à la date anniversaire de l'arrêté d'agrément.

- Le quota de carburant destiné aux transferts de nacres inter-insulaires est établi pour les transferts de nacres inter-insulaires et pour les distances à parcourir entre les différentes îles, en application des dispositions de la délibération n° 93-61 AT du 11 juin 1993 sus-visée.

Art. 3.- La durée de l'agrément est liée à celle de la carte de producteur d'huîtres perlières ou de la carte de producteur de perles de culture de Tahiti détenue par le bénéficiaire Le renouvellement est concomitant à la carte de producteur.

(Ajouté, arrêté n°182CM du 17 février 2011, art. 2) **Titre I : Quota annuel délivré au titre du fonctionnement interne de l'exploitation perlicole.**

Art. 4.- (Remplacé, arrêté n°182CM du 17 février 2011, art. 3) Le producteur remplit un dossier comportant les précisions suivantes (annexe I) :

- Au titre des embarcations :
    - Le numéro d'immatriculation, les éléments d'identification et la longueur des embarcations ;
    - le type, la marque et la puissance du ou des moteurs ;
- Au titre des autres matériels : La liste détaillée du matériel consommateur de carburant susceptible d'entrer dans le cadre de ces dispositions, notamment : le groupe électrogène (puissance et type) et les machines servant à laver les nacres.
- Au titre de la consommation de carburant :
    - Les distances à couvrir entre les différents points de l'exploitation ;
    - La consommation mensuelle moyenne de carburant, en précisant la nature du carburant, sur les 12 derniers mois.

A ce dossier seront jointes les factures de carburant des douze derniers mois, ainsi que les données statistiques suivantes (annexe II):

- Le nombre de personnes employées dans l'exploitation le dernier jour du mois précédent la demande ;
- Le nombre de nacres en collectage des deux dernières années ;
- Le nombre de nacres en élevage des deux dernières années ;
- Le nombre de nacres greffées des deux dernières années ;
- Le nombre de perles récoltées des deux dernières années ;
- Nombre de perles vendues des deux dernières années ;
- La production de nacres et de perles des douze derniers mois.

Le dossier est à déposer au service de la perliculture en charge de l'instruction des demandes et de la gestion des bons.

Le service de la perliculture remet tous les trois mois pour l'exploitation et à chaque transfert autorisé par le service, des bons numérotés, nominatifs et incessibles. Ces bons ont une validité de six mois, sauf la dernière année de l'agrément : leur validité ne pouvant dépasser celle de l'agrément, les derniers bons peuvent être valides moins de 6 mois.

Ils se divisent en cinq volets comportant les mentions suivantes :

a) nom du producteur ;
b) numéro et lieu (île et commune) de la concession ;
c) type de carburant et quantité exprimée en litres ;
d) date de validité du bon délivré ;

Les bons peuvent être livrés aux producteurs lors des tournées des agents de la perliculture dans les îles ou donnés par le service de la perliculture à un mandataire sur présentation d'une autorisation signée du producteur bénéficiaire."

En cas de perte ou de vol, le demandeur pourra solliciter de nouveaux bons pour la même période sur présentation de la déclaration de perte ou de vol faite auprès des autorités compétentes.

(Ajouté, arrêté n°182CM du 17 février 2011, art. 4) **Titre II : Quota délivré au titre des transferts inter-insulaires**

Art. 5- (remplacé, arrêté n°182CM du 17 février 2011, art. 5) Le producteur remplit un dossier comportant les précisions suivantes (annexe I) :

- Au titre des embarcations :

- Le numéro d'immatriculation, les éléments d'identification et la longueur des embarcations ;
- Le type, la marque et la puissance du ou des moteurs ;

- Au titre de la consommation de carburant :

- Les distances à parcourir entre les îles de départ et d'arrivée ;
- Le nombre prévisionnel de transferts inter-insulaires pour une année.

Le dossier est à déposer au service de la perliculture en charge de l'instruction des demandes et de la gestion des bons.

Le service de la perliculture remet à chaque transfert autorisé par le service, des bons numérotés, nominatifs et incessibles. Ces bons ont une validité de six mois, sauf la dernière année de l'agrément : leur validité ne pouvant dépasser celle de l'agrément, les derniers bons peuvent être valides moins de 6 mois.

Ils se divisent en cinq volets comportant les mentions suivantes :

a) nom du producteur ;
b) numéro et lieu (île et commune) de la concession ;
c) type de carburant et quantité exprimée en litres ;
d) date de validité du bon délivré ;

Les bons peuvent être livrés aux producteurs lors des tournées des agents de la perliculture dans les îles ou donnés par le service de la perliculture à un mandataire sur présentation d'une autorisation signée du producteur bénéficiaire."

En cas de perte ou de vol, le demandeur pourra solliciter de nouveaux bons pour la même période sur présentation de la déclaration de perte ou de vol faite auprès des autorités compétentes.

Art.6 - (remplacé, arrêté n°182CM du 17 février 2011, art. 3) Chaque bon comprend cinq volets dûment tamponnés par le service de la perliculture et conformes à l'annexe III du présent arrêté :

- le volet n°1 est conservé par le producteur ;

- le volet n°2 est conservé par l'armateur ou le fournisseur à la pompe ;

- les volets n°3, n°4 et n°5 sont remis par le perliculteur au fournisseur (stations-service, armateur, éventuellement la compagnie pétrolière) lors de la livraison d'essence sans plomb ou de gazole. Le fournisseur transmet ces bons à la compagnie pétrolière ;

- le volet n°4 est joint à la déclaration en douanes de mise à la consommation des produits concernés ;

- le volet n°5 est remis au service de la perliculture.

La compagnie pétrolière garde le volet n°3.

Aucun remboursement au titre du bénéfice de ces avantages ne pourra être effectué si les bons ne sont pas en bonne et due forme.

Art. 7.- Les utilisateurs bénéficiaires sont tenus, à première réquisition, de laisser les agents des douanes, du service des affaires économiques et du service de la perliculture, visiter leurs installations et les bateaux entrant dans le cadre de ce dispositif.

Art. 8.- L'usage de ce gazole de nomenclature douanière 27.10.19.14, code avantage 779, et de cette essence sans plomb de nomenclature douanière 27.10.11.14, code avantage 756, est uniquement destiné au lieu et à l'activité de l'exploitation perlicole. Le non-respect des obligations visées ci-dessus, entraîne le retrait immédiat de tout ou partie des avantages acquis, sans préjudice, s'il y a lieu, du remboursement des sommes indûment perçues. L'usage de tout litre de carburant fraudé est passible d'une contravention de 3e classe, sans préjudice des sanctions prévues au code des douanes.

Art. 9.- Le ministre de l'économie et des finances est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 29 janvier 2004.
Pour le Président absent :
Le vice-président,
Edouard FRITCH.

Par le Président du gouvernement :
Le ministre de l'économie et des finances,
Georges PUCHON.

ANNEXE I : DEMANDE D'AGREMENT AUX AVANTAGES FISCAUX SUR LES PRODUITS PETROLIERS POUR LA PERLICULTURE

NOM du titulaire de la carte de producteur…….....

Type et Echéance de la carte de producteur : PPCT – PHP / valable jusqu' au : ……/……/……..

N° Exploitant…… Lieu d'exploitation ……....

Téléphone : ……..
Adresse :…….

Copie du permis de navigation des bateaux effectuant les transferts de nacres inter-insulaires

Embarcations utilisées pour les transferts de nacres inter-insulaires: *nombre* …….

1) Type …….. N° immatriculation et nom :

……..Longueur……..

2) Type …….. N° immatriculation et nom :

……..Longueur……..

3) Type …….. N° immatriculation et nom :

……..Longueur……..

Embarcations utilisées pour la ferme: *nombre* …….

1) Type …….. N° immatriculation et nom :

……..Longueur……..

2) Type …….. N° immatriculation et nom :

……..Longueur……..

3) Type …….. N° immatriculation et nom :

……..Longueur……..

Les caractéristiques des moteurs des embarcations :

1) Marque et type …….. Puissance :……..CV

2) Marque et type …….. Puissance :……..CV

3) Marque et type …… . *Puissance :……. .CV*

Liste des matériels consommant du gazole *(type, puissance, consommation)*

1) ……..

……..…

2) ……...……

…….

3) ……

……..…….

Liste des matériels consommant de l'essence *(type, puissance, consommation)*

4)……

……..……

5)……

……..…….

Distance en kilomètres à parcourir entre les différents points d'exploitation

Distance	**Kms / jour (Aller Simple)**	**Kms / semaine**	**Kms / mois**	**Kms / an**
Domicile vers la ferme (Fare greffe)				
Ferme vers stations collectage				
Ferme vers stations élevage				

Consommation moyenne mensuelle de carburant des douze derniers mois :

Essence …… litres/mois Gazole …… litres/mois

Pièces fournies ☐ *Factures*

Le nombre prévisionnel de transferts de nacres inter-insulaires pour une année :……

Distance à parcourir entre les différentes îles dans le cadre de transferts de nacres inter-insulaires

Distance à parcourir en km	Kms / jour	Kms / semaine	Kms / mois	Kms / an
Ile de départ				
Ile d'arrivée				

Je m'engage à signaler au service de la perliculture tout changement relatif au matériel, pouvant abaisser la consommation annuelle de carburant.

(signature)

Partie réservée au service de la perliculture

Agrément accordé le …….. Agent PRL/instructeur:

……

Date d'échéance de l'agrément :…….

Renouvellement du …….

Plafond annuel autorisé dans le cadre de l'exploitation de la ferme perlière :

…… litres d'essence - ……litres de gazole

Plafond annuel autorisé dans le cadre des transferts de nacres inter-insulaires :

…… litres d'essence - ……litres de gazole

Modifications du plafond autorisé le : …….

ANNEXE II : DONNEES STATISTIQUES

Année	Nombre de nacres en collectage	Nombre de nacres en élevage	Nombre de nacres greffées	Nombre de perles récoltées	Nombre de perles vendues
Année n-2					
Année n-1					
Année n ……..					

Nombre de personnes employées dans l'exploitation : ….

Renseignements par téléphone le : …….

(signature)

ANNEXE III

Bon n° Volet 1 – Producteur ***Service de la perliculture*** Valable jusqu'au Bon pour litres Essence sans plomb (27.10.11.14 code avantage 756, délivrée à NOM : Concession n° Lieu (île, commune)	Bon n° Volet 2 – Fournisseur ***Service de la perliculture*** Valable jusqu'au Bon pour litres Essence sans plomb (27.10.11.14 code avantage 756, délivrée à NOM : Concession n° Lieu (île, commune) Tampon du détaillant et signature
Bon n° Volet 3 – Douanes ***Service de la perliculture*** Valable jusqu'au Bon pour litres Essence sans plomb (27.10.11.14 code avantage 756, délivrée à NOM : Concession n° Lieu (île, commune)	Bon n° Volet 4 – Service perliculture ***Service de la perliculture*** Valable jusqu'au Bon pour litres Essence sans plomb (27.10.11.14 code avantage 756, délivrée à NOM : Concession n° Lieu (île, commune) Tampon du détaillant et signature
Bon n° Volet 1 – Producteur ***Service de la perliculture*** Valable jusqu'au Bon pour litres Essence sans plomb (27.10.19.14 code avantage 779, délivrée à NOM : Concession n° Lieu (île, commune)	Bon n° Volet 2 – Fournisseur ***Service de la perliculture*** Valable jusqu'au Bon pour litres Essence sans plomb (27.10.19.14 code avantage 779, délivrée à NOM : Concession n° Lieu (île, commune) Tampon du détaillant et signature
Bon n° Volet 3 – Douanes ***Service de la perliculture*** Valable jusqu'au Bon pour litres Essence sans plomb (27.10.19.14 code avantage 779, délivrée à NOM : Concession n° Lieu (île, commune)	Bon n° Volet 4 – Service perliculture ***Service de la perliculture*** Valable jusqu'au Bon pour litres Essence sans plomb (27.10.19.14 code avantage 779, délivrée à NOM : Concession n° Lieu (île, commune) Tampon du détaillant et signature

DELIBERATION n° 2004-29 APF du 12 février 2004 relative au régime des entreprises franches dans le secteur de la perliculture en Polynésie française.

(JOPF du 26/02/04, p.648)

L'Assemblée de la Polynésie française,

Vu la loi organique n° 96-312 du 12 avril 1996 modifiée portant sur statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 96-313 du 12 avril 1996 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu le code des douanes, notamment les articles 137 et suivants et le titre XII ;

Vu le code des impôts et notamment l'article 115-1 modifié par la délibération n° 2002-110 APF du 5 septembre 2002 ;

Vu la délibération n° 2001-37 APF du 30 mars 2001 portant création du service de la Perliculture ;

Vu la délibération n° 2001-208 APF du 11 décembre 2001 modifiée approuvant le budget général du territoire pour l'exercice 2002;

Vu la délibération n° 97-194 APF du 24 octobre 1997 modifiée portant modification du tarif des douanes et instauration d'une taxe de développement local (TDL) à l'importation ;

Vu la délibération n° 2001-88 APF du 12 juillet 2001 portant définition des produits tirés de l'activité de la perliculture en Polynésie française et fixation des règles relatives à la classification, à la commercialisation et aux formalités d'exportation de la perle de culture de Tahiti ;

Vu la délibération n° 93-168 AT du 30 décembre 1993 modifiée portant modification de la fiscalité perlière à l'exportation

Vu l'arrêté n° 3-2004 APF/SG du 3 février 2004 portant ouverture de la session extraordinaire de l'assemblée de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 259 CM du 5 février 2004 soumettant un projet de délibération à l'assemblée de la Polynésie française ;

Vu la lettre n° 332-2004 Prés.APF/SG du 3 février 2004 portant convocation en scéance des conseillers territoriaux ;

Vu le rapport n° 1144 du 9 février 2004 de la commission de l'économie ;

Vu le rapport n°28-2004 du 12 février 2004 de l'assemblée de la Polynésie française ;

Dans sa séance du 12 février 2004,

ADOPTE

Article 1er.- Définition

Il est institué un régime d'entreprise franche dans le secteur de la perliculture, défini par la présente délibération.

Ce régime s'applique aux entreprises consacrant leur activité principale à l'exportation de produits industriels issus de la transformation, composés notamment de produits perliers provenant exclusivement de l'élevage et de la greffe en Polynésie française de l'huître perlière de l'espèce

« Pinctada margaritifera var. cumingi.». Ces produits industriels doivent relever de la position tarifaire SH 71.16.10.00 (ouvrages en perles fines ou de culture).

Art. 2.- Conditions d'octroi de la qualité d'entreprise franche

La qualité d'entreprise franche est octroyée aux entreprises répondant aux conditions suivantes:

- être enregistrée au registre du commerce de la Polynésie française ;
- être titulaire d'un entrepôt industriel placé sous le contrôle de l'administration des douanes au sens des articles 137 à 139 ter du code des douanes.
- mettre en œuvre des produits perliers originaires de la Polynésie française et provenant du marché intérieur, avec des produits importés placés sous le régime douanier de l'entrepôt industriel.
- justifier de ses capacités financières adaptées à cette activité.
- pour les sociétés, la majorité du capital doit être détenue par des investisseurs français ayant la qualité de résident permanent en Polynésie française. Les mandataires légaux doivent être de nationalité française et avoir la qualité de résident permanent en Polynésie française.
- pour les entreprises en nom propre, le propriétaire doit être de nationalité française et avoir la qualité de résident permanent en Polynésie française.
- s'engager à n'utiliser que des produits perliers munis du certificat délivré par le service de la perliculture, tel que prévu à l'article 8 de la présente délibération.

Art. 3.- Délivrance de l'agrément

L'entreprise demanderesse de l'agrément au régime entreprise franche, doit déposer un dossier comportant les pièces justificatives de sa demande auprès du service de la Perliculture qui instruit.

L'agrément pour une entreprise dite franche est délivré, pour une durée de cinq années renouvelable, par arrêté du Président du gouvernement publié au *journal officiel* de la Polynésie française.

Art. 4.- A l'importation

a/ Placement sous le régime douanier de l'entrepôt industriel en suspension des droits et taxes

Les entreprises ayant la qualité d'entreprise franche, doivent placer sous le régime douanier de l'entrepôt industriel les marchandises importées entrant dans la fabrication des ouvrages en perles fines ou de culture (position tarifaire SH 71.16.10.00).

b/ Mise à la consommation des machines et outillages en exonération des droits et taxes

Les machines et outillages, nécessaires à la transformation des marchandises placées sous le régime douanier de l'entrepôt industriel et exclusivement destinés aux entreprises ayant la qualité d'entreprise franche, sont exonérés de tous droits et taxes à l'importation, y compris de la Taxe de Développement Local et des taxes créées par la délibération n° 2001-208 APF du 11 décembre 2001 modifiée, mais à l'exclusion de la Taxe de Péage, de la redevance d'Usage des Installations de la Gare de fret de l'Aéroport de Tahiti-Faaa et de la redevance dénommée Participation Informatique Douanière. Les pièces détachées nécessaires à la réparation et à la maintenance de ces machines et outillages, bénéficient des mêmes mesures d'exonération à l'importation.

Il doit être produit à l'appui des déclarations en douane de mise à la consommation des marchandises sus-visées :

- copie de l'agrément octroyant la qualité d'entreprise franche
- une attestation du bénéficiaire de l'agrément, certifiant que les machines importées lui sont bien destinées et sont exclusivement affectées à la transformation des marchandises placées sous le régime douanier de l'entrepôt industriel dont il est bénéficiaire. Cette attestation doit comporter l'engagement de ne pas vendre ou céder même à titre gratuit les machines importées pendant une durée de cinq années à compter du jour de l'importation.

En cas de vente volontaire des machines, outillages et de leurs pièces détachées avant l'expiration du délai de cinq ans, les droits et taxes de douane exonérés sont perçus en fonction des taux en vigueur à la date d'enregistrement de la déclaration de mise à la consommation et sur la valeur des marchandises appréciée au moment de l'importation.

En cas de vente forcée des machines, outillages et de leurs pièces détachées, les droits et taxes de douane exonérés sont perçus en fonction des taux en vigueur à la date d'enregistrement de la déclaration de mise à la consommation et sur la valeur des machines appréciée au moment de la cession et si le délai de deux années est écoulé depuis la date d'importation, après prélèvement de la créance du créancier gagiste.

Art. 5.- A l'exportation

L'entreprise ayant la qualité d'entreprise franche bénéficie de l'exonération du Droit Spécifique sur les Perles Exportées (DSPE) pour les ouvrages en perles fines ou de culture (position tarifaire SH : 71 16 10 00) exportés en suite d'entrepôt industriel. Une copie de l'agrément octroyant la qualité d'entreprise franche doit être produite à l'appui de la déclaration d'exportation.

Art. 6.- Mise à la consommation des produits industriels en suite d'entrepôt industriel

En cas de mise à la consommation des produits industriels obtenus dans le cadre de l'entrepôt industriel, les droits et taxes sont à percevoir conformément à l'article 139 *ter* du code des douanes de la Polynésie française.

Art. 7.- Abattement d'impôt

L'entreprise ayant la qualité d'entreprise franche bénéficie d'un abattement d'impôt au prorata du chiffre d'affaires réalisé à l'export, conformément aux dispositions de l'article 115-1 paragraphe 6 du code des impôts.

Art. 8.- Contrôle de la qualité

Les perles de culture destinées à la transformation dans le cadre de l'entreprise franche sont contrôlées par le service de la perliculture qui délivre un certificat attestant du nombre total, du nombre par taille et du poids total des perles conformes à la réglementation en vigueur. Ce certificat doit pouvoir être produit à tout moment au service des douanes en cas de contrôle.

Ce contrôle a priori des perles de culture ne dispense pas du contrôle de la qualité et de la plus-value, par le service de la perliculture, des ouvrages en perles destinés à l'exportation en suite d'entrepôt industriel.

Art. 9.- Contrôle douanier

Dans le cadre du contrôle des bénéficiaires du régime de l'entreprise franche, le service des douanes peut, indépendamment des contrôles prévus par le code des douanes, vérifier la conformité des perles de culture provenant du marché intérieur utilisées dans la fabrication des produits industriels, par référence au certificat de qualité mentionné à l'article 8 de la présente délibération. Une tolérance de 1% du nombre de perles figurant sur le certificat de contrôle de la qualité est admise pour les pertes occasionnées dans le processus de transformation.

Toute violation des conditions d'octroi de la qualité d'entreprise franche mentionnées à l'article 2 de la présente délibération, constatée par le service des douanes dans le cadre de ses contrôles, fait l'objet d'une information au service de la perliculture en vue de la mise en œuvre éventuelle des dispositions de l'article 10 de la présente délibération.

Art. 10.- Sanctions administratives

Toute violation des conditions d'octroi de la qualité d'entreprise franche prévue dans la présente délibération, est passible de sanctions administratives consistant en un avertissement avec mise en demeure de se mettre en conformité dans le cas où l'entreprise ne répondrait plus aux conditions telles que précisées à l'article 2 de la présente délibération. Dans le cas où le contrevenant ne se conformerait pas à la réglementation dans le délai imparti précisé dans la mise en demeure, le retrait de l'agrément est prononcé par arrêté du Président du gouvernement publié au journal officiel de la Polynésie française.

Le retrait de l'agrément entraîne de facto l'annulation du bénéfice de l'exonération du Droit Spécifique sur les Perles Exportées (DSPE) pour les ouvrages en perles fines ou de culture (position tarifaire SH : 71 16 10 00) exportés en suite d'entrepôt industriel.

Les présentes sanctions administratives, s'appliquent sans préjudice des dispositions du code des douanes se rapportant aux réglementations que l'administration des douanes est chargée d'appliquer.

Art. 11.- Un arrêté pris en Conseil des Ministres définira les modalités d'application de la présente délibération.
Art. 12.- Le Président du gouvernement de la Polynésie française est chargé de l'exécution de la présente délibération qui sera publiée au Journal officiel de la Polynésie française.

ARRETE n°808 CM du 11 mai 2004 pris en application de la délibération n° 2004-29 APF du 12 février 2004 relative au régime des entreprises franches dans le secteur de la perliculture en Polynésie française.

(JOPF du 20/05/04, n°21, p. 1725)

Le Président de la Polynésie française,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 2435/PR du 3 novembre 2003 portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code des investissements ;

Vu la délibération 2001-37 du 30 mars 2001 portant création du service de la perliculture ;

Vu la délibération n°2004-29 APF du 12 février 2004 relative au régime des entreprises franches dans le secteur de la perliculture en Polynésie française;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 11 mai 2004

ARRETE

Article 1er : **Recevabilité des dossiers :** En application de l'article 2 de la délibération n° 2004-29 susvisée, la demande d'agrément d'entreprise franche, précise que le pétitionnaire s'engage à n'utiliser que des produits perliers passés au contrôle de la qualité du service de la perliculture. Le dossier comprenant les pièces suivantes est déposé en double exemplaire :

a. la demande rédigée sur papier libre ;
b. les statuts de la société ;
c. le récépissé d'enregistrement au registre du commerce de Papeete ;
d. une fiche d'état civil des investisseurs et des dirigeants de la société ;
e. un certificat de résidence des investisseurs et des dirigeants concernés ;
f. une copie de la convention accordant le bénéfice de l'entrepôt industriel ;
g. une copie du plan d'exploitation de la société reflétant le montant de l'investissement envisagé, les perspectives commerciales et les besoins en personnel.

Le service de la perliculture dispose d'un délai de 8 jours pour informer le requérant de la recevabilité du dossier et, le cas échéant, des pièces et informations complémentaires qui sont nécessaires à son instruction. Si le dossier ne comporte pas tous les éléments nécessaires, le délai ne commence à courir qu'à compter de la date de réception des informations complémentaires réclamées au pétitionnaire.

Art. 2 - L'agrément: Le service de la Perliculture instruit le dossier, exprime un avis motivé et transmet la demande au Président de la Polynésie française qui dispose d'un délai de deux mois à compter de la réception du dossier pour rendre sa décision. L'absence de réponse dans ce délai vaut refus.

Art. 3 - Obligations de l'entreprise franche : L'entreprise franche a l'obligation de tenir à jour un registre précisant le nombre par taille, le nombre total et le poids total des perles qu'elle possède en stock. Ces données doivent être conformes à l'attestation de contrôle de la qualité remise par le service de la perliculture joint en annexe. Le registre reprend les mêmes mentions pour établir le stock des perles entrées dans la fabrication des ouvrages en perles fines ou de culture (position tarifaire 71.16.10.00).
Le registre est tenu à la disposition du service de la perliculture et du service des douanes en cas de contrôle.
Art. 4 - Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

VII- CENTRE DES METIERS DE LA NACRE ET DE LA PERLICULTURE (C.M.N.P)

DELIBERATION n° 88-185 AT du 8 décembre 1988 modifiée portant création du Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture.

(JOPF du 22 décembre 88, n°51, p 2357)

modifiée par :

- Délibération n° 2001-37 APF du 30 mars 2001 ; JOPF du 5 avril 2001, n° 14, p. 819

La Commission Permanente de l'Assemblée Territoriale de la Polynésie française.

Vu la loi n°84-820 du 6 septembre 1984 portant statut du territoire de la Polynésie Française ;

Vu la délibération n°83-65 du 31 mars 1983 portant création en Polynésie Française du service territorial de la mer et de l'aquaculture ;

Vu la délibération n°88-171 AT du 23 novembre 1988 portant délégation de pouvoirs de l'assemblée territoriale à sa commission permanente ;

Vu l'arrêté n°1235 CM du 17 novembre 1988 soumettant le projet de délibération portant création du Centre des métiers de la nacre et de la perliculture ;

Vu le rapport n°174-88 du 8 décembre 1988 de la commission permanente ;

Dans sa séance du 8 décembre 1988.

ADOPTE :

Article 1er. - Il est créé en Polynésie Française une structure de formation dénommée « Centre des métiers de la nacre et de la perliculture », rattachée administrativement au (modifié, Dél n° 2001-37 APF du 30/03/2001, art. 6) « service de la perliculture ».

Art. 2.- Le Centre des métiers de la nacre et de la perliculture a pour mission d'assurer une formation pratique et théorique dans les métiers de la nacre et de la perliculture.

Art. 3 (remplacé, Dél n° 2001-37 APF du 30/03/2001, art. 7).- Les dépenses de fonctionnement et d'investissement du centre sont à la charge du territoire et figurent au budget du service de la perliculture.

Art. 4.- Le montant des frais d'inscription et de scolarité, la tarification des produits vendus et des prestations de services fournies par le Centre feront l'objet d'arrêtés en conseil des ministres.

Art. 5.- Les règles d'organisation et de fonctionnement du Centre ainsi que les programmes d'enseignement seront déterminés par arrêtés du conseil des ministres.

Art. 6.- Le Président du gouvernement est chargé de l'exécution de la présente délibération qui sera publiée au Journal officiel de la Polynésie Française.

ARRETE n° 612 CM du 30 mai 1990 modifié fixant les règles d'organisation et de fonctionnement et le programme de formation du Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture.

(JOPF 14/06/90, n° 24, p 853)

Modifié (e) par :

Arrêté n° 1056 CM du 21 octobre 1994 ; JOPF 03/11/94, n° 44, p 2083
Arrêté n° 877 CM du 29 août 1997 ; JOPF 11/09/97, n° 37, p 1846
Arrêté n° 525 CM du 10 avril 2000 ; JOPF 20/04/00, n° 16, p 929
Arrêté n° 1679 CM du 17 décembre 2001 ; JOPF du 27/12/01, n° 52

Le Président du gouvernement de la Polynésie française,

Vu la loi n° 84-820 du 6 septembre 1984 portant statut du territoire de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 789 PR du 11 décembre 1987 relatif à la composition du gouvernement du territoire ;

Vu l'arrêté n° 157 PR du 3 avril 1989 portant nomination de membres du gouvernement du territoire ;

Vu l'arrêté n° 158 PR du 3 avril 1989 relatif aux attributions des membres du gouvernement du territoire ;

Vu la délibération n° 83-65 du 31 mars 1983 portant création en Polynésie française du Service.

Vu la délibération n° 88-185 AT du 31 mars 1983 portant création du Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture et notamment son article 5 ;

Vu le décret n° 57-245 du 24 février 1957 modifié par le décret n° 57-829 du 23 juillet 1957 et par l'ordonnance n° 58-875 du 24 septembre 1958 sur la répartition et la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles dans le territoire d'outre-mer ;

Vu l'arrêté n° 35 IT du 10 janvier 1959 fixant certaines modalités d'application du décret n° 57-245 du 24 février 1957 modifié ;

Vu a décision n° 919 TLS du 12 décembre 1978 étendant le champ d'application des dispositions de l'article 3 (paragraphe 5) du décret modifié n° 57-245 du 24 février 1957 ;

Le Conseil des Ministres en ayant délibéré en séance du 30 mai 1990,

ARRETE

TITRE I – DIRECTION ET ADMINISTRATION DU CENTRE

A – Le responsable du Centre

Article 1er - (remplacé, arrêté n° 525 CM du 10/04/00, art.1er) – Sous la direction générale du chef du Service de la Perliculture, le responsable du Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture assure la direction morale, pédagogique et administrative du centre du foyer d'hébergement.

Art.2 - Le responsable du centre :

- propose, après consultation des services, établissements et organismes compétents, publics ou privés, les besoins en formation adaptés au développement du secteur de la nacre et de la perliculture ;
- met en œuvre, suit et coordonne les programmes de formation du centre, prépare les conventions de stage passées entre le Territoire représentée par le Ministre chargé de la Perliculture et les établissements et organismes publics ou privés ;
- (modifié, arrêté n° 525 CM du 10/04/00, art.2) – établit les projets de règlement intérieur du centre et du foyer d'hébergement, qui sont arrêtés par le chef du Service de la Perliculture et veille à leur application ;
- dresse un bilan annuel des activités du centre à porter à la connaissance du Conseil des Ministres.

B – Le Conseil d'Enseignement et de Sélection

Art.3 - Le conseil d'enseignement et de sélection est un organe pédagogique consultatif dont la composition est la suivante :

- le Ministre chargé de la Perliculture ou son représentant : *Président ;*
- (modifié, arrêté n° 525 CM du 10/04/00, art.3) Le chef du Service de la Perliculture ou son représentant, vice-président ;
- le chef du Service de l'Education ou son représentant ;
- le directeur de l'Agence pour l'emploi et le formation professionnelle ;
- (abrogé, arrêté n° 525 CM du 10/04/00, art.3)
- le président du GIE Poe Rava Nui ou son représentant ;
- (modifié, arrêté n° 525 CM du 10/04/00, art.3) Le président du Syndicat professionnel des producteurs de perles ;
- un représentant du corps enseignant du centre ;
- deux représentants des élèves du centre.

Le responsable du centre assiste à titre consultatif au réunion du conseil et en assure le secrétariat.

Art.4 - Le conseil du centre d'enseignement et de sélection se réunit au moins une fois par an à Papeete ou à Rangiroa sur convocation de son président et chaque fois que celui-ci le juge utile. Le président peut inviter toute personne dont la présence lui paraît utile, à participer, à titre consultatif, à une séance de travail du conseil. Le conseil ne peut délibérer valablement que si la majorité de ses membres est présente. Le vote est effectué à la majorité simple. En cas de partage des voix, celle du président est prépondérante.

Art.5 - (remplacé, arrêté n° 525 CM du 10/04/00, art.4) – Le conseil d'enseignement et de sélection est chargé du recrutement des élèves et de leur admission au foyer d'hébergement. Il est obligatoirement consulté sur le contenu des programmes d'enseignement, les calendriers et horaires de formation et les règlements du centre et du foyer d'hébergement. Ces règlements intérieurs sont approuvés par arrêtés du ministre chargé de la perliculture.

Art. 5.1 - (créé, arrêté n° 525 CM du 10/04/00, art.4) – Le conseil de discipline :

Le conseil de discipline est constitué par les membres du conseil d'enseignement et de sélection siégeant en formation disciplinaire.

A ce titre, il peut proposer des sanctions allant jusqu'à l'exclusion définitive du centre et du foyer d'hébergement.

Les règles de fonctionnement sont identiques à celles prévues pour le conseil d'enseignement et de sélection.

Le conseil de discipline est obligatoirement saisi dans le cas d'une mesure d'exclusion.

TITRE II - SCOLARITE

A – Conditions de recrutement

Art. 6 - L'admission des élèves au centre est réservée en priorité aux personnes ayant un niveau BEPC, âgées de 18 ans minimum et de 25 ans maximum et aptes à la plongée professionnelle. L'admission des élèves est subordonnée à l'acquittement préalable des droits d'inscription.

B – Programme de formation

Art.7 - Les calendriers et horaires de formation sont arrêtés par le chef du Service de la Perliculture après avis du conseil d'enseignement et de sélection.

Art. 8 - L'enseignement dispensé par le Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture comprend :

- la formation aux techniques de collectage de naissains, d'élevage et de greffe de nacres perlières ;
- la formation à la plongée professionnelle et à la navigation ;
- la formation soit au centre à Rangiroa, soit à l'extérieur, permettant aux élèves de se familiariser avec le monde du travail ;
- toutes autres matières ayant trait à la perliculture et notamment à la constitution, l'exploitation et la gestion d'une ferme perlière.

Art. 9 - Les stages en entreprises font l'objet de conventions prévues à l'article 2, alinéa 2, du présent arrêté.

Art. 10 - Les élèves peuvent avec le concours du personnel enseignant du centre, se constituer en coopérative dont ils assurent la gestion.

Art. 11 - L'évaluation des connaissances dispensées au centre s'effectue sous forme de contrôle continu.

Art. 12 - (abrogé, arrêté 877 CM du 29/08/97, art.1er) – Les formations à la perliculture et à la greffe dispensées par le Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture et visées par le présent arrêté sont définies selon l'annexe pédagogique jointe au présent arrêté[1]

Les frais relatifs aux visites médicales d'aptitude à la plongée sont pris en charge par le budget.

---

[1] Elle peut être consultée au Service de la Perliculture

Les frais relatifs aux déplacements des stagiaires du Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture nécessités par leur programme de formation sont pris en charge par le budget du Service de la Perliculture, sous-chapitre 960-09, article 639.

Art.13 - Des programmes de formation continue pour les professionnels du secteur de la perliculture pourront être établis selon la procédure prévue pour tout programme de formation au centre.

Art.14 -(remplacé, arrêté n° 525 CM du 10/04/00, art.6) – Le Ministre chargé de la Perliculture fixe par arrêté la liste des stagiaires ayant suivi avec succès les formations à la perliculture et/ou à la greffe dispensées par le Centre des Métiers de la Nacre et de le Perliculture.

Un certificat est délivré par le Ministre chargé de la Perliculture à chacun des stagiaires visés à l'alinéa 1er du présent article.

C – Le personnel enseignant

Art. 15 – La formation est assurée par des permanents et des vacataires nommés par le chef du Service de la Perliculture après avis du conseil d'enseignement et de sélection.

Art.16 - (modifié, arrêté 1056 CM du 21/10/94, art. 1er) – Le personnel enseignant extérieur au Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture, relevant de la convention collective de travail des agents non fonctionnaires de l'administration (A.N.F.A.) est rémunéré pour la préparation des cours dispensés au Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture selon un montant horaire fixé par arrêté en Conseil des Ministres.

Le personnel enseignant ne relevant pas des dispositions de l'alinéa précédent est couvert par une convention avec le territoire passée avec le Ministre chargé de la Perliculture.

TITRE III – PROTECTION DES ELEVES

Art.17 - Les élèves admis au Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture bénéficient, dans les mêmes conditions que les élèves des centres d'apprentissage et établissements de formation professionnelle accélérée, des conditions des textes relatifs à la réparation et la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles et notamment les dispositions du décret modifié n° 57-245 du 24 février 1957 de l'arrêté modifié n° 35 IT du 10 janvier 1959 et de la décision n° 919 TLS du 12 décembre 1978.

Art.18 - Le Ministre chargé de la Perliculture, de l'Equipement et de l'Energie est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la Polynésie française.

ARRETE n° 604 CM du 20 juin 1994 fixant le montant horaire des prestations des intervenants extérieurs du Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture. (C.M.N.P.)

(JOPF 30/06/94, n° 26, p 1200)

Le Président du gouvernement de la Polynésie française,

Sur le rapport du ministre de la mer, du développement des archipels, des affaires foncières et des postes et télécommunications.

Vu la loi n° 84-820 du 6 septembre 1984 modifiée portant statut du territoire de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 622 PR du 4 avril 1991 modifié portant nomination du Vice-Président et des autres ministres du gouvernement du territoire de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 431 PR du 9 novembre 1993 portant modification des attributions de certains membres du gouvernement du territoire ;

Vu la convention collective de travail des agents non fonctionnaires de l'administration de la Polynésie française du 10 mai 1968 et ses avenants ;

Vu la délibération n° 83-65 AT du 31 mars 1983 portant création en Polynésie française du Service Territorial de la Mer et de l'Aquaculture ;

Vu la délibération n° 88-185 AT du 8 décembre 1988 portant création du Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture ;

Vu l'arrêté n° 612 CM du 30 mai 1990 fixant les règles d'organisation et de fonctionnement et le programme de formation du Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture ;

Le Conseil des Ministres en ayant délibéré en séance du 18 mai 1994,

ARRETE

Article 1er – Les intervenants extérieurs appelés à dispenser des cours au Centre des Métiers de la Nacre et de la Perliculture (C.M.N.P.) sont rémunérés à la vacation sur la base de 4 000 F CFP l'heure de cours effective.

Cette rémunération prend effet à compter de la rentrée scolaire 1993-1994.

Art. 2 – La dépense est imputable au budget du Service de la Mer et de l'Aquaculture, chapitre 960.03 article 639.

Sa liquidation s'effectue après réception par le service d'un état du nombre d'heures de cours effectivement dispensés par chaque enseignant, attesté par le responsable du Centre et le chef du Service de la Mer et de l'Aquaculture.

Art.3 – Le Ministre de la Mer, du Développement des Archipels, des Affaires Foncières et des Postes et Télécommunications et le Ministre des Finances et des Réformes Administratives sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la Polynésie française.

VIII- EPIDEMIOLOGIE ET ACTIONS SANITAIRES

DELIBERATION n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale

(rendue exécutoire par arrêté n° 5533 AA du 21 novembre 1977)
(JOPF du 15 décembre 1977, n° 29, p. 1167)

Modifiée par :

- Délibération n° 95-79 AT du 23 mai 1995 ; JOPF du 8 juin 1995, n° 23, p. 1211
- Loi du pays n° 2013-12 du 6 mai 2013 ; JOPF du 6 mai 2103, n° 16 NS, p. 935

La commission permanente de l'assemblée territoriale de la Polynésie française,

Vu la loi n° 77-772 du 12 juillet 1977 relative à l'organisation de la Polynésie française ;

Vu la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes de la vente des marchandises et des falsifications de denrées alimentaires et des produits agricoles ;

Vu l'arrêté n° 385 C du 20 mai 1933 promulguant dans la colonie la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes ;

Vu l'arrêté n° 2204 AGF du 31 décembre 1938 réglementant l'hygiène et la salubrité publique dans les Etablissements français de l'Océanie ;

Vu le décret du 18 mai 1940 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes aux Etablissements français de l'Océanie ;

Vu l'arrêté n° 722 C du 22 août 1940 promulguant le décret du 18 mai 1940 ;

Vu l'arrêté n° 583 s du 9 avril 1954 réglementant l'hygiène et la salubrité publique dans les Etablissements français de l'Océanie ;

Vu l'arrêté n° 1503 ELV du 26 décembre 1958 complétant les attributions du service de l'élevage et des industries animales ;

Vu la délibération n° 59-60 du 16 octobre 1959 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu la lettre n° 1207 ER du 16 novembre 1976 de M. le haut-commissaire de la République en Polynésie française approuvée le 3 novembre 1976 ;

Vu la délibération n° 77-100 du 20 août 1977 portant délégation de pouvoirs de l'assemblée territoriale à sa commission permanente ;

Vu le rapport n° 159-77 en date du 14 octobre 1977 de la commission permanente ;

Dans sa séance du 14 octobre 1977,

Adopte :

Chapitre I.- Dispositions générales

Article 1er.— Dans l'intérêt de la protection de la santé publique, il doit être procédé :

1) A l'inspection sanitaire et qualitative, avant et après leur abattage, des animaux dont la chair doit être livrée au public en vue de la consommation.

2) A la détermination et au contrôle des conditions d'hygiène dans lesquelles a lieu l'abattage.

3) A l'inspection de la salubrité et de la qualité des denrées animales ou d'origine animale destinées à cette consommation.

4) A la détermination et à la surveillance des conditions d'hygiène dans lesquelles ces denrées sont préparées et conservées, notamment lors de leur transport et de leur mise en vente.

Chapitre II.- Autorités compétentes et attributions des services vétérinaires

Art. 2.— Les fonctions d'inspection sanitaire que nécessite l'application de l'article 1er sont effectuées par des vétérinaires de l'administration territoriale assistés de préposés sanitaires placés sous la direction des vétérinaires.

Ces agents sont assermentés et peuvent requérir les agents de la force publique afin de leur permettre la bonne exécution de leur inspection.

Art. 3.— Les vétérinaires inspecteurs sont qualifiés dans l'exercice de leurs fonctions :

1) Pour assurer l'application des mesures législatives et réglementaires de police sanitaire concernant les animaux vivants importés ou destinés à l'exploitation, ceux présentés sur les foires, marchés ou expositions (et dans les autres lieux mentionnés) ou ceux introduits dans les abattoirs et tueries.

2) Pour interdire temporairement dans ces derniers établissements ou en tout autre lieu l'abatage d'un animal dont l'examen sanitaire doit être complété ou renouvelé.

3) Pour consigner en vue d'en compléter ou d'en renouveler l'inspection toutes denrées animales ou d'origine animale suspectes d'être impropres à la consommation humaine ou animale et pour effectuer sur lesdites denrées, tout prélèvement d'échantillon nécessaire à une analyse en laboratoire ou à la bonne exécution de l'inspection.

4) Pour déterminer les utilisations particulières auxquelles demeurent soumises les denrées qu,, sans être insalubres, ne peuvent être livrées en l'état à la consommation.

5) Pour procéder à la saisie et au retrait de la consommation des denrées animales ou d'origine animale qu'ils ont reconnues impropres à la consommation.

En attendant l'examen et la décision du vétérinaire inspecteur, les préposés sanitaires peuvent interdire l'abattage d'un animal ou consigner une denrée. Ils peuvent prélever des échantillons en vue d'une analyse en laboratoire.

Art. 4.— Les vétérinaires et leurs préposés chargés de l'inspection sanitaire vétérinaire, ont libre accès de jour et de nuit dans les abattoirs, tueries et leurs annexes et dans tous les lieux où des denrées alimenaires ou animales ou d'origine animale, destinées à la consommation humaine ou animale sont travaillées, transformées ou manipulées, et dans les lieux où ces denrées sont entreposées, stockées ou offertes à la vente par les personnes qui en font le commerce ou en assurent le transport, et en général, par toute personne utilisant ces denrées.

Toute personne transportant des animaux vivants ou des denrées animales ou d'origine animale est tenue, à toute réquisition des vétérinaires ou de leurs préposés, de laisser visiter le chargement de son véhicule, de présenter tous documents et de donner tous renseignements concernant l'origine et la destination des marchandises transportées. Ces personnes son tenues de faciliter l'examen du chargement et d'apporter aux agents de contrôle l'aide nécessaire à cet examen.

Chapitre III.- Conditions d'hygiène applicables aux animaux et aux denrées

Art. 5.— Sont soumis aux dispositions de la présente délibération :

- Les animaux dont la chair est destinée à être livrée au public en vue de la consommation, à savoir :

- Les animaux de boucherie : animaux vivant à l'état domestique des espèces bovine, ovine, caprine et porcine, ainsi que des espèces chevaline et asinienne et de leurs croisements.
- Les volailles : tous oiseaux vivant à l'état domestique.
- Les lapins domestiques.
- Le gibier.
- Les produits de la mer et d'eau douce.

- Les denrées animales, à savoir :

Les animaux mentionnés au 1) ci-dessus qui sont présentés à la vente pour la consommation, vivants, ou non, entiers ou découpés, notamment les poissons, mollusques, crustacés ;

Les viandes, c'est-à-dire toutes les parties des animaux de boucherie, de volaille, des lapins et du gibier susceptibles d'être livrées au public en vue de la consommation.

- Les denrées d'origine animale, lesquelles comprennent les produits comestibles élaborées par les animaux à l'état naturel, notamment le lait, les œufs et le miel, ou transformées, ainsi que les denrées animales présentées à la vente après préparation, traitement, transformation, que ces produits ou denrées soient mélangés ou non avec d'autres denrées.

Art. 6.— Des arrêtés du conseil de gouvernement fixeront les normes sanitaires et qualitatives auxquelles devront satisfaire les animaux, les denrées animales et les denrées d'origine animale pour être reconnus propres à la consommation.

Art. 7.— Tout animal de boucherie ou toute volaille abattue doit être soumis par son détenteur à un contrôle des services vétérinaires, destiné à vérifier la conformité aux normes sanitaires et qualitatives prévues à l'article 6 ci-dessus. Toutefois, les animaux destinés en totalité à la consommation familiale peuvent être exemptés de cette inspection.

Cette conformité est attestée à la fin des opérations d'abattage par l'apposition de marques ou estampilles sur les carcasses, abats et généralement sur toutes les parties de l'animal destinées à être livrées en vue de la consommation.

L'exposition, la circulation, la mise en vente des parties non marquées ou estampillées sont interdites et la confiscation sera de droit.

Art. 8.— L'exposition, la circulation, la mise en vente des denrées animales autres que celles qui font l'objet de l'article 7 ci-dessus, et des denrées animales non conformes aux normes prévues à l'article 6 sont interdites et la confiscation sera de droit.

Les vétérinaires de l'administration territoriale et leurs préposés, sont habilités à vérifier à tous les stades de la production de la transformation et de la commercialisation, que les denrées mentionnées à l'alinéa précédent sont conformes auxdites normes.

Les arrêtés du conseil de gouvernement prévus à l'article 6 ci-dessus pourront prévoir que cette conformité sera attestée par l'apposition sur les denrées elles-mêmes ou sur leur emballage de marques ou estampilles ou par la remise de documents.

Art. 9.— Les denrées animales ou d'origine animale saisies comme impropres à la consommation humaine sont dénaturées ou détruites par les soins des services vétérinaires ou des autres services du territoire habilités à cet effet. Pendant ces opérations, les denrées sont, le cas échéant, placées par le service compétent sous la garde de leur détenteur.

Chapitre IV.- Conditions d'hygiène applicables aux établissements et à leur matériel

Art. 10.— Sans préjudice des dispositions en vigueur relatives aux établissements dangereux, insalubres ou incommodes, les responsables des centres d'abattage et des établissements dans lesquels les denrées visées à l'article 5 ci-dessus sont préparées, traitées, transformées, entreposées, exposées, mises en vente ou vendues sont tenues d'adresser une déclaration en vue d'obtenir une autorisation d'ouverture délivrée par le conseil de gouvernement.

Art. 11.— Des arrêtés du conseil de gouvernement fixeront les normes techniques d'aménagement, d'éclairage, de ventilation et d'approvisionnement en eau auxquelles les locaux définis à l'article 10 et le matériel utilisé dans ces locaux devront satisfaire, ainsi que les dispositifs nécessaires à leur fonctionnement permettant d'assurer le respect des conditions d'hygiène applicables à ces locaux, au matériel et au personnel.

Chapitre V.- Conditions d'hygiène applicables aux transports

Art. 12.— Les animaux vivants mentionnés à l'article 5 de la présente délibération doivent être transportés de sorte que leur état de santé et d'entretien ne soit pas altéré. Les moyens de transports doivent être conçus, aménagés et entretenus de façon à ne jamais constituer une source de pollution ou de contamination. Aussitôt après le déchargement, ils doivent ainsi que tous les objets ayant été en contact avec les animaux ou leurs déjections, être nettoyés, lavés et désinfectés.

A cet effet, les lieux et établissements mentionnés à l'article 10 doivent être pourvus d'une installation de nettoyage.

Art. 13.— Les moyens de transports utilisés pour les denrées visées à l'article 5 de la présente délibération, ne doivent pas constituer du fait de leur aménagement de leur état d'entretien ou de leur chargement, un risque de contamination, d'altération ou de souillure pour ces denrées.

Ils sont dotés des équipements en bon état de marche, nécessaires à la bonne conservation de ces denrées.

Art. 14.— Des arrêtés du conseil de gouvernement définiront les caractéristiques techniques que devront présenter les moyens de transport visés aux articles 12 et 13 pour satisfaire aux conditions exigées par lesdits articles.

Chapitre VI.- Etat de santé et hygiène du personnel

Art. 15.— Les inspecteurs vétérinaires et les préposés sanitaires, ainsi que les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler les denrées animales ou d'origine animale mentionnées à l'article 5 tant au cours de leur collecte, préparation, traitement transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage que pendant leur exposition ou mise en vente sont astreints à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

La manipulation de ces denrées est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer.

Des arrêtés du conseil de gouvernement pourront établir des listes de maladies et infections qui rendent ceux qui en sont atteints susceptibles de contaminer les denrées.

Ces mêmes arrêtés déterminent les conditions dans lesquelles les exploitants des établissements mentionnés à l'article 10 de la présente délibération seront tenus de faire assurer une surveillance médicale périodique de leur personnel en vue d'éviter tout risque de contamination des denrées.

Chapitre VII.- Mesures applicables aux échanges internationaux

Articles. 16 à 20-3. (abrogés, Lp n° 2013-12 du 6/05/2013, art. LP. 70.6°)

Des certificats sanitaires et/ou de salubrité sont délivrés pour les denrées qui sont conformes et ont été préparées, traitées, transformées, entreposées, exposées, mises en vente ou vendues dans les conditions conformes aux articles 20-1 et 20-2 ci-dessus. Leur délivrance est soumise au paiement par leur bénéficiaire d'une redevance dont le montant est fixé par arrêté en conseil des ministres.

Chapitre VIII.- Pénalités

Art. 21.— Sans préjudice de l'application éventuelle des peines plus élevées déjà prévues par la loi du 1er août sur la repression des fraudes, les infractions à la présente délibération sont sanctionnées par des peines d'emprisonnement n'excédant par le maximum prévu en matière de contravention de simple police et des peines d'amende n'excédant pas 2 000 FF ou des peines de l'une ou l'autre espèce.

Chapitre IX.- Modalité d'exécution

Art. 22.— Des arrêtés du conseil de gouvernement préciseront, en tant que de besoin, les modalités d'application de la présente délibération.

Art. 23.— Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires à la présente délibération.

Art. 24.— La présente délibération est prise pour servir et valoir ce que de droit.

Le secrétaire,
André PORLIER

Le président,
John TEARIKI

DELIBERATION N° 95-79 AT du 23 mai 1995 complétant la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.

L'ASSEMBLEE TERRITORIALE DE LA POLYNESIE FRANCAISE,

Vu **l**a loi n° 84-820 du 6 septembre 1984 modifiée portant statut du territoire de la Polynésie française ;

Vu la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu l'arrêté 527 CM du 15 mai 1995 soumettant un projet de délibération à l'assemblée territoriale de la Polynésie française ;

Vu la lettre n° 86-95 AT/SG du 17 mai du président de l'assemblée territoriale ;

Vu le rapport n° **75-95** du 19 mai 1995 de la commission des affaires administratives du statut et des lois ;
Dans sa séance du 23 mai 1995,

ADOPTE

Article 1er : Il est inséré, sous l'article 20 du chapitre VII de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale, les articles suivants :

"***Article 20-1 :*** Pour être autorisées à l'exportation, les denrées mentionnées à l'article 5 ci-dessus doivent répondre aux conditions sanitaires et d'hygiène définies par la présente délibération.

Elles doivent, en outre, répondre aux conditions sanitaires et d'hygiène particulières exigées par le pays destinataire. "

"***Article 20-2 :*** Des arrêtés en conseil des ministres détermineront les conditions d'agrément à l'exportation des locaux dans lesquels les denrées visées à l'article 5 sont préparées, traitées, transformées, entreposées, exposées, mises en vente ou vendues en vue de l'exportation. Ces conditions tiendront compte des exigences particulières du pays destinataire. "

"***Article 20-3 :*** Les denrées font l'objet d'une inspection sanitaire et qualitative par les agents des services habilités à cet effet. Cette inspection peut comporter le cas échéant les prélèvements en vue des analyses de laboratoire estimées nécessaires ou exigées par le pays destinataire.

Des certificats sanitaires et/ou de salubrité sont délivrés pour les denrées qui sont conformes et ont été préparées, traitées, transformées, entreposées, exposées, mises en vente ou vendues dans des conditions conformes aux articles 20-1 et 20-2 ci-dessus. Leur délivrance est soumise au paiement par leur bénéficiaire d'une redevance dont le montant est fixé par arrêté en conseil des ministres. "

Art. 2 : Le Président du gouvernement est chargé de l'exécution de la présente délibération qui sera publiée au *Journal officiel* de la Polynésie française.

DELIBERATION N° 80-107 AT du 29 août 1980 modifiée fixant les conditions d'importation des médicaments en Polynésie française.

- ***Modifiée par la loi du pays n° 2013 du 28 mai 2013***

L'ASSEMBLEE TERRITORIALE DE LA POLYNESIE FRANCAISE,

Vu la loi n° 77-772 du 12 juillet 1977 relative à l'organisation de la Polynésie française et notamment ses articles 20 et 21 ;

Vu la loi n° 54-418 du 15 avril 1954 étendant aux territoires d'outre-mer certaines dispositions du code de la santé publique, promulguée dans le territoire par arrêté n° 1331 AA du 30 septembre 1955 ;

Vu la délibération n° 78-137 du 18 août 1978 portant réglementation de l'importation,

Vu l'exportation, l'achat, la vente, la détention et l'emploi des substances vénéneuses en Polynésie française, rendue exécutoire par l'arrêté n° 3942 AA du 4 septembre 1978 ;

Vu le décret n° 69-446 du 2 mai 1969 portant publication de la convention unique sur les stupéfiants du 30 mars 1961 ;

Vu la loi n° 74-1009 du 2 décembre 1974 permettant à la France de ratifier la convention internationale des substances psychotropes faite à Vienne le 21 février 1971 en son nom et celui des territoires d'outre-mer ;

Vu les directives du conseil de la communauté économique européenne du 26 janvier 1965 (J.O. du 9 février 1965 et du 20 mai 1975) ;

Vu le rapport de mission n° CP/DMP/002 en date du 14 février 1980 de M. Wong Yip Lung, consultant en matière de politique et de gestion pharmaceutique de l'organisation mondiale de la santé ;

Vu la lettre n° 180 S en date du 25 juillet 1980 du conseil de gouvernement, approuvée en séance le 23 juillet 1980 ;

Vu l'arrêté n° 6271 AA en date du 30 juillet 1980 convoquant l'assemblée territoriale en session extraordinaire ;

Vu le rapport n° 112-80 du 27 août 1980 de la commission des affaires administratives ;

Dans sa séance du 29 août 1980,

ADOPTE

Article 1er - Dans le territoire de la Polynésie française, seuls ont le droit d'importer des médicaments, préparations pharmaceutiques et en général toute substance destinée à la médecine humaine ou vétérinaire :

a - le service de la santé publique du territoire ;

b - l'institut de recherches médicales Louis Malardé ;

c - le service de l'économie rurale - section élevage ;

d - les pharmaciens ayant officine ouverte au public ;

e - les pharmaciens grossistes ;

f - les médecins vétérinaires ;

g - les chirurgiens-dentistes ;

h - les représentants et commissionnaires dans les conditions fixées à l'article 4 ;

i - les importateurs et les herboristes agréés mettant à la disposition du public des produits médicamenteux de la pharmacopée traditionnelle chinoise et autres spécialités asiatiques dans les conditions définies à l'article 5, paragraphe 1.

Art. 2 - Les médecins vétérinaires, en activité, ne peuvent importer que des médicaments à usage vétérinaire sans toutefois avoir le droit de tenir officine ouverte.

Art. 3 - Les chirurgiens-dentistes inscrits au tableau de l'Ordre ne peuvent importer que les médicaments spécifiques de l'art dentaire et uniquement pour leur usage en cabinet.

Art. 4 – *(modifié par loi du pays n° 2013 du 28 mai 2013*) Les personnes désirant se livrer à la représentation commerciale des plantes médicinales en conformité avec la réglementation phytosanitaire, des produits et spécialités pharmaceutiques et hygiéniques, doivent en faire la déclaration au président de la Polynésie française. Elles devront satisfaire aux conditions de la loi sur l'exercice de la pharmacie. Elles ne pourront faire aucune délivrance de ces produits au public. Elles ne pourront distribuer des échantillons qu'aux pharmaciens, médecins, vétérinaires, hôpitaux et formations sanitaires publics ou privés du territoire.

Art. 5 - En ce qui concerne l'importation dans le territoire de médicaments autres que ceux d'origine métropolitaine, deux cas sont à considérer :

5.1 - *les médicaments et produits de la pharmacopée traditionnelle chinoise et autres spécialités asiatique.*

5.1.1 - *(modifié par loi du pays n° 2013 du 28 mai 2013*) les importateurs et herboristes vendeurs de produits médicamenteux de la pharmacopée traditionnelle chinoise et autres spécialités asiatiques doivent figurer sur une liste arrêtée en conseil des ministres.

Cette inscription est soumise aux conditions suivantes :

a - être de nationalité française et résider en Polynésie française depuis au moins cinq années ou dérogation exceptionnelle accordée en conseil de gouvernement ;

b - disposer d'installations adéquates pour l'entreposage des médicaments et d'un local approprié pour la vente au public ;

c - toutes les opérations commerciales d'importation ou de vente en gros de médicaments de la pharmacopée traditionnelle chinoise et autres spécialités asiatiques doivent être consignées dans un registre particulier tenu par l'importateur ou l'herboriste.

5.1.2. - Ne pourront être importés ou vendus sans autorisation préalable sur le territoire que les produits médicamenteux de la pharmacopée traditionnelle chinoise et autres spécialités asiatiques de notoriété publique et d'emploi courant depuis de nombreuses années et figurant, sur une liste établie conjointement par les parties intéressées, agréée par le conseil de gouvernement et soumise à révision périodique.

5.1.3 - Les importations sont subordonnées aux conditions suivantes :

a) - la composition qualitative et quantitative de chaque préparation doit être lisiblement imprimée sur l'étiquette en langue française ou anglaise. Dans le cas des préparations à base de plantes cette composition devra apparaître en termes botaniques ou scientifiques internationaux.

b) - les indications thérapeutiques, le nom et l'adresse du fabricant doivent apparaître sur l'emballage de vente au public en langue française ou anglaise et chinoise.

Ces indications ne doivent contenir que des éléments vérifiables et scientifiquement contrôlables.

5.1.4 - Les produits médicamenteux de la pharmacopée traditionnelle chinoise et autres spécialités asiatiques ne doivent contenir aucun agent thérapeutique chimique employé en médecine occidental à l'exception de certaines préparations d'usage domestique courant inclus dans la liste prévue au paragraphe 5.1.2.

5.1.5 - *(modifié par loi du pays n° 2013 du 28 mai 2013)* Un comité consultatif est chargé de donner son avis sur les normes de contrôle, la liste des médicaments, l'inscription de nouvelles préparations, l'autorisation d'exercice pour de nouveaux importateurs ou de nouveaux herboristes, les appels en cas de contestation. La composition de ce comité est la suivante :

- le directeur de la santé publique Président

- le pharmacien inspecteur des pharmacies Secrétaire

- deux herboristes importateurs de produits de la pharmacopée traditionnelle chinoise et autres spécialités asiatiques

- un pharmacien du secteur privé, désigné par le conseil de l'ordre des pharmaciens (section locale)

Tout herboriste importateur peut présenter à l'agrément du comité consultatif un ou plusieurs produits ne figurant pas sur la liste agréée par le conseil des ministres.

Le comité consultatif dispose d'un délai de deux mois pour donner son avis. Ce délai peut être exceptionnellement porté à six mois en raison de circonstances exceptionnelles.

En cas d'avis défavorable, cet avis doit être motivé.

5.1.6 - Un délai d'une année à compter de la date de promulgation de la présente délibération est accordé aux importateurs et herboristes installés sur le territoire pour leur permettre de se conformer à la présente réglementation.

5.2 - *Les autres médicaments d'origine étrangère.*

Les autres médicaments d'origine étrangère seront importés par les agents visés à l'article 1, sauf les importateurs du paragraphe i dans les conditions suivantes :

5.2.1 - sans demande d'autorisation préalable : les médicaments d'usage courant ne renfermant pas de substance vénéneuse dont la liste sera fixée sur proposition du directeur de la santé publique et

sous réserve d'être importés sous conditionnement public, le déconditionnement pour la vente étant interdit.

5.2.2. - *(abrogé par loi du pays n° 2013 du 28 mai 2013*)

5.2.3. - Avec autorisation préalable devant être accordée avant toute commande par le directeur du service de santé, après avis de l'inspecteur des pharmacies, sur demande comportant obligatoirement la mention du conditionnement de la composition centésimale, du mode d'emploi, des propriétés thérapeutiques, des contre-indications, d'étiquetage en latin, ou français ou anglais : les autres médicaments étrangers n'ayant pas d'équivalent dans la pharmacopée française et ne provenant pas de pays de la communauté économique européenne.

5.2.4. - *(abrogé par loi du pays n° 2013 du 28 mai 2013*)

Art LP 5-1 : *(inséré par loi du pays n° 2013 du 28 mai 2013*) Les médicaments importés à titre personnels

Sans préjudice de la réglementation relative aux substances vénéneuses, les médicament peuvent être importés par les particuliers dans les conditions suivantes :

- sans demande d'autorisation du directeur de la santé lorsque les particuliers transportent personnellement le médicament : le médicament ne peut être importé qu'en quantité compatible avec un usage thérapeutique personnel pendant une durée de traitement n'excédant pas trois mois aux conditions normales d'emploi ou pendant la durée de traitement prévue par l'ordonnance prescrivant le médicament ;
- avec autorisation du directeur de la santé lorsque les particuliers importent le médicament par une autre voie que le transport personnel : le médicament doit être importé à titre personnel et nominativement sur prescription de médecins du pays où aura été soigné le malade, attesté par une ordonnance précisant la durée du traitement et sa posologie.

Art LP 5-2 : *(inséré par loi du pays n° 2013 du 28 mai 2013*) Les médicaments importés dans le cadre de manifestations sportives officielle.

Les médicaments peuvent être importés par les délégations sportives extérieures à la Polynésie française avec autorisation préalable du directeur de la santé après avis de l'inspecteur des pharmacies.

Ces médicaments sont destinés exclusivement à l'utilisation par les membres de l'équipe sur prescription d'un soignant accompagnant l'équipe.

La demande d'autorisation d'importation doit mentionner tous les médicaments que les délégations sportives extérieures à la Polynésie française ont l'intention d'importer ainsi que les noms et qualités du soignant responsable des médicaments.

Cette liste devra spécifier pour chaque médicament :

- le nom commercial ;
- le principe actif désigné par sa dénomination commune internationale (DCI) ;
- le dosage en principe actif ;
- la forme pharmaceutique ;
- le nombre d'unités de conditionnement.

Les médicaments importés dans ce cadre, ne doivent être utilisés que par les membres de l'équipe et ne doivent pas être administrés ou cédés à d'autres personnes.

Les médicaments non utilisés doivent être rapatriés avec la délégation sportive extérieure de Polynésie française.

Les athlètes qui doivent importer des médicaments à titre personnel sont soumis aux dispositions prévue à l'article LP 5-1.

Art LP 5-3 : *(inséré par loi du pays n° 2013 du 28 mai 2013*) Les médicaments visés au paragraphe 5.2 de l'article 5, et aux article LP 5-1 et LP 5-2 pourront être soumis à leur entrée dans le territoire, avant dédouanement à l'inspection des pharmacies qui contrôlera leur conformité.

Art. 6 - Est admise la réception de l'extérieur du territoire des échantillons par les personnes classées aux articles 1 et 4.

Art. 7 - Toute infraction aux prescriptions de la présente délibération entraînera la saisie et la destruction des produits, sans préjudice des poursuites judiciaires contre les délinquants pour exercice illégal de la pharmacie.

Art. 8 - La présente délibération, qui abroge toutes dispositions antérieures contraires, notamment la délibération n° 76-174 du 30 décembre 1976 promulguée sur le territoire par l'arrêté n° 256 AA du 18 janvier 1977 et les dispositions contraires à la partie du code de la santé publique étendue au territoire par la loi n° 54-418 du 15 avril 1954, promulguée par l'arrêté n° 1331 AA du 30 septembre 1955, est prise pour servir et valoir ce que de droit.

DELIBERATION N° 89-114 AT du 12 octobre 1989 modifiée relative à la pharmacie vétérinaire.

- Modifiée par la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services.

LA COMMISSION PERMANENTE DE L'ASSEMBLEE TERRITORIALE DE LA POLYNESIE FRANCAISE,

Vu la loi n° 84-820 du 6 septembre 1984 portant statut du territoire de la Polynésie française ;

Vu la loi du 1er août 1905 sur les produits et les services, modifiée par l'arrêté n° 558 CM du 20 mai 1986 ;

Vu la délibération n° 65-52 du 17 juin 1965 fixant les tarifs des services des locations et des cessions consentis pour le service de l'élevage, de la pêche et des industriesanimales ;

Vu la délibération n° 78-137 du 18 août 1978 portant réglementation de l'importation, de l'exportation, de l'achat, de la détention et de l'emploi des substances vénéneuses en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 80-107 du 29 août 1980 fixant les conditions d'importation des médicaments en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 88-153 AT du 20 octobre 1988 relative à certaines dispositions concernant l'exercice de la pharmacie ;

Vu l'avis du conseil territorial de la santé publique réuni le 11 juillet 1989 ;

Vu l'arrêté n° 1021 CM du 1er septembre 1989 soumettant un projet de délibération à l'assemblée territoriale de Polynésie française ;

Vu **l**a délibération n° 89-112 AT du 29 septembre 1989 portant délégation de pouvoirs de l'assemblée territoriale à sa commission permanente ;

Vu le rapport n° **117-89** du 12 octobre 1989 de la commission permanente ;

Dans sa séance du 12 octobre 1989,

ADOPTE

Section I – Définitions

Article 1er - On entend par médicament vétérinaire toute substance ou composition présentée comme possédant des propriétés curatives ou préventives à l'égard des maladies animales, ainsi que tout produit pouvant être administré à l'animal, en vue d'établir un diagnostic médical ou de restaurer, corriger ou modifier ses fonctions organiques.

Art. 2 - On entend par :

- "médicament vétérinaire préfabriqué", tout médicament vétérinaire préparé à l'avance, présenté sous forme pharmaceutique utilisable sans transformation.

- "spécialité pharmaceutique pour usage vétérinaire", tout médicament vétérinaire préparé à l'avance, présenté sous un conditionnement particulier et caractérisé par une dénomination spéciale ;

- "prémélange médicamenteux", tout médicament vétérinaire préparé à l'avance et exclusivement destiné à la fabrication ultérieure d'aliments médicamenteux.

Est considéré comme médicament vétérinaire, sous réserve de conditions particulières visant la production, l'autorisation de mise sur le marché et la délivrance, l'aliment médicamenteux, défini comme étant tout mélange d'aliment et de prémélange médicamenteux et présenté pour être administré aux animaux sans transformation dans un but préventif ou curatif au sens de l'article 1er.

L'aliment médicamenteux ne peut être préparé qu'à partir de prémélange médicamenteux, dans les conditions fixées par arrêté pris en conseil des ministres.

Est considéré comme médicament vétérinaire tout produit antiparasitaire à usage vétérinaire.

Art. 3 - N'est pas considéré comme médicament vétérinaire l'aliment supplémenté, défini comme étant tout aliment destiné aux animaux, contenant, sans qu'il soit fait mention de propriétés curatives ou préventives, certaines substances ou compositions visées à l'article 1er.

La liste de ces substances ou compositions, leur destination, leur taux maximal de concentration, leur mode d'utilisation sont fixés par arrêté pris en conseil des ministres.

Art. 4 : On entend par préparation extemporanée toute préparation qui n'est pas faite à l'avance.

Section 2 - Préparation extemporanée et vente au détail.

I - Plein exercice.

Art. 5 - Seuls peuvent préparer extemporanément les médicaments vétérinaires, les détenir en vue de leur cession aux utilisateurs et les délivrer au détail, à titre gratuit ou onéreux :

a) les pharmaciens titulaires d'une officine ;

b) sans toutefois qu'ils aient le droit de tenir officine ouverte, les docteurs vétérinaires inscrits au tableau de l'ordre et les docteurs vétérinaires des administrations territoriales, lorsqu'il s'agit d'animaux auxquels ils donnent personnellement leurs soins dans le cadre de leur clientèle ou de leur activité au sein des élevages ou des groupements de producteurs agréés.

Toutefois, dans des conditions fixées par arrêté pris en conseil des ministres, lorsque les conditions l'exigent, les agents de la section élevage de l'économie rurale pourront être habilités à détenir et délivrer les médicaments vétérinaires sous le contrôle d'un docteur vétérinaire de la section élevage de l'économie rurale.

Art. 6 - La préparation extemporanée des aliments médicamenteux peut être effectuée par un pharmacien ou un docteur vétérinaire tels que désigné à l'article 5 au moyen d'installations dont dispose l'utilisateur, agréées à cet effet dans des conditions fixées par arrêté pris en conseil des ministres sur proposition du ministre chargé de la santé.

Art. 7 - La délivrance au détail, à titre gratuit ou onéreux, des médicaments vétérinaires visés à l'article 13 ci-dessous, sauf lorsqu'il s'agit de médicaments contenant des substances toxiques ou vénéneuses à doses exonérées, est subordonnée à la rédaction par un docteur vétérinaire d'une ordonnance qui sera obligatoirement remise à l'utilisateur, lequel devra la conserver pendant la durée

du délai d'attente du médicament concerné, pour les animaux destinés à la consommation. Une copie de cette ordonnance sera conservée par le prescripteur. Le délai d'attente devra figurer sur l'ordonnance.

I1 faut entendre par temps d'attente le délai à observer entre l'administration du médicament à l'animal dans les conditions normales d'emploi et l'utilisation des denrées alimentaires provenant de cet animal pour garantir que ces denrées alimentaires ne contiennent pas de résidus pouvant présenter des dangers pour la santé du consommateur.

II - Exercices soumis à restrictions.

Art. 8 - Les groupements de producteurs réglementairement reconnus dont l'action concourt à l'organisation de la production animale et qui justifient d'un encadrement technique et sanitaire suffisant et d'une activité économique réelle peuvent, s'ils sont agréés par arrêté pris en conseil des ministres, importer, acheter, aux établissements de vente en gros, détenir et délivrer à leur membres, pour l'exercice exclusif de leur activité, les médicaments vétérinaire à l'exclusion de ceux ayant fait l'objet d'obligations particulières au titre de l'article 13, à condition que les commandes soient visées par le vétérinaire attaché au groupement.

Toutefois, ces groupements peuvent également acheter en gros et détenir ceux des médicaments visés à l'article 13 qui figurent sur une liste arrêtée en conseil des ministres, et qui sont nécessaires à la mise en oeuvre des programmes sanitaires d'élevage. Ces produits ne sont délivrés qu'aux adhérents du groupement, sur présentation d'une ordonnance du vétérinaire du groupement, qui revêt la forme d'une prescription détaillée adaptant aux caractéristiques propres de chaque élevage le programme sanitaire agréé.

Les groupements visés au premier alinéa du présent article devront recevoir l'agrément par arrêté du conseil des ministres sur proposition d'une commission consultative comprenant en nombre égal, des représentants de l'administration, des représentants des organisations professionnelles agricoles et des représentants des vétérinaires et des pharmaciens.

L'agrément des groupements de producteurs est subordonné à l'engagement de mettre en oeuvre un programme sanitaire d'élevage approuvé par le ministre de l'agriculture après avis de la commission désignée au précédent alinéa et dont l'exécution est placée sous la surveillance et la responsabilité effective d'un docteur vétérinaire visitant personnellement et régulièrement les élevages.

Cet agrément est retiré, dans la même forme, si les conditions ayant motivées son octroi ne sont plus satisfaites.

Art. 9 - L'acquisition, la détention et la délivrance des médicaments détenus par les groupements de producteurs doivent être faites sous le contrôle d'un docteur vétérinaire participant effectivement à la direction technique du groupement. En tous les cas, ce docteur vétérinaire est personnellement responsable de l'application des dispositions législatives et réglementaires concernant les médicaments vétérinaires, sans préjudice, le cas échéant, de la responsabilité solidaire du groupement.

III - Modalité d'exercice.

Art. 10 - Il est interdit de solliciter auprès du public des commandes de médicaments vétérinaires par l'entremise de courtiers ou par tout autre moyen, et de satisfaire de telles commandes.

Il est en outre interdit à toute personne, à l'exception des docteurs vétérinaires dans l'exercice de leur art et des agents de la section élevage de l'économie rurale tels que définis à l'article 5, de vendre des médicaments vétérinaires à domicile.

La cession à titre gratuit ou onéreux de médicaments vétérinaires est interdite sur la voie publique, dans les foires, marchés et manifestations publiques, à toute personne, même titulaire du diplôme de pharmacien ou de docteur vétérinaire.

Lorsqu'un docteur vétérinaire est conduit à prescrire des médicaments autorisés et préparés pour l'usage humain, le pharmacien qui délivrera ces produits devra signaler sur l'emballage que ces produits deviennent des produits vétérinaires et rendre inutilisables les vignettes qui pourraient accompagner ces médicaments.

Section 3 - Préparation industrielle et vente en gros.

Art. 11 - Tout établissement de préparation, vente en gros ou de distribution en gros de médicaments vétérinaire doit être la propriété d'un pharmacien, d'un docteur vétérinaire ou d'une société à la gestion ou à la direction générale de laquelle participe un pharmacien ou un docteur vétérinaire.

Toutefois, les établissements assurant la fabrication d'aliments médicamenteux à l'exclusion de tout autre médicament vétérinaire, ne sont pas tenus à cette obligation ; dans tous les cas où ils n'y souscrivent pas, le contrôle de la fabrication et de leur délivrance est cependant assuré par un pharmacien ou un docteur vétérinaire. Dans tous les cas, ce pharmacien ou ce docteur vétérinaire est personnellement responsable de l'application des dispositions réglementaires concernant les médicaments vétérinaires sans préjudice, le cas échéant, de la responsabilité solidaire de la société.

Art. 12 - Tout établissement dans lequel sont préparés, vendus en gros ou distribués en gros des médicaments vétérinaires doit faire l'objet d'une autorisation délivrée par arrêté pris en conseil des ministres, après avis d'une commission consultative composée d'un vétérinaire relevant du ministère de la santé, un vétérinaire relevant du ministère de l'agriculture et l'inspecteur de la pharmacie.

Cette autorisation peut être suspendue ou supprimée en cas d'infraction aux dispositions de la présente délibération ou des arrêtés pris pour son application.

Les établissements mentionnés au présent article ne sont pas autorisés à délivrer au public les médicaments vétérinaires définis à l'article 1 et 2 de la présente délibération, sauf en ce qui concerne les aliments médicamenteux fournis aux groupements dans les conditions fixées à l'article 8 ou aux éleveurs sur prescription d'un docteur vétérinaire.

Section 4 - Dispositions particulières à certains médicaments vétérinaires.

Art. 13 - Des obligations particulières seront édictées ultérieurement par arrêté pris en conseil des ministres pour l'importation, l'achat, la fabrication, la détention, la vente ou la cession à titre gratuit des substances suivantes :

a) Matières virulentes et produits d'origine microbienne destinés au diagnostic, à la prévention et au traitement des maladies des animaux ;

b) Substances d'origine organique destinées aux mêmes fins, à l'exception de celles qui ne renferment que des principes chimiques connus ;

c) Oestrogènes et substances à action oestrogène ;

d) Substances toxiques et vénéneuses ;

e) Produits susceptibles de demeurer à l'état de résidus toxiques ou dangereux dans les denrées alimentaires d'origine animale ;

f) Produits susceptibles d'entraver le contrôle sanitaire des denrées provenant des animaux auxquels ils ont été administrés ;

g) Produits dont les effets sont susceptibles d'être à l'origine d'une contravention à la législation et à la réglementation sur les fraudes.

Section 5 - Modalités d'application.

Art. 14 - Des arrêtés pris en conseil des ministres détermineront en tant que besoin :

- les règles concernant le conditionnement, l'étiquetage et la dénomination des médicaments vétérinaires ;

- les conditions d'acquisition, de détention, de délivrance et d'utilisation des médicaments visés à l'article 8, par les groupements de producteurs ;

- la liste limitative des substances autorisées pour la composition des aliments supplémentés, ainsi que leur destination, leur mode d'utilisation, leur taux maximum d'incorporation et leurs modes d'étiquetage ;

- les droits et obligations de la personne responsable au sein de la société au sens de l'article 9 et les conditions dans lesquelles les docteurs vétérinaires responsables peuvent se faire assister ou remplacer par d'autres docteurs vétérinaires ;

- la composition des commissions consultatives visées au 3e alinéa de l'article 8 et au 1er alinéa de l'article 12 ;

- la liste des groupements de producteurs agréés ainsi que le programme sanitaire d'élevage adapté à chaque groupement après avis de la commission consultative visée au précédent alinéa.

- les conditions particulières pour l'agrément d'un groupement ;

- les conditions de la fabrication des aliments médicamenteux dans le cadre défini aux articles 11 et 6.

Section 6 - Inspection.

Art. 15 - Le contrôle de l'application des dispositions de la présente délibération est assuré concurremment par l'inspecteur de la pharmacie et un vétérinaire de l'administration territoriale nommé par le Président du gouvernement du territoire sur proposition du ministre charge de la santé.

Toutefois, en aucun cas le vétérinaire chargé de l'inspection des dispositions de la présente délibération ne pourra être vétérinaire conseil d'un groupement de producteurs ou responsable de la détention et la délivrance de médicaments vétérinaires.

Ces agents contrôlent dans les établissements exploités par les personnes physiques ou morales mentionnées aux articles 5, 8 et 11, ainsi que dans les dépôts de médicaments vétérinaires, en quelque main qu'ils se trouvent, l'exécution des prescriptions de la présente délibération.

Les denrées animales ou d'origine animale seront contrôlées en vue de la recherche des résidus médicamenteux, toxiques ou dangereux.

Section 7 - Dispositions diverses.

Art. 16 - Toute exclusivité de vente de médicaments vétérinaires au bénéfice d'une ou plusieurs catégories de revendeurs est interdite.

Art. 17 - La publicité concernant les médicaments vétérinaires et les établissements mentionnés à l'article 11 de la présente délibération n'est autorisée que sous certaines conditions fixées par arrêté pris en conseil des ministres.

Art. 18 - Les règles d'autorisation de mise sur le marché des spécialités vétérinaires seront établies dans les conditions prévues à l'article 55 de la délibération n° 88-153 AT du 20 octobre 1988 relative à certaines dispositions concernant l'exercice de la pharmacie.

Section 8 - Dispositions pénales.

Art. 19 – (*modifié par la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services)* **.**Quiconque fait obstacle à l'exercice des fonctions des personnes chargées de l'inspection régie par l'article 15 est passible des peines prévues **aux articles LP 28 à LP 31, LP 59 et LP 62 de la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services**, sans préjudice des peines prévues par les articles 209 et suivants du code pénal.

Art. 20 - Toute infraction aux articles 5, 8, 10 et 11 de la présente délibération est punie d'une amende de 36.000 à 540.0000 FCP et en cas de récidive, d'une amende de 72.000. à 1.090.000 FCP et d'un emprisonnement de dix jours à six mois ou de l'une de ces peines seulement.

Art. 21 - Toute infraction aux articles 9, 12 et 16 est punie d'une amende de 7.000 à 145.000 FCP et, en cas de récidive, d'une amende de 36.000 à 290.000 FCP.

Art. 22 - Le tribunal pourra, en outre, ordonner la fermeture temporaire ou définitive de l'établissement.

Lorsque l'autorité judiciaire aura été saisie d'une poursuite pour infraction aux dispositions de la présente délibération, le Président du gouvernement pourra, si l'intérêt de l'hygiène publique ou de la santé animale l'exige, prononcer la fermeture provisoire de l'établissement.

Art. 23 - En cas de condamnation pour infraction aux dispositions de l'article 17 ou des arrêtés pris pour l'application du dit article, le tribunal pourra interdire la vente du produit faisant l'objet d'une publicité irrégulière.

Sont passibles des peines qui pourront être prévues pour les infractions à l'article 17 et aux arrêtés pris pour l'application dudit article, les personnes qui bénéficient d'une publicité irrégulière et les agents, de diffusion de cette publicité.

Art. 24 - Les sanctions prévues aux articles 19, 20, 21, 22 et 23 entreront en vigueur le lendemain de la publication de l'arrêté promulguant la loi portant homologation de ces articles ; jusqu'à cette date, les peines prévues par ces articles seront celles applicables aux auteurs de contravention de la cinquième classe.

Art. 25 - Le Président du gouvernement du territoire est chargé de l'exécution de la présente délibération qui sera publiée au *Journal officiel* de la Polynésie française.

ARRETE n° 651 CM du 7 mai 1998 modifié réglementant les conditions zoosanitaires et hygiéniques de l'importation des produits d'origine animale en Polynésie française

NOR : SDR9800312AC
(JOPF du 21 mai 1998, n° 21, p. 914)

Modifié par :

- Arrêté n° 1471 CM du 10 novembre 1998 ; JOPF du 19 novembre 1998, n° 47, p. 2405
- Arrêté n° 1638 CM du 1er décembre 2000 ; JOPF du 14 décembre 2000, n° 50, p. 3052 **(1)**
- Arrêté n° 116 CM du 30 janvier 2001 ; JOPF du 8 février 2001, n° 6, p. 334 **(1)**
- Arrêté n° 574 CM du 26 avril 2002 ; JOPF du 9 mai 2002, n° 19, p. 1094
- Arrêté n° 451 CM du 27 mars 2007 ; JOPF du 5 avril 2007, n° 14, p. 121
- Arrêté n°1609 CM du 10 novembre 2008 ; JOPF du 20 novembre 2008, n°47, p. 4392
- Arrêté n°1634 CM du 17 novembre 2008 ; JOPF du 27 novembre 2008, n°48, P. 4469
- Arrêté n° 317 CM du 12 mars 2010 ; JOPF du 18 mars 2010, n° 11, p. 1235 **(2)**
- Arrêté n° 698 CM du 26 mai 2011 ; JOPF du 9 juin 2011, n° 23, p. 2725
- Arrêté n° 847 CM du 28 juin 2011 ; JOPF du 7 juillet 2011, n° 27, p. 3436
- Arrêté n° 486 CM du 11 avril 2012 ; JOPF du 19 avril 2012, n° 16, p. 2192 **(3)**
- Arrêté n° 73 CM du 23 janvier 2013 ; JOPF du 31 janvier 2013, n° 5, p. 1552
- Arrêté n° 506 CM du 18 avril 2013 ; JOPF du 25 avril 2013, n° 17, p. 4452
- Loi du pays n° 2013-12 du 6 mai 2013 ; JOPF du 6 mai 2013, n° 16 NS, p. 935 **(4)**

Le Président du gouvernement de la Polynésie française,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et de l'élevage,

Vu la loi organique n° 96-312 du 12 avril 1996 modifiée, portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 96-313 du 12 avril 1996, complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 336 PR du 21 mai 1997, portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française ;

Vu la délibération n° 63-1 du 18 janvier 1963 modifiée, portant réglementation du service des douanes de Polynésie française, valant code des douanes ;

Vu la délibération n° 64-91 du 3 septembre 1964, fixant les mesures à prendre en cas d'introduction dans le territoire de nouvelles maladies contagieuses des animaux ;

Vu la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée, portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 6 mai 1998,

Arrête :

Article 1er. (remplacé, Ar n° 1638 CM du 1er/12/2000, art. 1er) — Le présent arrêté réglemente les conditions zoosanitaires et hygiéniques de l'importation des produits d'origine animale et aliments pour animaux suivants :

Désignation des marchandises : Numéros de……tarif des douanes

Viandes des espèces :
- bovines fraîches ou réfrigérées 0201
- bovines congelées 0202
- porcines fraîches, congelées ou réfrigérées 0203
- *ovines et caprines, fraîches, réfrigérées ou congelées* *0204*

- chevalines, asines ou mulassières, fraîches, réfrigérées ou congelées 0205
- abats comestibles des animaux des espèces bovine, porcine, ovine, caprine, chevaline, asine ou mulassière, frais, réfrigérés ou congelés 0206

Viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles du n°0105 0207

Autres viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés 0208

Lard sans parties maigres, graisse de porc et graisse de volailles non fondues ni autrement extraites, frais, réfrigérés, congelés, salés ou en saumure, séchés ou fumés 02090000

Viandes et abats comestibles, salés ou en saumure, séchés ou fumés ; farines et poudres, comestibles, de viandes ou d'abats 0210

Poissons frais ou réfrigérés 0302

Poissons congelés 0303

Filets de poissons et autres chairs de poissons (même hachées), frais, réfrigérés ou congelés 0304

Poissons séchés, salés ou en saumure ; poissons fumés même cuits avant ou pendant le fumage ; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de poisson 0305

Crustacés, même décortiqués, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ; crustacés non décortiqués, cuits à l'eau ou à la vapeur, même réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de crustacés, propres à l'alimentation humaine 0306

Mollusques, même séparés de leur coquille, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ; invertébrés aquatiques autres que les crustacés et les mollusques, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets d'invertébrés aquatiques autres que les crustacés, propres à l'alimentation humaine 0307

Lait et crème de lait non concentrés ni additionnés de sucre ou d'autres édulcorants 0401

Lait et crème de lait concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants 0402

Babeurre, lait et crème caillés, yoghourt, képhir et autres laits et crèmes fermentés ou acidifiés, même concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisés ou additionnés de fruits ou de cacao 0403

Lactosérum, même concentré ou additionné de sucre ou d'autres édulcorants, produits consistant en composants naturels du lait, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, non dénommés ni compris ailleurs 0404

Beurre et autres matières grasses provenant du lait ; pâtes à tartiner laitières 0405

Fromages et caillebotte 0406

Œufs d'oiseaux, en coquilles, frais, conservés ou cuits 040700

Œufs d'oiseaux, dépourvus de leurs coquilles, et jaunes d'œufs, frais, séchés, cuits à l'eau ou à la vapeur, moulés, congelés ou autrement conservés, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants 0408

Miel naturel 04090000

Produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs 04100000

Soies de porcs ou de sanglier non traitées ; poils de blaireau et autres poils pour la

brosserie non traités ; déchets de ces soies ou poils non traités ..... ex 0502
Boyaux, vessies et estomacs d'animaux, entiers ou en morceaux, autres que ceux de poissons, à l'état frais, réfrigéré, congelé, salé ou en saumure, séché ou fumé 05040000
Peaux et autres parties d'oiseaux revêtues de leurs plumes ou de leur duvet, plumes et parties de plumes (même rognées), duvets, bruts ou simplement nettoyés, désinfectés ou traités en vue de leur conservation ; poudres et déchets de plumes ou de parties de plumes ..... ex 0505
Os et cornillons, bruts, dégraissés, simplement préparés (mais non découpés en forme), acidulés ou dégélatinés ; poudres et déchets de ces matières 0506
Cornes, sabots, ongles, bois, griffes et becs, bruts ou simplement préparés mais non découpés en forme, poudres et déchets de ces matières ..... ex 0507
Glandes et autres substances d'origine animale utilisées pour la préparation de produits pharmaceutiques, fraîches, réfrigérées, congelées ou autrement conservées de façon provisoire ..... ex 05100000
Œufs de poisson, crustacés et mollusques, déchets de poisson, appâts pour la pêche industrielle, tendons et nerfs, rognures et autres déchets similaires de peaux brutes, sang non préparé, farine de sang ..... ex 0511
Pailles même hachées, moulues, pressées ou agglomérées sous forme de pellets 1213
Foin et produits fourragers similaires même agglomérés sous forme de pellets 1214
Graisses de porcs (y compris le saindoux) et graisses de volailles, autres que celles du n°0209 ou du n°1503 15010000
Graisses des animaux des espèces bovine, ovine ou caprine autres que celles du n°1503 15020000
(inséré, n° 1634 CM du 17/11/2008, art. 1er, 1°) « Stéarine solaire, oléostéarine, »
Huile de saindoux et huile de suif, non émulsionnées, ni mélangées ni autrement préparées ..... ex 15030000 (*)
Graisses et huiles et leurs fractions, de poissons ou de mammifères marins, même raffinées, mais non chimiquement modifiées 1504
Graisses de suint et substances grasses dérivées, y compris la lanoline 1505
Autres graisses et huiles animales et leurs fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées 15060000
Graisses et huiles animales et leurs fractions, partiellement ou totalement hydrogénées, interestérifiées, réestérifiées ou élaïdinisées, non raffinées ..... ex 1516 (*
Mélanges ou préparations alimentaires de graisses ou d'huiles animales ou de fractions de différentes graisses ou d'huiles du présent chapitre, autres que les graisses et huiles alimentaires et leurs fractions du n°1516 ..... ex 1517 (*)
Graisses et huiles animales et leurs fractions, cuites, oxydées, déshydratées, sulfurées, soufflées, standolisées ou autrement modifiées chimiquement, à l'exclusion de celles du n°1516 ; mélanges ou préparations non alimentaires de graisses ou d'huiles animales ou de fractions de différentes graisses ou huiles du présent chapitre, non dénommés ni compris ailleurs ..... ex 15180000 (*)
Cires d'abeilles, même raffinées ou colorées ..... ex 1521 (*)
Dégras, résidus provenant du traitement des corps gras ou des cires animales ..... ex 15220000 (*)
Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats ou de sang ; préparations alimentaires à base de ces produits 1601
Autres préparations et conserves de viandes, d'abats ou de sang 1602
Extraits et jus de viande, de poissons ou de crustacés et de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques 1603
Préparations et conserves de poissons ; caviar et succédanés préparés à partir d'œufs de poissons 1604
Crustacés et mollusques et autres invertébrés aquatiques préparés ou conservés 1605
Lactose et sirop de lactose contenant en poids 99 % ou plus de lactose, exprimé en lactose anhydre calculé sur matière sèche 170210
Préparations alimentaires de produits des nos 0410 à 0404 ne contenant pas de poudre de cacao ou en contenant moins de 5 % en poids de cacao calculés sur

une base entièrement dégraissée, non dénommées ni comprises ailleurs ..... ex 1901 (*)
Pâtes alimentaires, même cuites ou farcies (de viande ou d'autres substances) ou bien autrement préparées, telles que lasagnes, ravioli, cannelloni ; couscous, même préparé ..... ex 1902 (*)
(insérée, Ar n° 1634 CM du 17/11/2008, art. 1er, 2°) « Produits de la pâtisserie (pâtisserie fraîche ou industrielle) réfrigérés ou congelés contenant de la viande, du fromage, des œufs crus, des mollusques ou des crustacés » ..... ex 19059050 (*)
Préparations pour sauces et sauces préparées ..... ex 21039000 (*)
Préparations pour soupes, potages ou bouillons, soupes potages ou bouillons préparés ; préparations alimentaires composites homogénéisées ..... ex 2104 (*)
Glaces de consommation, même contenant du cacao ..... 2105 (*)

Préparations alimentaires non dénommées ni comprises ailleurs ..... 21061000 (*)
21069010 (*)
21069090 (*)
Farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets, de viandes, d'abats, de poissons ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques, impropres à l'alimentation humaine ; cretons 2301
Préparations des types utilisés pour l'alimentation des animaux ..... 2309 (*)
Phosphate bicalcique d'origine bovine ..... ex 2309 ou ex 2510 (*)
Glandes et autres organes à usages opothérapiques à l'état desséché ou pulvérisé. Autres substances animales préparées à des fins thérapeutiques ou prophylactiques, à l'exclusion des produits d'origine humaine ..... ex 3001
Sang animal préparé en vue d'usages thérapeutiques, prophylactiques ou de diagnostic, sérums spécifiques d'animaux et autres constituants de sang, à l'exclusion du sang, du sérum et autres constituants du sang humain ..... ex 3002
Engrais d'origine animale, même mélangés avec des engrais d'origine végétale ou traités chimiquement ; engrais résultant du mélange ou du traitement chimique de produits d'origine animale ..... ex 31010000 (*)
Caséines, caséinates et autres dérivés des caséines ..... ex 3501
Albumines (y compris les concentrats de plusieurs protéines de lactosérum contenant, en poids calculé sur matière sèche, plus de 80% de protéine de lactosérum), albuminates et autres dérivés des albumine 3502
Gélatines (y compris celles présentées en feuilles de forme carrée ou rectangulaire, même ouvrées en surface ou colorées) et leurs dérivés ; ichtyocolle ; autres colles d'origine animale, à l'exclusion de colles de caséines du n°3501 350300
Concentrés de protéines du lait, contenant en poids calculé sur matière sèche plus de 85% de protéine ..... ex 3504
Présure et ses concentrats 35071000
Peaux brutes de bovins ou d'équidés (fraîches ou salées, séchées, chaulées ou autrement conservées, à l'exclusion des peaux picklées) même épilées ou refendues ..... ex 4101
Peaux brutes d'ovins (fraîches ou salées, séchées, chaulées ou autrement conservées, à l'exclusion des peaux picklées) avec ou sans laine ..... ex 4102
Autres peaux brutes (fraîches ou salées, séchées, chaulées ou autrement conservées, à l'exclusion des peaux picklées) ..... ex 4103
Os à mâcher reconstitués pour chien ..... ex 42050000 ou ex 42069000
Pelleteries brutes (y compris les têtes, queues, pattes et autres morceaux utilisables en pelleteries) 4301
Matériel apicole en bois ayant servi à l'exploitation d'un rucher (ruche, ruchette, cadre, hausse) ..... ex 4421
Laines, non cardées ni peignées 51011100
..... 51011900
Poils fins ou grossiers, non cardés ni peignés 5102
Peaux et autres parties d'oiseaux revêtues de leurs plumes ou de leur duvet, plumes,

parties de plumes, duvet, et articles en ces matières, autres que les produits du n°0505 et les tuyaux et tiges de plumes, travaillés 6701
Os, corne et bois d'animaux à tailler et travailler ..... ex 9601
Collections et spécimens pour collections de zoologie ..... ex 97050000 (*)

(*) : Seuls les produits contenant des produits d'origine animale sont soumis à un contrôle vétérinaire.

Article 2.— Aux fins du présent arrêté, on entend par :

- *viandes fraîches* : toutes les parties d'animaux propres à la consommation humaine y compris les viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation autre que celui par le froid ;

- *conserves* : les produits dont la conservation est assurée par un conditionnement en récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes à toute température inférieure à 55°C et par un traitement par la chaleur ayant pour but de détruire ou d'inhiber totalement les enzymes ainsi que les micro-organismes à l'état normal ou sporulés et leurs toxines dont la présence et la prolifération pourraient altérer les produits ;

- *denrée industrielle* : denrée qui comporte sur l'emballage les mentions suivantes : pays d'origine, nom, adresse et raison sociale de l'établissement de fabrication, poids net et composition du produit, et éventuellement l'estampille de salubrité apposée par le service vétérinaire officiel du pays d'origine ;

- *produits à base de viande* : les produits obtenus en faisant subir aux viandes un traitement soit par la cuisson, soit par la dessication, le salage, le saumurage ou le fumage ;

- (tirets supprimés, Ar n° 1634 CM du 17/11/2008, art. 2)

- *produits d'origine animale destinés à 1'usage industriel* : les peaux et les cuirs bruts, les fourrures, la laine, les poils, les soies, les plumes, les onglons et les cornes, les os, le sang, les boyaux, les engrais d'origine animale, le guano ainsi que les produits laitiers lorsqu'ils sont destinés à l'usage industriel ;

- *produits d'origine animale destinés à l'usage pharmaceutique* : les organes, les glandes, les tissus et les liquides organiques d'animaux destinés à la préparation de produits pharmaceutiques ;

- (tiret remplacé, Ar n° 1634 CM du 17/11/2008, Art. 2) « *pays, zone ou compartiment indemne* : pays ou compartiment selon la définition des codes sanitaires terrestre ou aquatique de l'organisation mondiale de la santé animale, indemnes selon la définition de ces mêmes codes vis-à-vis d'une maladie »

-(tiret remplacé, Ar n° 1634 CM du 17/11/2008, Art. 2) « *pays, zone ou compartiment dans lequel le risque d'ESB est négligeable, maîtrisé ou indéterminé* : pays, zone ou compartiment selon la définition du code sanitaire terrestre de l'organisation mondiale de la santé animale dans lequel le risque d'encéphalopathie spongiforme bovine est négligeable, maîtrisé ou indéterminé selon la définition du même code. »

- (tiret rajouté, Ar n° 847 CM du 28/06/2011, art. 1er) « *crustacés marinés :* crustacés, soit marinés dans une marinade sèche composée d'herbes, d'épices ou d'ail qui recouvre visiblement la surface du crustacé, soit marinés dans une marinade liquide qui représente au moins 12% du poids total du produit. Les ingrédients qui composent la marinade sèche ou liquide et qui entrent en compte dans le calcul de 12% sont ceux apportant du goût et de l'odeur au produit et sont colorés. Les ingrédients de la marinade n'apportent pas de saveur ou d'odeur tels que l'eau, la maltodextrine, l'huile, l'amidon, la farine de riz, le tapioca, la farine de blé, les agents épaississants et similaires ne sont pas pris en compte en tant qu'ingrédients de marinade et ne contribuent pas aux 12% exigés. Les crustacés recouverts uniquement d'ail ou d'huile, ne sont pas considérés comme étant marinés. »

(rajouté, Ar n° 73 CM du 23/01/2013, art. 1er)

« - engrais organiques et amendements à base de produits d'origine animale : les matières d'origine animale seules ou en mélange avec des matières végétales utilisées pour assurer ou améliorer la nutrition des plantes et préserver les propriétés physico-chimiques des sols ainsi que leur activité biologique ; ces engrais et amendements peuvent comprendre le lisier, le contenu de l'appareil digestif, le compost et les résidus de digestion. Dans le présent arrêté, cette définition inclut les engrais organo-minéraux : mélange d'engrais organiques et d'engrais minéraux. Ce mélange contient au minimum un pour cent d'azote d'origine organique et regroupe des produits contenant des matières minérales et des matières organiques qui peuvent être des sous-produits animaux divers (des protéines animales transformées comme la farine de plumes, des fientes de volailles déshydratées, du lisier composté) ou un mélange de sous-produits et de végétaux (compost de lisier et de matières végétales) ;
« - guano : un produit naturel qui est constitué d'excréments de chauve-souris ou d'oiseaux marins sauvages et qui n'est pas minéralisé ;
« - sous-produits animaux : les cadavres entiers ou parties d'animaux, les excréments et les urines d'animaux, les carapaces de crustacés et coquilles de mollusques, les produits d'origine animale ou autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, y compris les ovocytes, les embryons et le sperme. »

Article 3.— L'importation sous tous les régimes douaniers des produits décrits à l'article 1er ne peut avoir lieu que par les bureaux de douane de plein exercice et sous réserve d'une inspection sanitaire et qualitative comportant :

a) le contrôle systématique des documents d'accompagnement des marchandises, qui peut avoir lieu avant leur débarquement, et qui comporte l'examen (remplacé, Ar n° 1609 CM du 10/11/2008, art. 1er, 1°) « du ou des certificats sanitaires, de salubrité ou déclarations sur l'honneur requis et des documents commerciaux si nécessaire »;

b) un contrôle physique de la qualité des marchandises et de leur moyen de transport. Cette inspection peut être effectuée par sondage (supprimés, Ar n° 847 CM du 28/06/2011, art. 2) et doit permettre de vérifier le bon état de conservation et la salubrité des produits, la présence de marques ou d'estampilles de salubrité, obligatoires pour les viandes et charcuteries, ainsi que leur conformité aux appellations mentionnées dans les documents d'accompagnement.

Les marchandises doivent, en outre, répondre aux conditions réglementaires de transport, d'emballage, d'étiquetage et de présentation. (rajouté, Ar n° 1609 CM du 10/11/2008, art. 1er, 2°) « Les emballages des appâts pour la pêche industrielle doivent comporter la mention : "Produits non destinés à l'alimentation humaine ou animale", sauf dans le cas où ils sont accompagnés d'une attestation de salubrité. »

(alinéa rajouté, Ar n° 1609 CM du 10/11/2008, art. 2) « Dans le cas d'une importation directe de produits de la pêche à partir d'un bateau de pêche battant pavillon d'un pays autre que la France ou -enregistré dans un pays autre que la Polynésie française, les parties du bateau où les produits de la pêche ont transité ou ont été entreposées sont inspectées, ainsi que les relevés de température et autres documents disponibles, afin de vérifier que les bateaux de pêche présentent des conditions d'hygiène au moins équivalentes à celles exigées en Polynésie -française ».

c) éventuellement, toutes analyses de laboratoire ou tous examens complémentaires jugés utiles pour confirmer le bon état sanitaire ou la qualité marchande des produits.

Article 4.— Les importateurs ou leurs représentants sont tenus de mettre à la disposition de l'agent de contrôle le matériel et l'aide nécessaires à l'exécution de son inspection sanitaire et qualitative.

Ils doivent décharger, déballer et présenter les marchandises en vue de la visite sanitaire, conformément aux instructions de l'agent de contrôle.

Ils doivent constamment prendre en charge toutes les mesures conservatoires nécessaires pour assurer le stockage des denrées, le cas échéant sous température dirigée, notamment en cas de décision de mise en

consigne sous douane des marchandises soumises à des examens complémentaires ou des analyses de laboratoire, ou dont la situation vis-à-vis des documents sanitaires doit être régularisée, ou en attente de leur refoulement ou destruction éventuels.

Article 5.— Les certificats sanitaires et/ou de salubrité exigés à l'importation par la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée doivent être délivrés par l'autorité officielle compétente du pays d'origine des denrées, étant entendu que le pays d'origine est le pays où les animaux ont été abattus et les produits préparés.

Dans le cas où le produit est transformé dans un autre pays que celui dans lequel les animaux ont été abattus, les certificats sont délivrés par l'autorité officielle compétente du pays dans lequel les produits sont transformés.

Ils doivent contenir toutes les indications nécessaires à l'identification des produits et s'appliquer, sans aucun doute possible, aux marchandises présentées. Ils doivent reproduire notamment, les noms de l'expéditeur et du destinataire ainsi que les marques apposées sur les emballages.

Les certificats « à ordre » peuvent être acceptés au même titre que les certificats nominatifs sous la réserve expresse qu'il n'existe aucun doute sur l'identité de la marchandise. Cependant, l'attestation sanitaire doit obligatoirement comporter les noms et adresses des destinataires.

Les certificats doivent être rédigés à la fois dans la langue du pays de provenance et en langue française.

(alinéa remplacé, Ar n° 1634 CM du 17/11/2008, art. 3) « D'autre part, lorsqu'un envoi fait l'objet d'un seul certificat concernant plusieurs lots destinés à des importateurs différents, les autorités du pays de provenance doivent :

- (alinéa remplacé, Ar n° 1634 CM du 17/11/2008, art. 3) « soit délivrer un nouveau certificat comportant des extraits du certificat d'origine et lui adjoindre une copie certifiée conforme de ce certificat ;
- soit, si le produit est importé officiellement dans le pays de provenance avant réexportation, délivrer un nouveau certificat reprenant toutes les mentions du certificat d'origine ou toutes autres mentions équivalentes approuvées par le chef du département QAAV du service du développement rural. »

(alinéa remplacé, Ar n° 1634 CM du 17/11/2008, art. 3) « Le nom du destinataire en Polynésie française et le tonnage des marchandises pour lequel le nouveau certificat est établi doivent y être précisés. »

Article 6 (abrogé, Lp n° 2013-12 du 6/05/2013, art. LP. 70-12°)

Article 7.— Toutes les denrées animales et d'origine animale susceptibles de véhiculer des agents (inséré, Ar n° 1638 CM du 1er/12/2000, art. 4) « de zoonoses graves ou » de maladies animales transmissibles graves sont soumises à des restrictions d'importation en ce qui concerne leur pays d'origine ou de transit et/ou leur traitement de conservation.

Leurs conditions d'importation doivent répondre aux conditions définies ci-après, selon le type de denrée et ces conditions doivent être mentionnées intégralement dans le certificat sanitaire d'accompagnement.

I- (inséré, Ar n° 506 CM du 18/04/2013, art. 1er -1°) « Viandes fraîches et produits transformés crus » (§ remplacé, Ar n° 1634 CM du 17/11/2008, art. 4) « A - Dispositions relatives à diverses maladies

Ces denrées doivent provenir d'un pays indemne de fièvre aphteuse, de peste bovine, de fièvre de la vallée du Rift et de peste des petits ruminants pour les ruminants, de maladie vésiculeuse du porc, de peste porcine classique, de peste porcine africaine, d'encéphalomyélite à entérovirus, de peste bovine et de fièvre aphteuse pour les suidés, d' (remplacé, Ar n° 506 CM du 18/04/2013, art. 1er -2°- a) « infection par les virus de l'*influenza* aviaire à déclaration obligatoire » et de maladie de Newcastle pour les oiseaux, de fièvre hémorragique de Crimée et du Congo pour les ratites, de maladie hémorragique virale du lapin pour les lagomorphes.

Des dérogations pourront être accordées pour l'importation de ces denrées en provenance de zones ou de compartiments indemnes.

(remplacé, Ar n° 506 CM du 18/04/2013, art. 1er -2°-b) « Les viandes fraîches de ruminants, équidés et suidés doivent provenir d'exploitations qui ne sont pas soumises à des mesures de restriction de mouvements dans le cadre de la police sanitaire de la fièvre charbonneuse et dans lesquelles aucun cas de fièvre charbonneuse n'est apparu pendant les 20 jours ayant précédé l'abattage et d'animaux qui n'ont pas été vaccinés contre la fièvre charbonneuse à l'aide d'un vaccin vivant pendant les 14 jours ayant précédé leur abattage, ou pendant une période plus longue précisée dans les recommandations du fabricant. »

Les viandes fraîches de caprins doivent provenir d'animaux provenant d'exploitations indemnes de pleuropneumonie contagieuse caprine.

Le crâne (comprenant l'encéphale, les ganglions et les yeux), la colonne vertébrale (comprenant les ganglions et la moelle épinière), les amygdales, le thymus, la rate, les intestins, les glandes surrénales, le pancréas ou le foie, ainsi que les produits protéiques qui en dérivent, d'ovins ou de caprins doivent provenir d'animaux provenant d'un pays, d'une zone ou d'une exploitation indemne de tremblante.

Les viandes fraîches et produits transformés crus de suidés et d'équidés doivent avoir été soumis, avec résultat négatif, à une procédure de diagnostic de la trichinellose ou avoir été traités par un procédé de nature à détruire la totalité des larves du parasite ou, pour les suidés, provenir d'animaux nés et élevés dans un pays ou une partie du territoire d'un pays indemnes de trichinellose chez les porcs domestiques où les enquêtes effectuées permettent d'affirmer l'absence de trichinellose.

Si les abats (tête, et viscères thoraciques et abdominaux) de porc proviennent d'un pays ou d'une zone non indemne de maladie d'Aujeszky, ils doivent provenir en totalité d'animaux qui ont séjourné dans une exploitation indemne de maladie d'Aujeszky depuis leur naissance et n'ont pas été en contact avec des animaux provenant d'exploitations non considérées comme indemnes de maladie d'Aujeszky durant leur transport à l'abattoir et à l'intérieur de celui-ci. »

(§ remplacé, Ar n° 1634 CM du 17/11/2008, art. 4) – B « Dispositions relatives à l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB)

1° Les produits suivants ne sont soumis à aucune mesure de restriction d'origine vis-à-vis de l'ESB :

a) Viandes désossées issues de muscles du squelette (à l'exclusion de la viande séparée mécaniquement), provenant de bovins âgés de 30 mois au plus qui n'ont été ni étourdis, préalablement à leur abattage, par injection d'air ou de gaz comprimés dans la boîte crânienne ni soumis au jonchage, et qui ont été préparées de manière à éviter toute contamination par l'un des matériels à risque spécifié listés au point 3° du présent paragraphe ;

b) Sang et produits sanguins, provenant de bovins qui n'ont été ni étourdis, préalablement à leur abattage, à l'aide d'un engin injectant de l'air ou un gaz comprimés dans leur boîte crânienne, ni soumis au jonchage ;

c) Gélatine et collagène préparés exclusivement à partir de cuirs et peaux ;

d) Suif déprotéiné (ayant une teneur en impuretés insolubles n'excédant pas 0,15 % en poids) et produits dérivés de ce suif.

2° Les viandes fraîches et produits à base de viande autres que ceux listés au point 1° doivent avoir été obtenus à partir de bovins nés, élevés, engraissés et abattus :

a) Soit dans un pays, une zone ou un compartiment présentant un risque négligeable d'ESB. Si des cas autochtones de la maladie ont été signalés, les produits doivent provenir de bovins nés après la date à partir de laquelle l'interdiction d'alimenter les ruminants avec des farines de viande et d'os ou des cretons provenant de ruminants a été effectivement respectées ;

b) Soit dans un pays, une zone ou un compartiment présentant un risque maîtrisé d'ESB. Les produits :

- doivent provenir de bovins n'ayant pas été étourdis, préalablement à leur abattage, à l'aide d'un engin injectant de l'air ou un gaz comprimés dans leur boîte crânienne, ou soumis au jonchage ;
- ne doivent contenir ni matériels à risque listé au point 3° du présent paragraphe, ni viandes mécaniquement séparées du crâne ou de la colonne vertébrale de bovins âgés de plus de 12 mois ;

c) Soit d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment dans lequel aucun cas autochtone d'ESB n'a été déclaré depuis au moins 7 ans et dont le statut est indéterminé. Les produits :

- doivent provenir de bovins n'ayant reçu ni farines de viandes et d'os ni cretons provenant de ruminants dans leur alimentation et n'ayant pas été étourdis, préalablement à leur abattage, à l'aide d'un engin injectant de l'air ou un gaz comprimés dans leur boîte crânienne, ou soumis au jonchage ;
- ne doivent contenir ou n'être contaminés par aucun matériel à risque spécifié listé au point 3° du présent paragraphe, ni aucun des tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de découpe, ni aucune viande mécaniquement séparée du crâne ou de la colonne vertébrale de bovins âgés de plus de 12 mois.

3° Les matériels à risque spécifiés suivants :

- les amygdales et la partie distale de l'iléon lorsque ces marchandises sont issues de bovins de tous âges ;
- les encéphales, yeux, moelles épinières, crânes et colonnes vertébrales lorsque ces marchandises sont issues de bovins qui étaient au moment de leur abattage âgés de plus de 30 mois doivent provenir d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment où le risque d'ESB est négligeable.

Les matériels à risque spécifiés suivants : les encéphales, yeux, moelles épinières, crânes et colonnes vertébrales lorsque ces marchandises son issues de bovins qui étaient au moment de leur abattage âges de plus de 12 mois doivent provenir d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment où le risque d'ESB est négligeable ou maîtrisé. »

II.- Charcuteries cuites et produits transformés cuits, y compris les conserves stérilisées

Ces denrées doivent avoir été soumises à un traitement thermique répondant aux critères suivants :

- conserves stérilisées par la chaleur, présentées en emballages étanches aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes, tels que boîtes métalliques serties, bocaux de verre ou emballages métalloplastiques ;

- (remplacé, Ar n° 506 CM du 18 avril 2013, art. 1er3°-a) « produits ayant été cuits à cœur selon le traitement thermique prévu par le code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE selon l'agent pathogène listé dans le paragraphe I, l'espèce et le statut sanitaire du pays, de la zone ou du compartiment d'origine concernés. Après cuisson, ils ont été emballés et manipulés dans des conditions telles qu'ils n'ont pas pu être exposées à une source d'agent pathogène. »

Il peut être exigé toute analyse ou justification complémentaire à fournir par l'importateur permettant d'apporter la preuve que les produits ont bien subi un traitement thermique répondant aux critères ci-dessus. Ces justifications et analyses sont aux frais des détenteurs ou importateurs des produits. Tout produit transformé ne répondant pas à ces critères est considéré comme cru.

Les denrées préparées à partir de produits d'origine bovine devront avoir été préparées à partir de viandes fraîches et/ou produits transformés crus répondant aux exigences du paragraphe I en ce qui concerne les risques liés à l'encéphalopathie spongiforme bovine (rajoutés, Ar n° 506 CM du 18/04/2013, art. 1er -3°-b) « et à la fièvre charbonneuse ».

III.- (remplacé, Ar n° 506 CM du 18/04/2013, art. 1er -4°*)* « Œufs de consommation et ovoproduits

Les œufs de consommation et ovoproduits frais doivent provenir d'un pays indemne d'infection par les virus de l'*influenza* aviaire à déclaration obligatoire et de maladie de Newcastle.

Des dérogations pourront être accordées pour l'importation de ces denrées en provenance de zones ou de compartiments indemnes.*»*

(modifié, Ar n° 1638 CM du 1er/12/2000, art. 8) « Les œufs de consommation et ovoproduits frais » doivent provenir d'un pays indemne d'influenza aviaire hautement pathogène et de maladie de Newcastle.

Des dérogations pourront être accordées pour l'importation de ces denrées en provenance :

1°) de zones ou régions d'un pays infecté reconnues indemnes sans vaccination par l'Office international des épizooties ;
2°) de pays non officiellement indemnes à la condition qu'une analyse des risques réalisée à la charge de l'importateur ait démontré que le risque d'introduction de la maladie dans le territoire est acceptable sanitairement et économiquement.

(Alinéa dernier supprimé, Ar n° 1634 CM du 17/11/2008, art. 5)

IV.- Laits et produits laitiers

Ces denrées doivent provenir d'un pays indemne de fièvre aphteuse, (inséré, Ar n° 1638 CM du 1er/12/2000, art 9) « et de peste bovine », d'animaux indemnes de mammites (insérés, Ar n° 506 CM du 18/04/2013, art. 1er -5°) « , qui ne présentent, au moment de la traite, aucun signe clinique de fièvre charbonneuse » et originaires d'élevages officiellement indemnes de tuberculose et de brucellose. (rajouté, Ar n° 506 CM du 18/04/2013, art. 1er -5°) « Le lait, lorsqu'il provient de troupeaux ou cheptels dans lesquels a été signalé un cas de fièvre charbonneuse au cours des 20 derniers jours, a été refroidi rapidement, et a subi un traitement thermique qui soit au moins équivalent à la pasteurisation. »

Des dérogations pourront être accordées pour l'importation de ces denrées :

1°) en provenance de zones ou régions d'un pays infecté reconnues indemnes sans vaccination par l'Office international des épizooties ;

2°) en provenance de pays non officiellement indemnes à la condition qu'une analyse des risques réalisée à la charge de l'importateur ait démontré que le risque d'introduction de la maladie dans le territoire est acceptable sanitairement et économiquement ;

3°) ayant subi l'un des traitements suivants :

1- pour le lait et la crème destinés à la consommation humaine
a - traitement à Ultra Haute Température (UHT = température minimale de 132°C pendant une seconde au moins) ;
b - si le lait a un pH < 7, pasteurisation haute ;
c - si le lait a un pH ≥ 7, pasteurisation haute appliquée deux fois.

2- pour le lait destiné à l'alimentation animale
a - pasteurisation haute (72°C pendant 15 secondes au moins), appliquée deux fois ;
b - pasteurisation haute combinée à un autre procédé physique qui, par exemple, maintient un pH < 6 pendant au moins une heure ou bien combinée à un traitement thermique à au moins 72°C et dessication ;
c - U.H.T. associé à un autre procédé physique, tel que décrit au paragraphe b) ci-dessus.

(Alinéa dernier supprimé, Ar n° 1634 CM du 17/11/2008, art. 6)

V.- (remplacé, Ar n° 698 CM du 26/05/2011, art. 1er) « *Produits apicoles et produits à base de produits apicoles*

1°) Produits apicoles des positions tarifaires douanières 04090000, 04100000 et 1521

a) Le miel autre que celui en rayons ou en vrac doit avoir été collecté dans un pays, une zone ou un compartiment indemne de loque américaine, de loque européenne et de nosémose qui est soumis à un programme officiel de surveillance des ruchers mis en œuvre selon les procédures décrites dans le code sanitaire pour le animaux terrestres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale ;

b) La cire d'abeille autre que celle des rayons de miel, y compris la cire gaufrée, doit :

- soit avoir été collectée dans un pays, une zone ou un compartiment indemne de loque américaine, de loque européenne et de nosémose qui est soumis à un programme officiel de surveillance des ruchers mis en œuvre selon les procédures décrites dans le code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale ;
- soit avoir été traitée par irradiation gamma à partir d'une source de Cobalt-60 à la dose de 10 kGy.

La cire d'abeille destinée à l'apiculture ne doit pas contenir de résidus de pesticides de synthèse à un niveau supérieur au seuil de détection de la méthode employée ou doit être issue de l'agriculture biologique.

c) Les rayons de miel doivent :

- avoir été collectés dans un pays, une zone ou un compartiment indemne de loque américaine, de loque européenne et de nosémose qui est soumis à un programme officiel de surveillance des ruchers mis en œuvre selon les procédures décrites dans le code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale, et
- provenir d'un pays ou d'une zone indemne d'infestation par le petit coléoptère des ruches *(Aethina tumida)* qui est soumis à un programme officiel de surveillance des ruchers mis en œuvre selon les procédures décrites dans le code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale, et ne contenir ni abeilles mellifères vivantes, ni couvain d'abeilles, ou avoir été soumis à un traitement tel que leur température interne atteigne au moins -12°C pendant au moins 24 heures, et
- avoir été maintenus hors de tout contact avec des abeilles mellifères vivantes durant plus de 7 jours avant leur expédition si le pays, la zone ou le compartiment de provenance n'est pas indemne d'infestation par l'acarien *Tropilaelaps* et de varoose et n'est pas soumis à un programme officiel de surveillance des ruchers mis en œuvre selon les procédures décrites dans le code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale.

d) Le miel en vrac doit :

- avoir été collecté dans un pays, une zone ou un compartiment indemne de loque américaine, de loque européenne et de nosémose qui est soumis à un programme officiel de surveillance des ruchers mis en œuvre selon les procédures décrites dans le code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale, et ne contenir ni abeilles mellifères vivantes, ni couvain d'abeilles, ou avoir été soumis à un traitement tel que leur température interne atteigne au moins -12°C pendant au moins 24 heures.

e) La propolis doit :

- avoir été collectée dans un pays, une zone ou un compartiment indemne de loque américaine, de loque européenne et de nosémose qui est soumis à un programme officiel de surveillance des ruchers mis en œuvre selon les procédures décrites dans le code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale, et
- avoir été maintenue hors de tout contact avec des abeilles mellifères vivantes durant 7 jours avant leur expédition si le pays, la zone ou le compartiment de provenance n'est pas indemne d'infestation par l'acarien *Tropilaelaps* et de varoose.

f) La gelée royale doit :

- avoir été collectée dans un pays, une zone ou un compartiment indemne de loque américaine, de loque européenne et de nosémose qui est soumis à un programme officiel de surveillance des ruchers mis en œuvre selon les procédures décrites dans le code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale, et

- avoir été maintenue hors de tout contact avec des abeilles mellifères vivantes durant plus de 7 jours avant leur expédition si le pays, la zone ou le compartiment de provenance n'est pas indemne d'infestation par l'acarien *Tropilaelaps* et de varoose.

2°) Autres produits d'origine animale listés à l'article 1er et contenant des produits apicoles

a) Dans le cas des produits contenant plus de 50% de miel ou gelée royale, ceux-ci doivent répondre aux exigences du point 1°) précédent, sauf pour les produits suivants :
- denrées alimentaires encapsulées avec une substance ne contenant pas de sucre, fruit, miel, pollen ou gelée royale et conditionnées pour la vente au consommateur final ;
- denrées alimentaires cuites, frites ou comprenant des produits apicoles ayant été portés à ébullition.

b) Dans le cas des produits contenant de la propolis, celle-ci doit répondre aux exigences du point 1°) précédent, sauf pour les produits contenant de la propolis raffinée conditionnés pour la vente au consommateur final.

Dans le cas des produits contenant de la cire, celle-ci doit répondre aux exigences du point 1°) précédent sauf pour les produits à base de cire raffinée non destinés à l'apiculture. »

VI.- (§ remplacé, Ar n° 1634 CM du 17/11/2008, art. 7) « *Produits d'origine animale destinés à l'alimentation des animaux et articles à mastiquer.*

Ces produits doivent provenir, selon l'espèce animale des sous-produits, d'un pays ou d'une zone indemne de fièvre aphteuse, de peste bovine, de fièvre de la Vallée de Rift, de peste des petits ruminants, de maladie vésiculeuse du porc, de peste porcine classique, de peste porcine africaine, de maladie d'Aujeszky, d'encéphalomyélite à entérovirus, d'influenza aviaire hautement pathogène, de maladie de Newcastle, de maladie hémorragique virale du lapin, de nécrose hématopoïétique épizootique, de nécrose hématipoïétique infectieuse, d'herpèsvirose du saumon masou, de virémie printanière de la carpe, de septicémie hémorragique virale, de syndrome de Taura, de maladie des points blancs, de maladie de la tête jaune, de baculoviroses tétraédrique et sphérique, de virose létale des géniteurs et de maladie de l'huître Akoya ou avoir subi un traitement assurant l'inactivation des agents de ces maladies présentes dans le pays ou la zone infectée.

Les importateurs de cystes d'*Artemia sp.* doivent fournir une déclaration sur l'honneur indiquant que les cystes seront désinfectés avant mise en incubation.

1° Les produits d'origine animale destinés à l'alimentation des animaux, autres que les ruminants, dont la chair et les sous produits sont consommés par l'homme ne doivent pas contenir de salmonelles et doivent répondre à l'une des conditions suivantes :

a) Doivent provenir d'un pays où le risque d'ESB est négligeable ;
b) Ne pas contenir de protéines provenant de ruminants à l'exclusion des produits suivants provenant d'animaux en bonne santé : lait et produits laitiers, gélatine dérivée de cuirs et de peaux, protéines hydrolysées dérivées de cuirs et de peaux de ruminants, tissus adipeux déclarés propres à la consommation humaine, plasma séché et autres produits sanguins.

2° Les produits d'origine animale destinés à l'alimentation des ruminants ne doivent pas contenir de salmonelles et doivent répondre à l'une des conditions suivantes :
a) Doivent provenir d'un pays où le risque d'ESB est négligeable et ne pas contenir de farines de viande et d'os et de cretons provenant de ruminants ;
b) Ne doivent pas contenir de protéines provenant de mammifères, phosphates d'origine animale et graisses fondues de ruminants, à l'exclusion des produits suivants provenant d'animaux en bonne santé : lait et produits laitiers, gélatine dérivée de non-ruminants, phosphate dicalcique (sans traces de protéines ni de graisses).

3° (supprimé, Ar n° 486 CM du 11/04/2012, art. 1er)

VII.- Produits d'origine animale destinés à 1'usage industriel

(remplacé, Ar n° 73 CM du 23/01/2013, art. 2)

« 1. Engrais organiques et amendements à base de produits d'origine animale

A - Les engrais organiques et amendements à base de produits d'origine animale doivent avoir été fabriqués par un établissement agréé par l'autorité compétente officielle du pays d'origine.

B - Les ingrédients d'origine animale contenus dans les engrais organiques et amendements à base de produits d'origine animale doivent remplir les conditions suivantes :

1° Ils doivent provenir, selon l'espèce animale, d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment indemne des maladies listées par les codes sanitaires pour les animaux terrestres et aquatiques de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) autres que l'ESB ou avoir subi un traitement assurant l'inactivation des agents de ces maladies présentes dans le pays, la zone ou le compartiment infecté ;

2° Les cadavres d'animaux terrestres doivent avoir subi un traitement d'hydrolyse alcaline ou de bioraffinage telles que définies par le code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE ;

3° Les déjections animales et les engrais et amendements contenant des déjections animales autres que le guano d'oiseaux marins sauvages doivent avoir subi une réduction en particules de 50 mm au maximum et avoir été soumis à une température à cœur de plus de 133 °C pendant au moins vingt minutes sans interruption, à une pression absolue d'au moins 3 bars, ou tout traitement équivalent ;

4° Les sous-produits animaux de bovins autres que ceux listés ci-après et provenant de pays où le risque d'ESB n'est pas négligeable selon le code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE, doivent avoir subi une réduction en particules de 50 mm au maximum et avoir été soumis à une température à cœur de plus de 133 °C pendant au moins vingt minutes sans interruption, à une pression absolue d'au moins 3 bars, ou tout traitement équivalent.

Les produits suivants ne sont pas soumis au traitement de l'alinéa ci-dessus :

- lait et produits laitiers ;
- semence et embryons de bovins collectés *in vivo* qui ont été prélevés et manipulés selon les recommandations de la Société internationale de transfert d'embryons ;
- cuirs et peaux ;
- gélatine et collagène préparés exclusivement à partir de cuirs et peaux ;
- suif (ayant une teneur maximale en impuretés insolubles de 0,15 % en poids) et produits dérivés de ce suif ;
- phosphate dicalcique (sans traces de protéines ni de graisses) ;
- viandes désossées issues de muscles du squelette (à l'exclusion de la viande séparée mécaniquement) de bovins qui n'ont été ni étourdis, préalablement à leur abattage, par injection d'air ou de gaz comprimés dans la boîte crânienne ni soumis au jonchage, qui ont présenté des résultats satisfaisants aux inspections *ante mortem* et *post mortem* auxquelles ils ont été soumis pour écarter la présence d'encéphalopathie spongiforme bovine, et qui ont été préparés de manière à éviter toute contamination par un des matériels à risque spécifiés mentionnés à l'article 7 point XI - A ;
- sang et produits sanguins de bovins qui n'ont été ni étourdis, préalablement à leur abattage, à l'aide d'un engin injectant de l'air ou un gaz comprimés dans leur boîte crânienne, ni soumis au jonchage.

C - Les engrais organiques et amendements à base de produits d'origine animale ne doivent pas avoir été préparés à partir de matériels à risque spécifiés mentionnés à l'article 7 point XI ou de cadavres en contenant, sauf si le pays présente un risque d'ESB négligeable.

D - Les engrais organiques et amendements à base de produits d'origine animale ne doivent pas contenir d'animaux vivants.

E - Les précautions nécessaires doivent avoir été prises après le traitement pour que les ingrédients et produits n'entrent pas en contact avec une source potentielle d'agents de maladies listées dans les codes sanitaires pour les animaux terrestres et aquatiques de l'OIE.

F- L'emballage est étiqueté de manière à indiquer clairement et lisiblement les nom et adresse de l'établissement de production et porte les mentions 'engrais organiques', 'engrais organo-minéraux' ou 'amendements' et 'l'accès aux terres est interdit aux animaux d'élevage pendant vingt et un jours au moins après utilisation sur les terres'. Cet étiquetage n'est pas obligatoire pour les engrais organiques et organo-minéraux destinés à l'arboriculture, à l'horticulture et au maraîchage. »

2- Soies et crins bruts et leurs déchets

Ils doivent provenir de pays indemnes de fièvre aphteuse pour les ruminants et suidés et avoir subi l'un des procédés suivants :

- une ébullition d'au moins une heure ;
- immersion pendant 24 heures au moins dans une solution d'aldéhyde formique à 1 %, préparée par addition de 30 ml de formol du commerce à un litre d'eau.

3- Cornes, bois de ruminants et onglons de ruminants et suidés

Ils doivent provenir de pays indemnes de fièvre aphteuse pour les ruminants et suidés et de pestes porcines pour les suidés et avoir été immergés pendant au moins douze heures dans une solution de formol à 1 % (à partir de formol du commerce à 30 % d'aldéhyde formique).

4- Cuirs et peaux bruts

(alinéa remplacé, Ar n° 1638 CM du 1er/12/2000, art. 12) « Ils doivent provenir d'un pays indemne de fièvre aphteuse pour les ruminants les suidés et de charbon bactéridien pour les animaux n'ayant pas été abattus dans un abattoir agréé et avoir été soumis à l'action du sel marin contenant 2 % de carbonate de sodium pendant 28 jours au moins et ont été entreposés au moins durant les 40 jours ayant précédé le chargement. »

(alinéa inséré, Ar n° 1638 CM du 1er/12/2000, art. 12) « Les exigences relatives à la fièvre aphteuse ne s'appliquent pas au cuirs et peaux semi-traités (peaux chaulées ou picklées et cuirs semi-traités – par exemple tannés au chrome ("wet blue") ou en croûtes), dès lors que ces produits ont été soumis aux traitements chimiques et mécaniques en usage dans l'industrie de la tannerie. »

5- Laines et poils

Ils doivent provenir d'un pays indemne de peste bovine et de fièvre aphteuse pour les ruminants, (inséré, Ar n° 1638 CM du 1er/12/2000, art. 13) « de clavelée et variole caprine pour les petits ruminants », de maladie hémorragique virale pour les lapins et avoir été traités à l'aide d'une solution antiseptique appropriée, lavés et séchés.

Des dérogations pourront être accordées pour l'importation des denrées visées par les paragraphes 2, 3, 4 et 5 précédents en provenance :

1°) de zones ou régions d'un pays infecté reconnues indemnes sans vaccination par l'Office international des épizooties ;
2°) de pays non officiellement indemnes à la condition qu'une analyse des risques réalisée à la charge de l'importateur ait démontré que le risque d'introduction de la maladie dans le territoire est acceptable sanitairement et économiquement.

6- Plumes et duvets

(alinéa remplacé, Ar n° 1638 CM du 1er/12/2000, art. 14) « Ils doivent avoir été rognés, nettoyés et ne plus présenter de tissus animaux autres que la plume elle-même ou avoir subi l'un des procédés suivants :

- exposition à une température d'au moins 82°C pendant plus d'une heure ;
- immersion dans une solution de formol à 10 % pendant 4 heures au moins ;
- nettoyage puis fumigation au formol pendant 10 heures au moins ;
- irradiation gamma à 50 kGray. »

VIII.- Poissons et leurs produits de frais (œufs)

Les poissons vivants, les poissons morts non éviscérés et leurs produits de frais (œufs) doivent provenir d'un établissement de pisciculture, d'une zone ou d'un pays indemne des maladies suivantes :

- *nécrose hématopoïétque épizootique pour la perche européenne (*Perca fluviatilis*), la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*), le saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*) ;*

- nécrose hématopolétique infectieuse pour les salmonidés (*Onchorynchus spp*. et *Salmo spp*.) ;
- virus de l'Onchorynchus masou pour les salmonidés (Onchorynchus spp.)
- virémie printanière de la carpe pour la carpe commune *(Cyprinus carpio),* la carpe du roseau *(Ctenopharyngodon idellus),* la carpe argentée *(Hypophtalmichthys molitrix),* la carpe à grosse tête *(Aristichthys nobilis),* le cyprin *(Carassius carassius),* le cyprin doré *(Carassius auratus),* la tanche *(Tinca tinca)* et le glane *(Silurus glanis) ;*
- septicémie hémorragique virale pour la truite arc-en-ciel *(Oncorhynchus mykiss),* le brochet du Nord *(Esox luceus),* le turbot *(Psetta maxima),* la truite brune *(Salmo trutta),* le hareng *(Clupea harengus),* les corégones *(Coregonus spp.),* l'ombre *(Thymallus thymallus),* le saumon du Pacifique *(Oncorhynchus spp.)* et la morue du Pacifique *(Gadus macrocephalus).*

IX.- (remplacé, Ar n° 486 CM du 11/04/2012, art. 2) « *Crustacés*

Les crustacés d'espèces sensibles visées dans le manuel aquatique de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) ou les produits à base de ces crustacés doivent :

1° Soit provenir d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment :

a) Soumis à un programme officiel de surveillance des crustacés mis en œuvre selon les procédures décrites dans le code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE et ;
b) Indemne des maladies listées dans le code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE et ne pas avoir été récoltés en urgence du fait de la suspicion ou de la confirmation de la présence d'une maladie transmissible.

2° Soit avoir été :

a) Stérilisés par la chaleur (c'est-à-dire exposés à une température de 121 °C pendant au moins 3,6 minutes ou à une combinaison de température et de temps équivalente au traitement officiel précité) et présentés en conditionnement hermétique ou ;
b) Cuits ou pasteurisés selon le traitement thermique prévu par le code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE selon l'agent pathogène, l'espèce et le statut sanitaire du pays, de la zone ou du compartiment d'origine concernés ou ;
c) Pour les produits congelés à base d'écrevisses, soumis à des températures inférieures ou égales à - 20 °C pendant au moins 72 heures.
Les dispositions du présent point ne s'appliquent pas aux produits suivants :

- huile de crustacés ;
- farine de crustacés ;

- chitine extraite par un procédé chimique ;
- crevettes ou crustacés décapodes entièrement décortiqués (retrait de la carapace et du céphalothorax), déveinés, congelés, préparés et emballés pour la vente au détail et dont le conditionnement est revêtu d'une étiquette indiquant "Ne pas utiliser comme appât pour la pêche". »

(inséré, Ar n° 1638 CM du 1er/12/2000, art. 16) *« X.- Mollusques*

Les mollusques bivalves vivants, frais et congelés crus doivent provenir d'un pays indemne de maladie d'Akoya.

Les huîtres nacrières doivent avoir été soumises à un traitement stérilisateur, quel que soit leur pays de provenance, sauf dans le cas d'importations effectuées dans le cadre de programmes de recherche scientifique. Dans ce dernier cas, un arrêté portant dérogation à la prohibition d'importation fixera les conditions zoosanitaires à respecter."

XI.- (§ remplacé, Ar n°1634 CM du 17/11/2008, art. 9) « Aliments destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale contenant du suif et produits dérivés, du phosphate dicalcique, de la gélatine ou du collagène.

Les aliments destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale ne peuvent contenir que du suif, des produits dérivés de ce suif, du phosphate dicalcique, de la gélatine ou du collagène conformes aux exigences des points A et B ci-après :

A - Le suif autre que le suif déprotéiné (ayant une teneur en impureté insoluble n'excédant pas 0,15 % en poids), les produits dérivés de ce suif et le phosphate décalcique, originaires d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment où le risque d'ESB n'est pas négligeable doivent être issus de bovins qui ont été soumis à des inspections *ante mortem* et *post mortem* dont les résultats se sont révélés favorables, et ne doivent pas avoir été obtenus à partir des matériels à risque spécifiés suivants:

- les amygdales et la partie distale de l'iléon lorsque ces marchandises sont issues de bovins de tous âges ;
- les encéphales, yeux, moelles épinières, crânes et colonnes vertébrales lorsque ces marchandises sont issues de bovins qui étaient au moment de leur abattage âgés de plus de 12 mois si le pays, la zone ou le compartiment est infecté d'ESB ou présente un risque d'ESB indéterminé, 30 mois si le pays, la zone ou le compartiment présente un risque d'ESB maîtrisé ou pour le suif et produits dérivés, doivent avoir été produits par hydrolyse, saponification ou transestérification à haute température et sous haute pression.

B - La gélatine et le collagène originaires d'un pays, d'une zone d'un compartiment où le risque d'ESB n'est pas négligeable doivent être issus de bovins qui ont été soumis à des inspections *ante mortem* et *post mortem* dont les résultats se sont révélés favorables, et dont :

1° Les crânes et les vertèbres (à l'exclusion des vertèbres caudales) de bovins qui étaient au moment de leur abattage âgés de plus de 12 mois si le pays, la zone ou le compartiment est infecté d'ESB ou présente un risque d'ESB indéterminé, 30 mois si le pays, la zone ou le compartiment présente un risque d'ESB maîtrisé, ont été retirés ;

2° Les os ont été soumis à un traitement comprenant chacune des étapes suivantes :

a) Un lavage sous pression (dégraissage) ;
b) Une déminéralisation acide ;
c) Un traitement alcalin ou acide ;
d) Une filtration ;
e) Une stérilisation à une température supérieure ou égale à 138 ° C pendant au moins 4 secondes, ou à un traitement supérieur ou équivalent du point de vue de la réduction du pouvoir infectieux (traitement thermique à haute pression par exemple). »

(rajoutée, Ar n° 1638 CM du 1er/12/2000, art. 18) *« XII.- Pailles et fourrages*

Les pailles et fourrages doivent provenir d'un pays indemne de fièvre aphteuse ou avoir été soumis :

- à l'action de la vapeur d'eau dans une enceinte close pendant au moins 10 minutes et à une température d'au moins 80 C,
- à l'action des vapeurs de formol (gaz formaldéhyde) dégagées de sa solution commerciale à 35-40 % dans une enceinte maintenue close pendant au moins 8 heures et à une température d'au moins 19°C. »

Articles 8 à 11 (abrogés, Lp n° 2013-12 du 6/05/2013, art. LP. 70-12°)

Article 12.— *Dispositions concernant les denrées ou produits introduits par des particuliers*

a) Les dispositions du présent arrêté, notamment l'exigence de l'inspection sanitaire et qualitative, s'appliquent aux denrées et produits d'origine animale introduits par les particuliers qui sont tenus de les déclarer, que ce soit sous forme de colis postaux ou dans les bagages des voyageurs débarquant en Polynésie française par voie aérienne ou maritime.

b) L'absence totale du certificat sanitaire requis au moment de l'inspection entraîne le refoulement obligatoire des marchandises, à la charge de leur détenteur ou propriétaire. Lorsque ce refoulement est impossible, les marchandises sont saisies et détruites en présence de l'agent chargé du contrôle sanitaire et d'un agent du service des douanes.

La présentation d'un certificat incomplet entraîne la mise en consigne sous douane des marchandises concernées dans l'attente de la régularisation, aux frais et à la charge de leur détenteur ou de leur destinataire, dans un délai maximum de 30 jours.

c) (remplacé, Ar n° 451 CM du 27/03/2007, art. 1er) Sont dispensées de la présentation du certificat sanitaire et de salubrité, les denrées alimentaires lorsqu'elles sont introduites par les particuliers en vue de la consommation familiale et les plumes importées à but non commercial à la condition qu'elles soient rognées, propres et ne présentent aucun tissu animal autre que la plume elle-même dans la limite de 7 kilogrammes par personne ou par colis postal.

d) Qu'ils soient ou non dispensés de la présentation du certificat sanitaire requis, tous les produits et denrées d'origine animale importés par les voyageurs ou par colis postaux doivent être spontanément présentés à l'inspection sanitaire et qualitative, effectuée par un agent de contrôle au moment du débarquement des voyageurs, ou au centre d'arrivée des colis postaux.

Dans le cas où cette inspection révèle que les marchandises sont susceptibles de présenter un danger pour la santé des animaux ou des consommateurs, elles sont saisies et détruites sur ordre du chef du département de la qualité alimentaire et de l'action vétérinaire et après autorisation du service des douanes, en présence d'un agent sanitaire du service du développement rural et d'un agent du service des douanes, sans que leur propriétaire ou détenteur puisse prétendre à indemnisation.

Article 13.— L'arrêté n° 748 ER du 5 octobre 1978 réglementant l'importation des denrées animales et d'origine animale sur le territoire de la Polynésie française et l'arrêté n° 89 ER du 31 janvier 1983 réglementant l'importation des poissons et produits de la mer sont abrogés.

Article 14.— Le ministre des finances et des réformes administratives, chargé du Pacte de progrès, et le ministre de l'agriculture et de l'élevage, sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 7 mai 1998

Par le Président du Gouvernement : Gaston FLOSSE.

Le ministre des finances
et des réformes administratives,
Patrick PEAUCELLIER

Le ministre de l'agriculture
et de l'élevage,
Patrick BORDET

---

(1) Arrêté n° 1638 CM du 1er décembre 2000 :

Art. 20.— Le ministre des finances et des réformes administratives, le ministre de l'économie, du plan et de la prévision économique, de l'énergie et de la circonscription portuaire des îles du Vent et le ministre de l'agriculture et de l'élevage sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui entrera en vigueur (remplacé, Ar 116 CM du 30/01/2001, art. 1er) "à compter du 15 janvier 2001 pour les produits importés par avion et à compter du 15 février 2001 pour les produits importés par bateau et qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française".

(2) Arrêté n° 317 CM du 12 mars 2010 :

Art. 2.— Ces dispositions sont applicables dans un délai de six mois à compter de la date de publication au *Journal officiel* de la Polynésie française.

(3) Arrêté n° 486 CM du 11 avril 2012 :

Art. 3.— Ces dispositions sont applicables dans un délai de 6 mois à compter de la date de publication au *Journal officiel* de la Polynésie française pour les crustacés cuits à cœur n'ayant pas subi un traitement thermique prévu par le code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'Organisation mondiale de la santé animale selon l'agent pathogène concerné et les crustacés marinés.

(4) Loi de pays n° 2013-12 du 6 mai 2013 :

Art. LP. 63.— Sont remplacées par les références à la présente loi du pays et à la délibération n° 2006-36 APF du 15 juin 2006 définissant les mesures applicables dans le cadre de la lutte contre les maladies transmissibles des animaux, les références à la délibération 64-91 du 3 septembre 1964 fixant les mesures à prendre en cas d'introduction dans le territoire de nouvelles maladies contagieuses des animaux contenues dans les arrêtés suivants :

…

5°) arrêté n° 651 CM du 7 mai 1998 modifié réglementant les conditions zoosanitaires et hygiéniques de l'importation des produits d'origine animale en Polynésie française ;

…

ARRETE n° 1183 CM du 20 décembre 2005 modifié fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne

(JOPF du 29 décembre 2005, n° 52, p. 4105)

modifié par :

- Arrêté n° 614 CM du 28 juin 2006 ; JOPF du 13 juillet 2006, n° 28, p. 2322
- Arrêté n° 1231 CM du 27 octobre 2006 ; JOPF du 2 novembre 2006, n° 44, p. 3801
- Arrêté n°1754 CM du 04 décembre 2008 ; JOPF du 11 décembre 2008, n°50, p. 4734

Le Président de la Polynésie française,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'élevage et des forêts,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 2 PR du 7 mars 2005 modifié portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 583 S réglementant l'hygiène et la salubrité publiques dans les Etablissements français de l'Océanie ;

Vu la délibération n° 74-86 du 3 juillet 1974 modifiée réglementant la commercialisation et l'utilisation des pesticides en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu la délibération n° 78-137 du 18 août 1978 modifiée portant réglementation de l'importation, l'exportation, l'achat, la vente, la détention et l'emploi des substances vénéneuses en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 89-114 AT du 12 octobre 1989 relative à la pharmacie vétérinaire ;

Vu la délibération n° 94-159 AT du 22 décembre 1994 définissant les missions du service du développement rural ;

Vu l'arrêté n° 446 CM du 24 avril 1995 portant organisation du service du développement rural ;

Vu l'arrêté n° 1211 CM du 24 novembre 1994 relatif au retrait de la consommation des viandes provenant d'animaux ayant reçu des substances à activité antimicrobienne ou antiparasitaire interdites ou administrées sans respect des dispositions en vigueur ;

Vu l'arrêté n° 1391 CM du 23 octobre 1998 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu l'arrêté n° 2 MAE du 7 avril 2005 portant délégation de signature du ministre de l'agriculture, de l'élevage et des forêts au chef du service du développement rural et à certains de ses agents ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 14 décembre 2005,

Arrête :

Article 1er.— Le présent arrêté fixe les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne. Il s'applique sans préjudice des règles de police sanitaire et de santé publique correspondantes, des exigences en matière de bien-être des animaux et concernant l'identification des animaux.

Art. 2.— *Définitions générales*

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

A - DENREES ALIMENTAIRES

1 - *denrée alimentaire ou aliment :* toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Ce terme inclut les animaux vivants préparés en vue de la consommation humaine, les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement ;
2 - *denrée alimentaire d'origine animale :* toute denrée alimentaire d'origine animale, y compris le miel et le sang, ainsi que celle contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale ;
3 - *entreprise du secteur alimentaire :* toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires destinées à la consommation humaine ;
4 - *exploitant du secteur alimentaire :* la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions du présent arrêté dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent ;
5 - *risque :* une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger ;
6 - *danger :* un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé ;
7 - *les étapes de la production, de la transformation et de la distribution :* toutes les étapes, dont l'importation, depuis et y compris la production primaire d'une denrée alimentaire, jusque et y compris son entreposage, son transport, sa vente ou son exportation, ainsi que, le cas échéant, l'importation, la production, la fabrication, l'entreposage, le transport, la distribution, la vente et la livraison des aliments pour animaux ;
8 - *production primaire :* la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages ;
9 - *produits primaires :* les produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche ;
10 - *consommateur final :* le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire ;
11 - *hygiène des denrées alimentaires, ci-après dénommée hygiène :* les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue ;
12 - *établissement :* toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire ;

13 - *marché de gros :* entreprise du secteur alimentaire comprenant plusieurs unités séparées ayant en commun des installations et des sections où les denrées alimentaires sont vendues à des exploitants du secteur alimentaire ;
14 - *contamination :* la présence ou l'introduction d'un danger ;
15 - *eau potable :* l'eau satisfaisant aux limites de qualité fixées par l'annexe VIII ;
16 - *eau de mer propre :* l'eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires ;
17 - *eau propre :* eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire ;
18 - *conditionnement :* l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ; cette enveloppe ou ce contenant ;
19 - *emballage :* l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même ;
20 - *conteneur hermétiquement clos :* conteneur conçu et prévu pour offrir une barrière à l'intrusion de dangers ;
21 - *transformation :* toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ;
22 - *produits non transformés :* les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés ;
23 - *produits transformés :* les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques ;
24 - *aliments surgelés :* les denrées alimentaires :
   - qui ont été soumises à un processus approprié de congélation dit "surgélation", permettant de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale ayant pour effet que la température du produit dans tous ses points, après stabilisation thermique, est maintenue sans interruption à des valeurs égales ou inférieures à - 18 °C, et
   - qui sont exportées de manière à indiquer qu'elles possèdent cette caractéristique.

B -ADDITIFS ALIMENTAIRES

1 - *additif alimentaire :* toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi, et habituel-lement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage, a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même, ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires ;
2 - *édulcorants :* des additifs alimentaires utilisés pour donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires ;
3 - *colorants :* des substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires ; il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres sources naturelles, qui ne sont pas normale-ment consommés comme aliments en soi et ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéris-tiques dans l'alimentation. Sont des colorants au sens du présent arrêté les préparations obtenues à partir de denrées alimentaires et d'autres matériaux de base naturels par extraction physique ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants nutritifs ou aromatiques.
   Toutefois, les substances indiquées ci-dessous ne sont pas considérées comme des colorants aux fins du présent arrêté :
   - les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, et les arômes entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire, notamment le paprika, le curcuma et le safran,

- les colorants utilisés pour la coloration des parties extérieures non comestibles de denrées alimentaires, telles que les croûtes de fromage et les boyaux de charcuterie ;

4 - *arôme :* les substances aromatisantes, les préparations aromatisantes, les arômes de transformation, les arômes de fumée ou leurs mélanges ;

5 - *substance aromatisante :* une substance chimique définie ayant des propriétés aromatisantes et

a) Obtenue par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir d'une matière d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformée pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation) ;

b) Obtenue par synthèse chimique ou isolée par des procédés chimiques et identiques chimiquement à une substance présente naturellement dans une matière d'origine végétale ou animale telle que décrite sous *a)* ;

c) Obtenue par synthèse chimique mais non identique chimiquement à une substance présente naturelle-ment dans une matière d'origine végétale ou animale telle que décrite sous *a)*.

6 - *préparation aromatisante :* un produit autre que les substances définies au point 5 sous *a)*, concentré ou non, ayant des propriétés aromatisantes et obtenu par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir de matières d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformées pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermenta-tion);

7 - *arôme de transformation :* un produit obtenu, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, par chauffage à une température non supérieure à 180 °C, pendant une période n'excédant pas 15 minutes, d'un mélange d'ingrédients qui ne possèdent pas nécessai-rement eux-mêmes des propriétés aromatisantes et dont au moins un contient de l'azote (amino) et un autre est un sucre réducteur ;

8 - *arôme de fumée :* un extrait de fumée utilisé dans les procédés traditionnels de fumaison des denrées alimentaires ;

9 - *condensat de fumée primaire :* la partie purifiée à base d'eau de la fumée condensée, qui relève de la définition des arômes de fumée ;

10 - *fractions de goudron primaire :* la fraction purifiée de la phase à haute densité de goudron insoluble dans l'eau de la fumée condensée, qui relève de la définition des arômes de fumée ;

11 - *arômes de fumée dérivés :* des arômes résultant de la poursuite du traitement des condensats de fumée primaires et fractions de goudron primaires qui sont utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires afin de leur donner un arôme de fumée.

C -CONTROLE OFFICIEL

1 - *autorité compétente :* l'autorité centrale d'un pays compétente pour organiser les contrôles officiels ou toute autre autorité à laquelle ladite compétence a été attribuée. En Polynésie française, l'autorité compétente est le département de la qualité alimentaire et de l'action vétérinaire (QAAV) ;

2 - *contrôle officiel :* toute forme de contrôle effectué par les agents du département QAAV pour vérifier le respect des exigences du présent arrêté ;

3 - *vétérinaire officiel :* un vétérinaire du département QAAV ;

4 - *vétérinaire agréé :* un vétérinaire désigné par le chef du département QAAV en vue d'exécuter pour le compte du département QAAV des contrôles officiels spécifiques sur les exploitations ;

5 - *préposé sanitaire officiel :* un préposé sanitaire du département QAAV et travaillant sous l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel ;

6 - *agents du département QAAV :* vétérinaires et préposés sanitaires officiels ;

7 - *marque de salubrité :* une marque indiquant, lorsqu'elle a été apposée, que des contrôles officiels ont été effectués conformément au présent arrêté ;

8 - *vérification :* le fait de vérifier, par l'examen et par la prise en compte d'éléments objectifs, qu'il a été satisfait à des exigences spécifiées ;

9 - *audit :* un examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et les résultats y afférents satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en œuvre de façon effective et permettent d'atteindre les objectifs ;

10 - *inspection :* l'examen de tout aspect lié aux denrées alimentaires exportées vers la Communauté européenne ;
11 - *certification officielle :* la procédure par laquelle le département QAAV atteste la conformité, par écrit, par un moyen électronique ou par un moyen équivalent ;
12 - *suivi :* la réalisation d'une séquence planifiée d'observations ou de mesures conçues pour vérifier le niveau de conformité avec le présent arrêté ;
13 - *surveillance :* l'observation minutieuse d'une ou de plusieurs entreprises du secteur des denrées alimentaires exportées vers la Communauté européenne, d'un ou de plusieurs exploitants de ce secteur, ou de leurs activités ;
14 - *plan de contrôle :* une description établie par le département QAAV, contenant des informations générales sur la structure et l'organisation de ses systèmes de contrôles officiels ;
15 - *lot :* la quantité de denrées alimentaires obtenue dans des circonstances pratiquement identiques ;
16- *sous-lot :* partie désignée d'un lot, afin d'appliquer le mode de prélèvement à cette partie désignée. Chaque sous-lot doit être physiquement séparé et identifiable ;
17 - *échantillonnage pour analyse :* le prélèvement de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux ou de toute autre substance (y compris dans l'environnement) intervenant dans la production, la transformation ou la distribution de denrées alimentaires exportées vers la Communauté européenne, en vue de vérifier par analyse la conformité avec les exigences du présent arrêté ;
18- *échantillon élémentaire :* quantité de matière prélevée en un seul point du lot ou du sous-lot ;
19- *échantillon global :* agrégation de tous les échantillons élémentaires prélevés sur le lot ou le sous-lot ;
20- *échantillon de laboratoire :* échantillon destiné au laboratoire ;
21 - *analyte :* objet d'une méthode d'analyse ;
22 - *matrice :* ensemble des constituants de l'échantillon de laboratoire autres que l'analyte.

D - RESIDUS

1 - *animaux d'exploitation :* les ongulés domestiques et autres mammifères terrestres, les volailles, les lagomorphes et les ratites qui ont été élevés dans une exploitation ;
2 - *animaux d'aquaculture :* les animaux marins ou d'eau douce nés en captivité ou capturés à l'état juvénile dans le milieu naturel dont la croissance est contrôlée par l'homme ;
3 - *résidu :* un résidu de substances ayant une action pharmacologique, de leurs produits de transformation, ainsi que d'autres substances se transmettant aux produits animaux et susceptibles de nuire à la santé humaine ;
4 - *bonnes pratiques agricoles (BPA) :* les modalités d'emploi des produits phytopharmaceutiques recommandées, autorisées ou considérées comme étant sans danger par la réglementation, en conditions réelles, à tous les stades de la production, du stockage, du transport, de la distribution et de la transformation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ; elles impliquent également l'application des principes de lutte intégrée contre les ravageurs dans une zone climatique donnée, ainsi que l'utilisation de la quantité minimale de pesticides et la fixation de LMR et/ou LMR provisoires au niveau le plus faible possible qui permette d'obtenir l'effet désiré ;
5 - *dose aiguë de référence :* la quantité estimée d'une substance présente dans les denrées alimentaires, exprimée par rapport au poids corporel, qui peut être ingérée sur une période de courte durée, généralement au cours d'une journée, sans risque appréciable pour la santé du consommateur, compte tenu des données obtenues sur la base d'études appropriées ainsi que des groupes sensibles de la population (enfants, fœtus et embryons) ;
6 - *dose journalière admissible (DJA) :* la quantité estimée d'une substance présente dans les denrées alimentaires, exprimée par rapport au poids corporel, qui peut être ingérée quotidiennement tout au long de la vie sans risque appréciable pour tout consommateur, compte tenu de tous les facteurs connus au moment de l'évaluation ainsi que des groupes sensibles de la population (enfants, fœtus et embryons) ;
7 - *résidus de pesticides :* les reliquats, y compris les substances actives, les métabolites et/ou les produits issus de la dégradation ou de la réaction des substances actives utilisées actuellement ou par le passé dans les produits phytopharmaceutiques qui sont présents dans ou sur les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, y compris notamment les résidus dont la présence peut être due à une utilisation des substances actives à des fins phytosanitaires, vétérinaires, ou en tant que biocides ;

8 - *limite maximale applicable aux résidus de pesticides (LMR) :* une concentration maximale du résidu d'un pesticide autorisée dans ou sur des denrées alimentaires ou aliments pour animaux, fixée sur la base des BPA et de l'exposition la plus faible possible permettant de protéger tous les consommateurs vulnérables ;

9 - *résidus de médicaments vétérinaires :* toutes les substances pharmacologiquement actives, qu'il s'agisse de principes actifs, d'excipients ou de produits de dégradation, ainsi que leurs métabolites restant dans des denrées alimentaires obtenues à partir d'animaux auxquels le médicament vétérinaire en question a été administré ;

10 - *limite maximale applicable aux résidus de médicaments vétérinaires (LMR) :* la teneur maximale en résidus (exprimée en mg/kg ou en mg/kg sur la base du poids frais), qui est reconnue comme acceptable dans ou sur des denrées alimentaires.

Cette limite se base sur le type et la quantité de résidus considérés comme ne présentant pas de risques d'ordre toxicologique pour la santé humaine, tels qu'exprimés par la DJA, ou sur la base d'une DJA temporaire utilisant un facteur de sécurité additionnel. Elle tient compte également d'autres risques concernant la santé publique ainsi que des aspects de technologie alimentaire.

Quand on établit une LMR, on fait entrer en ligne de compte les résidus résultant de l'utilisation d'un médicament vétérinaire et les résidus que l'on trouve dans les aliments d'origine végétale et/ou qui proviennent de l'environnement. En outre, la LMR peut être réduite pour être compatible avec les bons usages dans l'emploi des médicaments vétérinaires et dans la mesure où des méthodes pratiques d'analyse sont disponibles ;

11- *limite de détermination (LD) :* la concentration la plus faible en résidus validée et pouvant être mesurée et enregistrée par une surveillance de routine à l'aide de méthodes validées.

(inséré, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 1er)

« E - CRITERES MICROBIOLOGIQUES

1° *Micro-organismes :* les bactéries, les virus, les levures, les moisissures, les algues, les protozoaires parasites, les helminthes parasites microscopiques, ainsi que leurs toxines et métabolites ;

2° *Critère microbiologique :* un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot ;

3° *Critère de sécurité des denrées alimentaires :* un critère définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires, applicable aux produits exportés vers la Communauté européenne ;

4° *Durée de conservation :* la période précédant la date limite de consommation des produits ou la date de durabilité minimale. La date de durabilité minimale d'une denrée alimentaire est la date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très péris-sables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation ;

5° *Denrées alimentaires prêtes à être consommées :* les denrées alimentaires que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne néces-sitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux. »

Art. 3.— *Définitions spécifiques*

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

A - VIANDES

1 - *viandes :* les parties comestibles des animaux visés aux points 2 à 8, y compris le sang ;

2 - *ongulés domestiques :* les animaux domestiques des espèces bovine (y compris *bubalus* et *bison*), porcine, ovine et caprine, ainsi que des solipèdes domestiques ;

3 - *volaille :* les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, à l'exception des ratites ;
4 - *lagomorphes :* les lapins, les lièvres et les rongeurs ;
5 - *gibier sauvage :*
   - les ongulés sauvages et les lagomorphes ainsi que les autres mammifères terrestres qui sont chassés en vue de la consommation humaine et sont considérés comme du gibier, y compris les mammifères vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage, et
   - les oiseaux sauvages chassés en vue de la consommation humaine ;
6 - *gibier d'élevage :* les ratites d'élevage et les mammifères terrestres d'élevage autres que ceux visés au point 2 ;
7 - *petit gibier sauvage :* le gibier sauvage à plumes et les lagomorphes vivant en liberté ;
8 - *gros gibier sauvage :* les mammifères terrestres sauvages vivant en liberté qui ne répondent pas à la définition de petit gibier sauvage ;
9 - *carcasse :* le corps d'un animal de boucherie après l'abattage et l'habillage ;
10- *viandes fraîches :* les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée ;
11 - *abats :* les viandes fraîches autres que celles de la carcasse, y compris les viscères et le sang ;
12 - *viscères :* les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne, ainsi que la trachée et l'œsophage, et, pour les oiseaux, le jabot ;
13 - *viandes hachées :* les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel ;
14 - *viandes séparées mécaniquement ou VSM :* le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles ;
15 - *préparations de viandes :* les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche ;
16 - *abattoir :* un établissement utilisé pour l'abattage et l'habillage des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine ;
17 - *atelier de découpe :* un établissement de désossage et/ou de découpe de la viande ;
18 - *établissement de traitement du gibier :* tout établissement dans lequel le gibier et les viandes de gibier obtenues après la chasse sont préparés en vue de l'exportation vers la Communauté européenne.

B -MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

1 - *mollusques bivalves :* les mollusques lamellibranches filtreurs ;
2 - par les mollusques bivalves, en particulier lorsqu'ils se nourrissent de plancton contenant des toxines ;
3 - *finition :* l'entreposage des mollusques bivalves vivants provenant des zones de production de classe A, de centres de purification ou de centres d'expédition dans des bassins ou dans toute autre installation contenant de l'eau de mer propre ou dans des sites naturels pour les débarrasser du sable, de la vase ou du mucus, préserver ou améliorer leurs qualités organoleptiques et assurer avant leur conditionnement ou emballage un bon état de vitalité ;
4 - *producteur :* toute personne physique ou morale qui collecte des mollusques bivalves vivants par tous les moyens dans une zone de récolte, en vue d'une manipulation et d'une exportation vers la Communauté européenne ;
5 - *zone de production :* toute zone maritime, estuarienne, lagunaire ou lagonaire comportant des bancs naturels de mollusques bivalves ou des sites utilisés pour la culture des mollusques bivalves, dans lesquels des mollusques bivalves vivants sont récoltés ;
6 - *zone de reparcage :* toute zone maritime, estuarienne, lagunaire ou lagonaire, clairement délimitée et signalisée par des bouées, des piquets ou tout autre dispositif fixe et consacrée exclusivement à la purification naturelle des mollusques bivalves vivants ;

7 - *centre d'expédition :* tout établissement terrestre ou flottant, réservé à la réception, à la finition, au lavage, au nettoyage, au calibrage, au conditionnement et à l'emballage des mollusques bivalves vivants propres à la consommation humaine ;
8 - *centre de purification :* un établissement disposant de bassins alimentés en eau de mer propre, dans lesquels les mollusques bivalves vivants sont placés pour toute la durée nécessaire à l'élimination des contaminants microbiologiques pour réduire la contamination afin de les rendre propres à la consommation humaine ;
9 - *reparcage :* le transfert de mollusques bivalves vivants dans des zones maritimes, estuariennes, lagunaires ou lagonaires, pour la durée nécessaire à la réduction des contaminants en vue de les rendre propres à la consommation humaine. Le reparcage ne comprend pas le transfert des mollusques bivalves dans des zones mieux adaptées pour leur croissance ou leur engraissement.

C -PRODUITS DE LA PECHE

1 - *produits de la pêche :* tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux ;
2 - *navire-usine :* tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes avant d'être conditionnés ou emballés et, si nécessaire, réfrigérés ou congelés : filetage, tranchage, pelage, décorticage, décoquillage, hachage ou transformation ;
3 - *bateau congélateur :* tout bateau, de pêche ou non, à bord duquel sont congelés les produits de la pêche, le cas échéant après les premières étapes de préparation (saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, conditionnement ou emballage) ;
4 - *produit de la pêche séparé mécaniquement :* tout produit obtenu par enlèvement de la chair des produits de la pêche par des moyens mécaniques qui entraînent la destruction ou la modification de la structure de la chair;
5 - *produit frais de la pêche :* tout produit de la pêche non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'a subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation ;
6 - *produit préparé de la pêche :* tout produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage ;
7 - *parasite visible :* parasite ou groupe de parasites ayant une dimension, une couleur ou une texture permettant de les distinguer nettement des tissus du poisson.
(inséré, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 2)
« 8° *Contrôle visuel :* un examen non destructif des poissons ou des produits de la pêche, exercé avec ou sans moyen optique d'agrandissement et dans de bonnes conditions d'éclairage pour l'œil humain, y compris par mirage si nécessaire ;
« 9° *Mirage :* l'observation à contre-jour de poissons plats ou de filets de poisson éclairés par une source lumineuse dans une pièce sombre afin d'y détecter des parasites. »

D - LAIT

1 - *lait cru :* le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage et non chauffé à plus de 40 °C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent ;
2 - *exploitation de production de lait :* un établissement où sont détenus un ou plusieurs animaux d'élevage pour la production de lait destiné à être commercialisé comme aliment.

E -ŒUFS

1 - *œufs :* les oeufs dans leur coquille - à l'exclusion des œufs cassés, incubés ou cuits - qui sont produits par des oiseaux d'élevage et qui sont propres à la consommation humaine directe ou à la préparation d'ovoproduits ;
2 - *œuf liquide :* le contenu non transformé de l'œuf après enlèvement de la coquille ;

3 - *œufs fêlés :* les œufs dont la coquille est abîmée et dont les membranes sont intactes ;
4 - *centre d'emballage :* un établissement où les œufs sont classés selon leur qualité et leur poids.

F - CUISSES DE GRENOUILLE ET ESCARGOTS

1 - *cuisses de grenouille :* la partie postérieure du corps sectionnée transversalement en arrière des membres antérieurs, éviscérée et dépouillée, des espèces *Rana* (famille des ranidés) ;
2 - *escargots :* les gastéropodes terrestres des espèces *Helix Pomatia Linné, Helix Aspersa Muller, Helix Lucorum* et des espèces de la famille des achatinidés.

G - PRODUITS TRANSFORMES

1 - *produits à base de viande :* les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche ;
2 - *produits laitiers :* les produits transformés résultant du traitement de lait cru ou d'un traitement ultérieur de ces produits transformés ;
3 - *ovoproduits :* les produits transformés résultant de la transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés ;
4 - *produit transformé de la pêche :* les produits transformés résultant de la transformation de produits de la pêche ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés ;
5 - *graisses animales fondues :* les graisses issues de la fonte des viandes, y compris leurs os, et destinées à la consommation humaine ;
6 - *cretons :* les résidus protéiniques de la fonte, après séparation partielle des graisses et de l'eau ;
7 - *gélatine :* la protéine naturelle et soluble, gélifiée ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, peaux, tendons et nerfs des animaux ;
8 - *collagène :* le produit à base de protéines dérivé des os, peaux et tendons des animaux, fabriqué conformément aux exigences pertinentes du présent arrêté ;
9 - *estomacs, vessies et boyaux traités :* les estomacs, vessies et boyaux ayant été soumis, après avoir été obtenus et nettoyés, à un traitement tel que le salage, le chauffage ou le séchage.

H - AUTRES DEFINITIONS

1 - *Produits d'origine animale :*
- les denrées alimentaires d'origine animale, y compris le miel et le sang ;
- les mollusques bivalves, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins vivants destinés à la consommation humaine et ;
- les autres animaux destinés à être préparés en vue d'être fournis vivants au consommateur final ;

2 - *marché de gros :* entreprise du secteur alimentaire comprenant plusieurs unités séparées ayant en commun des installations et des sections où les denrées alimentaires sont vendues à des exploitants du secteur alimentaire.

Art. 4.— Pour pouvoir être exportées vers la Communauté européenne, les denrées alimentaires d'origine animale doivent avoir été soumises aux conditions suivantes :

Elles doivent :

a) Avoir été produites, capturées, manipulées, débarquées, préparées, traitées, transformées, réfrigérées, congelées, décongelées, conditionnées, emballées, transportées ou entreposées dans le respect des règles générales d'hygiène contenues dans les annexes I et II, des règles spécifiques d'hygiène contenues dans l'annexe III et des exigences de l'article 5 ;
b) Avoir été préparées et manipulées dans des établissements enregistrés suivant l'article 8 ou agréés suivant l'article 11 ou, dans le cas des produits de la pêche, à bord de navires de pêche battant le pavillon d'un pays tiers enregistrés ou agréés par les autorités compétentes de ces pays tiers et figurant sur la liste des établissements autorisés à l'exportation vers la Communauté européenne, dans le respect

des exigences générales des chapitres Ier, II et III de l'annexe II et des exigences spécifiques fixées par les sections correspondantes de l'annexe III ;

c) Ne pas contenir d'autres additifs alimentaires, édulcorants et colorants que ceux énumérés dans les annexes IX, X et XI, qui doivent être utilisés dans les conditions qui y sont fixées, et ne pas contenir d'autres arômes que ceux figurant dans le répertoire européen des substances aromatisantes ou dans la liste communautaire des condensats de fumée primaires et des fractions de goudron primaires autorisés ;

d) Etre munies selon le cas, d'une marque d'identification conformément à l'annexe IV ou d'une marque de salubrité conformément à l'annexe V ou, dans le cas des produits de la pêche fabriqués à bord de navires de pêche battant le pavillon d'un pays tiers enregistrés ou agréés par les autorités compétentes de ces pays tiers et figurant sur la liste des établissements autorisés à l'exportation vers la Communauté européenne, être munis d'une marque d'identification conforme à la législation prévue par l'autorité compétente du pays tiers concerné ;

e) Avoir été soumises par le département QAAV aux contrôles officiels prévus par les dispositions de l'annexe V ;

f) Respecter les critères organoleptiques, parasitologiques, chimiques et microbiologiques fixés pour certaines catégories d'espèces par les sections correspondantes de l'annexe V ;

g) Faire l'objet d'une certification officielle selon le modèle conforme aux exigences européennes.

Art. 5.— Les exploitants du secteur alimentaire qui exercent des activités se rapportant à une étape de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne après la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I doivent mettre en place, appliquer et maintenir une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

Les principes HACCP sont les suivants :

a) Identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;

b) Identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;

c) Etablir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;

d) Etablir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;

e) Etablir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;

f) Etablir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points *a)* à *e)* ;

g) Etablir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points *a)* à *f)*.

Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les exploitants du secteur alimentaire revoient la procédure et y apportent les changements requis.

Art. 6.— Les critères de fraîcheur des produits de la pêche sont définis à l'annexe VII, intitulée "Barème de cotation de fraîcheur", et permettent aux professionnels d'effectuer l'examen organoleptique et la classification des produits par catégorie de fraîcheur.

Art. 7.— Tout exploitant du secteur alimentaire effectuant :

a) Une production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I ;

b) Des opérations de transport ; ou

c) Le stockage de produits qui ne nécessitent pas une régulation de température ;

en vue d'une exportation de denrées alimentaires d'origine animale vers la Communauté européenne doit adresser au département QAAV une demande d'enregistrement pour chacun des établissements dont il a la responsabilité.

Cette demande comporte les indications suivantes :

- identité ou raison sociale, domicile ou siège social du déclarant ;
- principales caractéristiques de l'unité ;
- définition des produits finis ;
- plan des installations où sont manipulées les denrées alimentaires avec notice indiquant les lieux et l'équipement de travail, d'entreposage des produits bruts et finis et, le cas échéant, des conditionnements et emballages, ainsi que le circuit des produits ;
- une copie des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers, les aliments donnés aux animaux, les produits vétérinaires, les produits phytosanitaires, les biocides, l'apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits, les résultats de toute analyse d'échantillons qui revêtent une importance pour la santé humaine ;
- une déclaration de l'exploitant indiquant qu'il a pris connaissance des dispositions du présent arrêté et qu'il s'engage à les respecter.

Art. 8.— Le chef du département QAAV établit et tient à jour une liste des exploitants du secteur alimentaire qui ont été enregistrés. Il la transmet à la Commission européenne à sa demande.

Art. 9.— Tout exploitant du secteur alimentaire opérant à n'importe quel stade de la chaîne de production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne après ceux auxquels s'applique l'article 7 doit adresser au département QAAV une demande d'agrément pour chacun des établissements dont il a la responsabilité. Cette demande comporte les indications suivantes :

a) Pour les particuliers : l'identité et le domicile du demandeur, le siège de l'établissement, la désignation et la composition des produits finis ;
b) Pour les sociétés ou groupements de particuliers : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire, l'identité du responsable de la société ou du groupement, la désignation et la composition des produits finis.

La demande est accompagnée, en outre, d'un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle de 1/200e au minimum, d'une copie du plan HACCP de chaque produit destiné à l'exportation ou à être ultérieurement incorporé dans une denrée alimentaire destinée à l'exportation et d'une notice indiquant :

- la description détaillée des locaux affectés à la réception et à l'entreposage des matières premières, à l'entreposage des emballages et conditionnements, à la préparation des produits, au conditionnement et à l'emballage, à l'entreposage des produits finis ainsi que le circuit des produits;
- la description du matériel utilisé ;
- la capacité de stockage des matières premières et des produits finis, ainsi que le tonnage de la production journalière prévue ;
- la documentation relative aux bonnes pratiques d'hygiène (contrôle de l'eau, hygiène et formation du personnel, plan de nettoyage et de désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, plan d'autocontrôle et, le cas échéant, respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires, maintien de la chaîne du froid) ;
- lorsque des ingrédients, matières premières ou autres matériaux participant à la transformation des produits sont importés, le nom de leur pays d'origine ;
- une déclaration de l'exploitant indiquant qu'il a pris connaissance des dispositions du présent arrêté et qu'il s'engage à les respecter.

Art. 10.— Lorsqu'il reçoit une demande d'agrément présentée par un exploitant du secteur alimentaire, le chef du département QAAV procède à au moins une visite sur place au cours de laquelle il effectue un contrôle officiel afin de s'assurer que l'établissement concerné satisfait aux dispositions du présent arrêté.

A - Le contrôle officiel comprend :

1 - Un audit concernant les bonnes pratiques d'hygiène visant à vérifier que l'exploitant du secteur alimentaire applique d'une manière courante et correcte des procédures concernant au moins les points suivants :

a) Les contrôles des informations relatives à la chaîne alimentaire ;
b) La conception et l'entretien des locaux et des équipements ;
c) L'hygiène pré-opérationnelle, opérationnelle et post-opérationnelle ;
d) L'hygiène du personnel ;
e) La formation en matière d'hygiène et de procédures de travail ;
f) La lutte contre les nuisibles ;
g) La qualité de l'eau ;
h) Le contrôle de la température ; et
i) Les contrôles des produits d'origine animale entrant et sortant de l'établissement et de tout document qui les accompagne ;

2 - Un audit concernant les procédures fondées sur le système HACCP visant à vérifier que l'exploitant du secteur alimentaire applique ces procédures d'une manière permanente et correcte. Il établit notamment si les procédures garantissent, dans la mesure du possible, que les denrées alimentaires d'origine animale :

a) Sont conformes aux critères microbiologiques fixés par le présent arrêté ;
b) Sont conformes aux exigences fixées par le présent arrêté sur les résidus, les contaminants et les substances prohibées ; et
c) Ne présentent pas de risques physiques tels que des corps étrangers ;

3 - Toute tâche particulière d'audit définie à l'annexe V.

B - Lors de l'exécution des tâches d'audit, le chef du département QAAV veille tout particulièrement à :

a) Déterminer si le personnel et ses activités dans l'établissement, à tous les stades du processus de production, respectent les exigences pertinentes du présent arrêté. Pour compléter son contrôle, le chef du département QAAV peut effectuer des contrôles d'aptitude afin de s'assurer que les compétences du personnel satisfont à des paramètres spécifiés ;
b) Vérifier tous les enregistrements pertinents de l'exploitant du secteur alimentaire ;
c) Prélever des échantillons pour des analyses en laboratoire, lorsque cela est nécessaire ; et
d) Justifier les éléments pris en compte et les résultats de l'audit.

C -La nature et l'intensité des tâches d'audit concernant chaque établissement sont fonction du risque estimé. A cette fin, le chef du département QAAV évalue régulièrement :

a) Les risques pour la santé publique ;
b) Le type de traitement effectué et sa production ; et
c) Les enregistrements antérieurs éventuels de l'exploitant du secteur alimentaire en ce qui concerne le respect des exigences du présent arrêté.

Art. 11.— *a)* Si l'exploitant du secteur alimentaire a apporté la preuve qu'il satisfait aux exigences pertinentes du présent arrêté, le chef du département QAAV accorde l'agrément pour les activités concernées et délivre à l'établissement un numéro d'agrément, auquel des codes peuvent être ajoutés pour indiquer les types de denrées alimentaires d'origine animale fabriquées. En ce qui concerne les marchés de gros, des

numéros secondaires indiquant les unités ou groupes d'unités de vente ou de fabrication de denrées alimentaires d'origine animale peuvent être ajoutées au numéro d'agrément.

Ce ou ces numéros sont communiqués au responsable concerné.

b) Le chef du département QAAV peut accorder un agrément conditionnel lorsqu'il apparaît que l'établissement respecte toutes les exigences en matière d'infrastructure et d'équipement. Il n'accorde l'agrément définitif que dans le cas où un nouveau contrôle officiel, effectué dans les trois mois qui suivent l'octroi de l'agrément conditionnel, fait apparaître que l'établissement respecte les autres exigences pertinentes du présent arrêté. Si de nets progrès ont été réalisés, mais que l'établissement ne respecte toujours pas toutes ces exigences, le chef du département QAAV peut prolonger l'agrément conditionnel. La durée de l'agrément conditionnel ne peut cependant pas dépasser six mois au total.

c) En ce qui concerne les navires-usines et les navires congélateurs, les périodes maximales de trois et six mois relatives à l'agrément conditionnel d'autres établissements peuvent être prolongées, le cas échéant. Toutefois, la durée d'un agrément conditionnel ne peut pas dépasser douze mois au total. Les inspections de ces navires ont lieu comme indiqué à la section I de l'annexe V.

Art. 12.— Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que le département QAAV dispose en permanence d'informations à jour sur les établissements enregistrés ou agréés, y compris en signalant toute modification significative de leurs activités ou toute fermeture d'un établissement existant. Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'il a exporté une denrée alimentaire dangereuse, il en informe immédiatement l'exploitant destinataire et le département QAAV.

Art. 13.— Le département QAAV examine l'agrément des établissements lorsque ses vétérinaires ou préposés sanitaires officiels effectuent des contrôles officiels conformément à l'annexe V.

Si le chef du département QAAV décèle des irrégularités graves ou est contraint de refuser l'exportation ou d'arrêter la production dans un établissement à plusieurs reprises et que l'exploitant du secteur alimentaire n'est pas en mesure de fournir des garanties adéquates en ce qui concerne la production future, il engage les procédures visant à retirer l'agrément de l'établissement. Toutefois, le chef du département QAAV peut suspendre l'agrément délivré à un établissement si l'exploitant du secteur alimentaire peut garantir qu'il remédiera aux irrégularités dans un délai raisonnable.

Pour les marchés de gros, le chef du département QAAV peut retirer ou suspendre l'agrément pour certaines unités ou groupes d'unités.

Art. 14.— Le chef du département QAAV tient à jour une liste des établissements ayant reçu l'agrément faisant également apparaître leur numéro d'agrément respectif et d'autres informations pertinentes exigées par la Commission européenne et la transmet à la Commission européenne.

Art. 15.— Le département QAAV élabore et exécute des plans de surveillance pour la recherche des résidus ou substances à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires d'origine animale selon les dispositions des annexes V et VI.

Avant exécution, les plans concernant les animaux d'exploitation ou d'aquaculture doivent être soumis à la Commission européenne et approuvés. Leurs résultats et les actions de contrôle sont transmis annuellement par le chef du département QAAV à la Commission européenne, au plus tard le 31 mars.

Art. 16.— *Mesures transitoires*

Les responsables des établissements ou navires-usines ayant été agréés selon les dispositions de l'arrêté n° 1507 CM du 24 novembre 1998 modifié fixant les règles sanitaires applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'Union européenne disposent d'un délai de six mois à compter de la date de publication du présent arrêté au *Journal officiel* de Polynésie française pour effectuer une demande

d'agrément conforme à l'article 9 ci-dessus. Seules les pièces venant en complément de celles déjà fournies dans le cadre des dispositions de l'arrêté n° 1507 CM devront être jointes à la demande d'agrément.

Art. 17.— L'arrêté n° 1507 CM du 24 novembre 1998 modifié fixant les règles sanitaires applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'Union européenne est abrogé.

Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter du 1er janvier 2006.

Art. 18.— Le ministre de l'agriculture, de l'élevage et des forêts est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 20 décembre 2005.
Oscar ManutahiTEMARU.

Par le Président de la Polynésie française :
Le ministre de l'agriculture,
de l'élevage et des forêts,
Ahiti ROOMATAAROA.

ANNEXE I

DISPOSITIONS GENERALES D'HYGIENE APPLICABLES A LA PRODUCTION PRIMAIRE ET AUX OPERATIONS CONNEXES

I - CHAMP D'APPLICATION

1 - La présente annexe s'applique à la production primaire et aux opérations connexes suivantes :
   a) Le transport, l'entreposage et la manipulation de produits primaires sur le lieu de production, pour autant qu'ils n'aient pas pour effet d'en modifier sensiblement la nature ;
   b) Le transport d'animaux vivants lorsque cela est nécessaire pour atteindre les objectifs du présent arrêté ; et
   c) Dans le cas de produits d'origine végétale, de produits de la pêche et de gibier sauvage, les opérations de transport pour livrer des produits primaires dont la nature n'a pas été sensiblement modifiée depuis le lieu de production vers un établissement.

II - DISPOSITIONS D'HYGIENE

1 - Les exploitants du secteur alimentaire doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard à toute transformation qu'ils subiront ultérieurement.
2 - Sans préjudice de l'obligation générale prévue au point II - 1, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions réglementaires pertinentes du présent arrêté relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris:
   a) Les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des aliments pour animaux, des engrais, des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires et des biocides et du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets, et
   b) Les mesures relatives à la santé et au bien-être des animaux et à la préservation des végétaux, qui ont des incidences pour la santé humaine, y compris les programmes de surveillance et de contrôle des zoonoses et agents zoonotiques.

3 - Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

a) Nettoyer toute installation utilisée dans le cadre de la production primaire et les opérations connexes, y compris les installations servant à entreposer et manipuler les aliments pour animaux, et, au besoin, après nettoyage, désinfecter l'installation de manière appropriée ;

b) Nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires ;

c) Veiller, dans toute la mesure possible, à la propreté des animaux de boucherie et, au besoin, des animaux de rente ;

d) Utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination ;

e) Veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé ;

f) Empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination ;

g) Entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination ;

h) Prévenir l'introduction et la propagation de maladies contagieuses transmissibles à l'être humain par le biais de denrées alimentaires, y compris en prenant des mesures de précaution lors de l'introduction de nouveaux animaux et en signalant les foyers suspectés de telles maladies à l'autorité compétente ;

i) Tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine ; et

j) Utiliser correctement les additifs dans les aliments des animaux, conformément à l'annexe IX ainsi que les médicaments vétérinaires, conformément à la délibération n° 89-114 AT du 12 octobre 1989 relative à la pharmacie vétérinaire. De plus, il est interdit d'administrer aux animaux producteurs de denrées alimentaires des substances du groupe A du chapitre Ier de l'annexe VI, sauf dans les cas spécifiques prévus dans les sections correspondantes de l'annexe V.

4 - Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux destinés à entrer dans la composition de denrées alimentaires d'origine animale exportées vers la Communauté européenne doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

a) Nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires;

b) Garantir, au besoin, des conditions de production, de transport et de stockage hygiéniques et la propreté des produits végétaux ;

c) Utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination ;

d) Veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé ;

e) Empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination ;

f) Entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination ;

g) Tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des plantes ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine ; et

h) Utiliser correctement les produits phytosanitaires et les biocides, conformément à la délibération n° 74-86 du 3 juillet 1974 modifiée réglementant la commercia-lisation et l'utilisation des pesticides en Polynésie française et à la délibération n° 78-137 du 18 août 1978 modifiée portant réglementation de l'importa-tion, l'exportation, l'achat, la vente, la détention et l'emploi des substances vénéneuses en Polynésie française.

5 - Les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

III - TENUE DE REGISTRES

1 - Les exploitants du secteur alimentaire doivent tenir des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers et les conserver, de manière appropriée et pendant une période adéquate en rapport avec la nature et la taille de l'entreprise du secteur alimentaire. Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre les informations pertinentes figurant dans ces registres à la disposition des agents du département QAAV et des exploitants du secteur alimentaire destinataires, à leur demande.

2 - Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent en particulier tenir des registres concernant :
   a) La nature et l'origine des aliments donnés aux animaux ;
   b) Les produits vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux, les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente ;
   c) L'apparition des maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine animale ;
   d) Les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine ; et
   e) Tout rapport pertinent sur des contrôles effectués sur des animaux ou des produits d'origine animale.

3 - Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux destinés à entrer dans la composition de denrées alimentaires d'origine animale exportées vers la Communauté européenne doivent en particulier tenir des registres concernant :
   a) Toute utilisation de produits phytosanitaires et de biocides ;
   b) Toute apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine végétale ; et
   c) Les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine.

4 - L'exploitant du secteur alimentaire peut être assisté par d'autres personnes, telles que les vétérinaires, les agronomes et les techniciens agricoles pour la tenue des registres.

ANNEXE II

DISPOSITIONS GENERALES D'HYGIENE POUR TOUS LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE (SAUF LORSQUE L'ANNEXE I EST APPLICABLE)

INTRODUCTION

Les chapitres V à XII s'appliquent à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne et les autres chapitres s'appliquent comme suit :

- le chapitre Ier s'applique à tous les locaux utilisés pour les denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne, à l'exception des sites et locaux auxquels s'applique le chapitre II ;

- le chapitre II s'applique à tous les locaux où les denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne sont préparées, traitées ou transformées, à l'exception des sites et locaux auxquels s'applique le chapitre III ;
- le chapitre III s'applique à tous les sites et locaux énumérés dans l'intitulé du chapitre ;
- le chapitre IV s'applique à tous les moyens de transport des denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne.

CHAPITRE Ier - DISPOSITIONS GENERALES APPLICABLES AUX LOCAUX UTILISES POUR LES DENREES ALIMENTAIRES (AUTRES QUE CEUX QUI SONT ENUMERES AU CHAPITRE III)

1 - Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.

2 - Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

a) Pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;
b) Permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ;
c) Permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles;
d) Si cela est nécessaire, offrir des conditions de manu-tention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.

3 - Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

4 - Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante tiède, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

5 - Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.

6 - Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

7 - Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel ou artificiel suffisant.

8 - Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals.

9 - Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

10 - Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

CHAPITRE II - DISPOSITIONS SPECIFIQUES POUR LES LOCAUX OU LES DENREES ALIMENTAIRES SONT PREPAREES, TRAITEES OU TRANSFORMEES (A L'EXCLUSION DES SITES ET LOCAUX VISES AU CHAPITRE III)

1 - La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier :

a) Les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver au chef du département QAAV que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;

b) Les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver au chef du département QAAV que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

c) Les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouvrés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules ;

d) Les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;

e) Les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver au chef du département QAAV que d'autres matériaux utilisés conviennent ; et

f) Les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver au chef du département QAAV que d'autres matériaux utilisés conviennent.

2- Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide. Dans le cas des navires-usines sur lesquels l'eau chaude n'est pas installée, le plan HACCP prévu à l'article 5 devra intégrer ce danger.

3 - Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude ou froide, être conforme aux exigences du chapitreVII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

CHAPITRE III - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX SITES MOBILES OU PROVISOIRES, AUX LOCAUX UTILISES PRINCIPALEMENT COMME MAISON D'HABITATION, MAIS OU DES DENREES ALIMENTAIRES SONT REGULIEREMENT PREPAREES EN VUE DE L'EXPORTATION

1 - Les sites doivent, autant que faire se peut, être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites.

2 - Plus particulièrement, là où cela est nécessaire :

a) Des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires) ;
b) Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver au chef du département QAAV que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
c) Des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail ;
d) Lorsque les denrées alimentaires sont nettoyées dans le cadre des activités de l'entreprise, des dispositions sont prises pour que cette opération se déroule dans des conditions hygiéniques ;
e) De l'eau potable, chaude ou froide, doit être prévue en quantité suffisante ;
f) Des dispositions ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides ;
g) Des installations ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler ces dernières ;
h) Les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination.

CHAPITRE IV - TRANSPORT

1 - Les réceptacles de véhicules ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés ou désinfectés.

2 - Ces réceptacles de véhicules ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.

3 - Lorsque des réceptacles de véhicules ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.

4 - Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles ou conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention "Uniquement pour denrées alimentaires".

5 - Lorsque des réceptacles de véhicules ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.

6 - Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

7 - Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures. Dans le cas de transport de denrées alimentaires surgelées, les moyens de transport sont équipés d'instruments appropriées d'enregistrement pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments surgelés. Ces instruments de mesure doivent être conformes aux normes EN 12830, EN 13485 et EN 13486. Toutefois, l'utilisation des instruments de mesure installés au plus tard le 31 décembre 2005 reste autorisée jusqu'au 31 décembre 2009 au plus tard.

CHAPITRE V - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX EQUIPEMENTS

1 - Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :

a) Etre effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
b) Etre construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
c) A l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés ; et
d) Etre installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.

2 - Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent arrêté. Dans le cas d'entreposage de denrées alimentaires surgelées, les locaux sont équipés d'instruments appropriées d'enregistrement pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments surgelés. Ces instruments de mesure doivent être conformes aux normes EN 12830, EN 13485 et EN 13486. Toutefois, l'utilisation des instruments de mesure installés au plus tard le 31 décembre 2005 reste autorisée jusqu'au 31 décembre 2009 au plus tard.

3 - S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

CHAPITRE VI - DECHETS ALIMENTAIRES

1 - Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.

2 - Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver au chef du département QAAV que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

3 - Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.

4 - Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

CHAPITRE VII - ALIMENTATION EN EAU

1 - *a)* L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.

b) (remplacé, Ar n° 1754 CM du 4/12/2008, art. 1er) « De l'eau propre peut être utilisée pour les produits de la pêche entiers, de l'eau de mer propre peut être utilisée pour le rinçage des filets de poisson en haute mer. De l'eau de mer propre peut être utilisée pour les mollusques bivalves vivants, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins ; de l'eau propre peut aussi être utilisée pour le lavage extérieur.

Lorsque de l'eau propre est utilisée, des installations et procédures adéquates doivent être disponibles pour l'alimentation en eau, afin de garantir que l'utilisation de cette eau ne constitue pas une source de contamination des denrées alimentaires. »

2 - Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

3 - L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable, à moins que le chef du département QAAV ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des denrées alimentaires dans leur forme finale.

4 - La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de contaminer celles-ci doit être fabriquée à partir d'eau potable ou, lorsqu'elle est utilisée pour réfrigérer les produits de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

5 - La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

6 - Lorsque le traitement thermique est appliqué à des denrées alimentaires contenues dans des récipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage ne soit pas une source de contamination des denrées alimentaires.

CHAPITRE VIII - HYGIENE PERSONNELLE

1 - Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

2 - Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes.

CHAPITRE IX - DISPOSITIONS APPLICABLES

AUX DENREES ALIMENTAIRES

1 - Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine.

Dans le cas d'utilisation d'ingrédient, matière première ou autre matériau importé d'un pays tiers autre qu'un pays de la Communauté européenne, les exploitants du secteur alimentaires doivent s'assurer qu'il est conforme aux exigences européennes. Dans le cas de produits d'origine animale, ils doivent s'assurer que le pays et l'établissement d'origine figurent sur les listes des pays et établissements autorisés à exporter leurs produits vers la Communauté européenne et que le produit est accompagné à l'importation d'un certificat sanitaire conforme aux exigences européennes ou, dans le cas d'un produit de la pêche importé directement d'un navire de pêche battant le pavillon d'un pays tiers enregistré ou agréé par l'autorité compétente de ce pays tiers et figurant sur la liste des établissements autorisés à l'exportation vers la Communauté européenne, du document conforme aux exigences européennes.

2 - Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

3 - A toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.

4 - Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque le chef du département QAAV l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).

5 - Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et de l'exportation des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

6 - Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou exportées à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

7 - La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée. Après leur décongélation, les

denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.

8 - Les substances dangereuses ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

CHAPITRE X - DISPOSITIONS APPLICABLES AU CONDITIONNEMENT ET A L'EMBALLAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

1 - Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.

2 - Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

3 - Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.

4 - Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

CHAPITRE XI - TRAITEMENT THERMIQUE

Les prescriptions suivantes ne s'appliquent qu'aux denrées alimentaires exportées dans des récipients hermétiquement fermés.

1 - Tout processus de traitement thermique utilisé pour transformer un produit non transformé ou pour transformer davantage un produit transformé doit :

a) Amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé ;
b) Empêcher le produit de subir une contamination pendant la transformation.

2 - Pour faire en sorte que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus, les exploitants du secteur alimentaire doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellement et la microbiologie), y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques.

3 - Le processus utilisé devrait satisfaire à une norme reconnue à l'échelle internationale (par exemple, la pasteurisation, l'ultra-haute température ou la stérilisation).

CHAPITRE XII - FORMATION

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

1 - A ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ;

2 - A ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, alinéa 1, du présent arrêté, aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP.

ANNEXE III

EXIGENCES SPECIFIQUES

SECTION I - *Produits de la pêche*

1 - La présente section ne s'applique pas aux mollusques bivalves, aux échinodermes, aux tuniciers et aux gastéropodes marins lorsqu'ils sont mis sur le marché vivants. A l'exception des chapitres Ier et II, elle s'applique à ces animaux lorsqu'ils ne sont pas mis sur le marché vivants, auquel cas ils doivent avoir été obtenus conformément à la section correspondante.

2 - Les exigences de la présente section complètent celles des annexes I et II.

a) Pour les établissements, y compris les navires, qui se consacrent à la production primaire et aux opérations connexes, elles complètent les exigences visées à l'annexe I de cet arrêté.
b) Pour les autres établissements, y compris les navires, elles complètent les exigences visées à l'annexe II de cet arrêté.
c) (rajouté, Ar n° 1754 CM du 4/12/2008, art. 2) « Pour ce qui concerne l'alimentation en eau, elles complètent les exigences prévues à l'annexe II, chapitre VII du présent arrêté. L'utilisation d'eau de mer propre est autorisée pour la manipulation et le lavage des produits de la pêche, la production de glace destinée à réfrigérer les produits de la pêche et le refroidissement rapide des crustacés et des mollusques après la cuisson. »

3 - Pour ce qui concerne les produits de la pêche :

a) La production primaire couvre l'élevage, la pêche et la récolte des produits de la pêche vivants en vue de leur mise sur le marché ;
b) Les opérations connexes couvrent les opérations suivantes, pour autant qu'elles soient effectuées à bord du navire de pêche : abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement ; elles incluent également :

1 - Le transport et le stockage des produits de la pêche dont la nature n'a pas été substantiellement modifiée, y compris les produits de la pêche vivants, dans les fermes aquacoles situées à terre, et
2 - Le transport des produits de la pêche dont la nature n'a pas été fondamentalement altérée, y compris des produits de la pêche vivants, du lieu de production jusqu'au premier établissement de destination.

CHAPITRE Ier - EXIGENCES APPLICABLES AUX NAVIRES

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que :

1 - Les navires utilisés pour récolter des produits de la pêche dans leur milieu naturel ou pour manipuler ou traiter ces produits après les avoir récoltés, respectent les conditions structurelles et d'équipement fixées dans la partie I ;

2 - Les opérations effectuées à bord des navires aient lieu dans le respect des conditions fixées dans la partie II.

I - EXIGENCES STRUCTURELLES ET EN MATIERE D'ARMEMENT

A - EXIGENCES APPLICABLES A TOUS LES NAVIRES

1 - Les navires doivent être conçus et construits de manière à éviter toute contamination des produits par l'eau de cale, les eaux résiduaires, les fumées, le carburant, l'huile, la graisse ou d'autres substances nocives.

2 - Les surfaces avec lesquelles les produits de la pêche entrent en contact doivent être faites d'un matériau approprié résistant à la corrosion, lisse et facile à nettoyer. Leur revêtement doit être solide et non toxique.

3 - L'équipement et le matériel utilisés pour le travail des produits de la pêche doivent être faits d'un matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et à désinfecter.

4 - Lorsque les vaisseaux disposent d'une arrivée d'eau destinée aux produits de la pêche, elle doit être située dans un endroit qui évite toute contamination de l'eau.

B - EXIGENCES APPLICABLES AUX BATEAUX CONÇUS ET EQUIPES POUR ASSURER LA CONSERVATION DES PRODUITS DE LA PECHE FRAIS PENDANT PLUS DE VINGT-QUATRE HEURES

1 - Les bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche pendant plus de vingt-quatre heures doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage de produits de la pêche aux températures prescrites au chapitre VII.

2 - Les cales doivent être séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons permettant d'écarter tout risque de contamination des produits de la pêche entreposés. Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche doivent pouvoir assurer la conservation de ceux-ci dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et, le cas échéant, permettre un écoulement adéquat de manière que l'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits.

3 - Dans les bateaux équipés pour la réfrigération des produits de la pêche dans de l'eau de mer propre refroidie, les citernes doivent être dotées d'un système y assurant une température homogène. Ce dispositif doit permettre d'atteindre un taux de réfrigération tel que la température du mélange de poissons et d'eau de mer propre ne dépasse pas 3 °C six heures après le chargement ni 0 °C après seize heures ainsi que permettre la surveillance et, s'il y a lieu, l'enregistrement de la température.

C - EXIGENCES APPLICABLES AUX BATEAUX CONGELATEURS

Les bateaux congélateurs doivent :

1 - Disposer d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour que le cœur des produits atteigne rapidement une température ne dépassant pas - 18 °C ;

2 - Disposer d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas - 18 °C. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermi-que de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée ;

3 - Répondre aux exigences, fixées au point 2 de la partie B, applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures.

D - EXIGENCES APPLICABLES AUX NAVIRES-USINES

1 - Les navires-usines doivent disposer au moins :

a) D'une aire de réception réservée à la mise à bord des produits de la pêche, conçue de façon à permettre la séparation des apports successifs. Elle doit être facile à nettoyer et conçue de façon à protéger les produits de l'action du soleil ou des intempéries ainsi que de toute source de contamination ;
b) D'un système d'acheminement des produits de la pêche de l'aire de réception vers le lieu de travail, conforme aux règles d'hygiène ;
c) De lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de procéder à la préparation et à la transformation des produits de la pêche dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, faciles à nettoyer et à désinfecter et conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits ;
d) De lieux d'entreposage des produits finis de dimensions suffisantes, conçus de façon à pouvoir être facilement nettoyés ; si une unité de traitement des déchets fonctionne à bord, une cale séparée doit être destinée à l'entreposage de ces déchets ;
e) D'un local d'entreposage du matériel d'emballage, séparé des lieux de préparation et de transformation des produits ;
f) D'équipements spéciaux pour évacuer soit directement dans la mer, soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche réservée à cet usage, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine ; si ces déchets sont entreposés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet effet ;
g) Un orifice de pompage de l'eau situé à un emplacement qui permette d'éviter la contamination de l'eau ;
h) De dispositifs pour le nettoyage des mains à usage du personnel manipulant les produits de la pêche exposés, qui soient pourvus de robinets conçus pour éviter la propagation de la contamination.

2 - Toutefois, les navires-usines à bord desquels la cuisson, la réfrigération et le conditionnement des crustacés et des mollusques est pratiquée ne sont pas tenus de se conformer aux exigences du paragraphe 1 si aucune autre forme de traitement ou de transformation n'a lieu à bord de ces vaisseaux.

3 - Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer d'un équipement répondant aux conditions applicables aux navires-usines prévues à la partie C, points 1 et 2.

II - EXIGENCES EN MATIERE D'HYGIENE

1 - Au moment de leur utilisation, les parties des bateaux ou les conteneurs réservés à l'entreposage des produits de la pêche doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. En particulier, ils ne doivent pas être souillés par le carburant ou par l'eau de cale.
2 - Dès que possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être placés à l'abri de toute contamination et être protégés contre les effets du soleil ou de toute autre source de chaleur. (Deuxième phrase supprimée, Ar n°1754 CM du 04/12/2008, art. 3, A)
3 - Les produits de la pêche doivent être manipulés et entreposés de façon à éviter qu'ils ne soient meurtris. Les manipulateurs peuvent utiliser des instruments pointus pour déplacer les poissons de grande taille ou les poissons susceptibles de les blesser, à condition que les chairs de ces produits ne soient pas détériorées.
4 - Les produits de la pêche autres que ceux qui sont conservés vivants, doivent être réfrigérés le plus rapidement possible après leur chargement. Toutefois, lorsque la réfrigération n'est pas possible, les produits de la pêche doivent être débarqués dès que possible.
5 - (supprimé, Ar n°1754 CM du 04/12/2008, art 3, B)
6 - (remplacé, Ar n°1754 CM du 04/12/2008, art 3, C) « Lorsque les poissons sont étêtés ou éviscérés à bord, ces opérations doivent être effectuées de manière hygiénique et dès que possible après la capture, et les produits doivent être lavés immédiatement et abondamment. Dans ce cas, les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être retirés au plus vite et être conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les foies, œufs et laitances destinés à la consommation humaine doivent être conservés sous glace, à une température approchant celle de la glace fondante, ou congelés. »

7 - Lorsque des poissons entiers destinés à l'industrie de la conserve sont congelés en saumure, ils doivent atteindre une température ne dépassant pas - 9 °C. La saumure ne doit pas constituer une source de contamination des poissons.

CHAPITRE II - EXIGENCES A RESPECTER PENDANT ET APRES LE DEBARQUEMENT

1 - Les exploitants du secteur alimentaire responsables du déchargement et du débarquement des produits de la pêche doivent :

a) Veiller à ce que le matériel de déchargement et de débarquement qui entre en contact avec les produits de la pêche soit constitué d'un matériau facile à nettoyer et à désinfecter et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté ;

b) Eviter, lors du déchargement et du débarquement, toute contamination des produits de la pêche, notamment :

i) en déchargeant et en débarquant rapidement ;

ii) en plaçant les produits de la pêche sans délai dans un environnement protégé, à la température indiquée au chapitre VII ;

iii) en n'utilisant pas d'équipements et de manipu-lations susceptibles de détériorer inutilement les parties comestibles des produits de la pêche.

2 - Les exploitants du secteur alimentaire responsables des halles de criée, des marchés de gros ou des parties des halles de criée et des marchés de gros dans lesquels les produits de la pêche sont exposés à la vente doivent veiller au respect des exigences suivantes :

a) i) Des installations fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage frigorifique des produits de la pêche consignés. Des installations séparées fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage des produits de la pêche déclarés impropres à la consommation humaine.

ii) Si le chef du département QAAV l'exige, une installation correctement équipée fermant à clé ou, le cas échéant, un local réservé à l'usage exclusif du département QAAV doivent être prévus.

b) Au moment de l'exposition ou de l'entreposage des produits de la pêche :

i) les locaux ne doivent pas être utilisés à d'autres fins ;

ii) les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits de la pêche ne peuvent pas pénétrer dans les locaux ;

iii) les personnes ayant accès à ces locaux ne doivent pas y faire entrer des animaux ; et

iv) les locaux doivent être bien éclairés pour faciliter les contrôles officiels.

3 - Lorsque la réfrigération n'a pas été possible à bord du navire, les produits de la pêche frais autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être glacés dès que possible après le débarquement et entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.

4 - Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec les agents du département QAAV pour leur permettre d'effectuer les contrôles officiels conformément au présent arrêté en particulier pour ce qui est des procédures de notification du débarquement des produits de la pêche que le chef du département QAAV pourrait estimer nécessaires.

CHAPITRE III - EXIGENCES APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS, Y COMPRIS LES NAVIRES, MANIPULANT LES PRODUITS DE LA PECHE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences ci-après, lorsqu'approprié, en ce qui concerne les établissements manipulant les produits de la pêche.

A - EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS FRAIS DE LA PECHE

1 - Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement à terre, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié. Un reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Les poissons du large réfrigérés entiers et vidés peuvent être entreposés dans un mélange d'eau potable, de glace et de sel dans des bacs amovibles. La saumure ne doit pas constituer une source de contamination des poissons et doit être renouvelée aussi souvent que nécessaire. Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante.

2 - (remplacé, Ar n°1754 CM du 04/12/2008, art. 4) « Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de la pêche. Les produits doivent être lavés abondamment immédiatement après ces opérations. »

3 - Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s'il y a lieu, emballés et doivent être réfrigérés ou congelés le plus vite possible après leur préparation.

4 - Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais préparés et non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

5 - Les produits de la pêche frais entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée à bord des vaisseaux. Ils peuvent aussi continuer à être transportés dans de l'eau réfrigérée après le débarquement, et être transportés depuis des installations d'aquaculture, jusqu'à leur arrivée dans le premier établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.

B - EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS CONGELES

Les établissements terrestres où sont congelés des produits de la pêche doivent disposer d'équipements répondant aux exigences fixées pour les bateaux congélateurs au chapitre Ier, partie I.C, points 1 et 2.

C - EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE SEPARES MECANIQUEMENT

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des produits de la pêche séparés mécaniquement doivent veiller au respect des exigences ci-après :

1 - Les matières premières utilisées doivent satisfaire aux critères ci-après :

a) Seuls des poissons entiers et la chair restant sur les arêtes après filetage peuvent être utilisés pour produire des produits de la pêche séparés mécaniquement.
b) Toutes les matières premières doivent être exemptes de viscères.

2 - Le processus de fabrication doit satisfaire aux exigences ci-après :

a) La séparation mécanique doit être réalisée sans délai indu après le filetage ;
b) Si des poissons entiers sont utilisés, ils doivent être éviscérés et lavés au préalable ;
c) Après leur fabrication, les produits de la pêche séparés mécaniquement doivent être congelés le plus rapidement possible ou incorporés dans un produit destiné à être congelé ou à subir un traitement stabilisateur.

D - EXIGENCES CONCERNANT LES PARASITES

1 - Les produits de la pêche suivants doivent être congelés à une température ne dépassant pas - 20 °C en tous points du produit pendant une période d'au moins 24 heures ; ce traitement doit être appliqué au produit cru ou au produit fini :

a) Les produits de la pêche devant être consommés crus ou pratiquement crus ;
b) Les produits de la pêche provenant des espèces suivantes si elles doivent subir un traitement de fumage à froid au cours duquel la température interne du produit de la pêche ne dépasse pas 60 °C :
i) le hareng,
ii) le maquereau,
iii) le sprat,
iv) le saumon (sauvage) de l'Atlantique ou du Pacifique ;
c) les produits de la pêche marinés ou salés si le traitement est insuffisant pour détruire les larves de nématodes.

2 - Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas obligés de procéder au traitement visé au point 1 :

a) S'il existe des données épidémiologiques indiquant que les lieux de pêche d'origine ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites, et
b) Si le chef du département QAAV l'autorise.

3 - Les produits de la pêche visés au point 1 doivent, lorsqu'ils sont exportés, sauf lorsqu'ils sont exportés par le consommateur final, être accompagnés d'un document du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

(chapitre remplacé, Ar n°1754 CM du 04/12/2008, art. 5) « CHAPITRE IV - EXIGENCES APPLICABLES A CERTAINS PRODUITS DE LA PECHE TRANFORMES

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après en ce qui concerne les établissements manipulant certains produits de la pêche transformés.

A - Exigences relatives à la cuisson des crustacés et des mollusques

1° Un refroidissement rapide doit suivre la cuisson. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit être poursuivi jusqu'à ce que soit atteinte une température proche de celle de la glace fondante.

2° Le décorticage ou le décoquillage doivent être effectués dans des conditions d'hygiène de nature à éviter toute contamination du produit. S'ils sont exécutés à la main, le personnel doit veiller à bien se laver les mains.

3° Après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être congelés immédiatement ou réfrigérés dès que possible à la température fixée au chapitre VII.

B - Exigences applicables à l'huile de poisson destinée à la consommation humaine

1° Les matières premières utilisées lors de la préparation de l'huile de poisson destinée à la consommation humaine doivent :

a) Provenir d'établissements, y compris de navires, enregistrés ou agréés selon les prescriptions du présent arrêté ;
b) Etre issues de produits de la pêche qui ont été jugés propres à la consommation humaine et qui satisfont aux dispositions de la présente section ;
c) Etre transportées et entreposées dans des conditions hygiéniques ;

d) Etre réfrigérées dès que possible et maintenues à la température fixée au chapitre VII. Par dérogation au point 1 d), les exploitants du secteur alimentaire peuvent s'abstenir de refroidir les produits de la pêche lorsque ceux-ci sont utilisés entiers directement dans la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine et que les matières premières sont transformées dans les 36 heures suivant le chargement, à condition que les critères de fraîcheur soient respectés et que la valeur en azote basique volatil total (ABVT) des produits de la pêche non transformés soient conformes au paragraphe B, chapitre II, section I de l'annexe V du présent arrêté.

2° Le processus de production doit être de nature à garantir que toutes les matières premières destinées à la préparation d'huile de poisson brute font l'objet d'un traitement comprenant, le cas échéant, des phases de chauffage, de pressurage, de séparation, de centrifugation, de transformation, de raffinement et de purification avant leur mise sur le marché à l'intention des consommateurs.

3° Les exploitants du secteur alimentaire peuvent produire et entreposer dans le même établissement de l'huile de poisson destinée à la consommation humaine et de l'huile de poisson ou de la farine de poisson non destinées à la consommation humaine dès lors que les matières premières et le processus de production sont conformes aux exigences applicables à l'huile de poisson destinée à la consommation humaine. »

CHAPITRE V - NORMES SANITAIRES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE

(alinéa modifié, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 3) « les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller, en fonction de la nature du produit ou de l'espèce, à ce que les produits de la pêche exportés vers la Communauté européenne soient conformes aux normes fixées dans le présent chapitre ».

(alinéa modifié, Ar n° 1231 CM du 27/10/2006, art. 11-I) Les méthodes d'échantillonnage doivent être conformes aux normes de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) ou aux guides du Codex Alimentarius.

(alinéa inséré, Ar n° 1231 CM du 27/10/2006, art. 11-I) Les échantillons doivent être analysés dans un laboratoire reconnu pour les analyses concernées conformément aux dispositions de la délibération n° 2006-58 APF du 17 août 2006 relative aux laboratoires d'analyses de denrées alimentaires.

(alinéa ajouté, Ar n°1754 CM du 04/12/2008, art. 6) « Les exigences de la partie B relatives à l'histamine et celles de la partie D ne s'appliquent pas aux produits de la pêche entiers qui sont utilisés directement dans la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine. » **(1)**

A - PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS DE LA PECHE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent réaliser une évaluation organoleptique des produits de la pêche. En particulier, cette évaluation doit permettre de vérifier que ces produits sont conformes aux critères de fraîcheur définis à l'annexe VII.

(remplacé, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 4)
« B - CRITERES MICROBIOLOGIQUES

1. Exigences générales

a) Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les produits de la pêche respectent les critères micro-biologiques pertinents établis au tableau 1 ci-après. A cette fin, à tous les stades de la production, de la transformation et de l'exportation, ils prennent des mesures, dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ainsi que de leurs bonnes pratiques d'hygiène, afin que les critères de sécurité des produits de la pêche applicables pendant toute la durée de conservation des produits soient respectés dans des

conditions d'exportation, puis de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles dans la Communauté européenne.

Tableau n° 1 : Critères de sécurité des produits de la pêche fabriqués à partir de poissons

Catégories de produits	Micro-organismes/toxines, métabolites	Plans d'échantillonnage		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère
		n (1)	c (1)	m	M		
Produits de la pêche prêts à être consommés permettant le développement de L. monocytogènes	Listeria monocytogenes	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2 (6)	Avant exportation
		5	0	Absence dans 25g (7)		EN/ISO 11290-2	Avant que le produit n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriqué
Produits de la pêche prêts à être consommés ne permettant pas le développement de L. monocytogènes (4) (8)	Listeria monocytogenes	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2 (6)	Avant exportation
Produits de la pêche fabriqués à partir d'e'spece de poissons associées à une grande quantité d'histidine (9)	Histamine	9	2	100 mgk/g	200 mg/kg		Avant exportation
Produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine (9)	Histamine	9	2	200 mgk/g	400 mg/kg		Avant exportation

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon ; c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M, pour le nombre d'échantillons n réalisé.

(2) pour les 3 premières lignes, m = M.

(3) Il y a lieu d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

(4) Des essais périodiques fondés sur ce critère ne sont pas utiles, en temps normal, pour les produits prêts à être consommés ayant fait l'objet d'un traitement thermique ou d'une autre transformation efficace pour éliminer *L. monocytogenes*, lorsque la recontamination n'est pas possible après ce traitement (par exemple les produits traités thermiquement dans leur emballage final).

(5) Ce critère est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction du département QAAV, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant la durée de conservation. L'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100 ufc/g ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation.

(6) 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Pétri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Pétri d'un diamètre de 90 mm.

(7) Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire qui les a fabriqués, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer, à la satisfaction du département QAAV, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation.

(8) Les produits pour lesquels pH $\leq$ 4,4 ou $a_W \leq 0{,}92$, les produits pour lesquels pH $\leq$ 5,0 et $a_W \leq 0{,}94$, les produits à durée de conservation inférieure à cinq jours appartiennent automatiquement à cette catégorie. D'autres catégories de produits peuvent aussi appartenir à cette catégorie, sous réserve d'une justification scientifique.

(9) En particulier les espèces de poissons des familles *Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Pomatomidae, Scomberesocidae*.

Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité micro-biologique du lot contrôlé. Les résultats des analyses peuvent aussi être utilisés pour démontrer l'efficacité de l'application du système HACCP ou des bonnes pratiques d'hygiène dans le cadre du procédé.

L. monocytogenes dans les produits de la pêche prêts à être consommés permettant le développement de *L. monocytogenes* avant que les produits n'aient quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui les a fabriqués, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer que ces produits ne dépasseront pas la valeur limite de 100 ufc/g pendant leur durée de conservation :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie ;
- qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

L. monocytogenes dans les autres produits prêts à être consommés :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont ≤ à la limite ;
- qualité insatisfaisante lorsque l'une des valeurs est > à la limite.

Histamine dans les produits de la pêche provenant d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine :

- qualité satisfaisante lorsque les exigences suivantes sont remplies :
  1. la valeur moyenne observée est ≤ m ;
  2. un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M ;
  3. aucune valeur observée ne dépasse la limite de M.

- qualité insatisfaisante lorsque la valeur moyenne observée dépasse m, ou plus de c/n valeurs se situent entre m et M, ou lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont supérieures à M.

Les critères relatifs aux autres produits de la pêche seront insérés ultérieurement en cas de besoin.

b) Le cas échéant, les exploitants du secteur alimentaire responsables de la fabrication du produit conduisent des études afin d'examiner si les critères sont respectés pendant toute la durée de conservation. Cette disposition s'applique notamment aux produits de la pêche prêts à être consommés permettant le développement de *Listeria monocytogenes* et susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à *Listeria monocytogenes*.

Les entreprises du secteur alimentaire peuvent coopérer à la conduite des études susmentionnées.

Les études comprennent :

- la détermination des caractéristiques physico-chimiques du produit, telles que pH, a_W, teneur en sel, concentration des conservateurs et systèmes d'emballage, compte tenu des conditions d'entreposage et de transformation, des possibilités de contamination et de la durée de conservation prévue ;
- la consultation de la littérature scientifique disponible et la recherche d'informations sur les caractéristiques de développement et de survie des micro-organismes concernés.

Le cas échéant, l'opérateur du secteur alimentaire mène, sur la base des études susmentionnées, des études complémentaires pouvant comporter :

- l'élaboration de modèles mathématiques prédictifs pour la denrée alimentaire en question, en utilisant des facteurs de croissance ou de survie critiques pour les micro-organismes concernés présents dans le produit ;
- des essais visant à étudier la capacité du micro-organisme en question inoculé de manière appropriée à se reproduire ou à survivre dans le produit dans différentes conditions d'entreposage raisonnablement prévisibles ;
- des études visant à évaluer la croissance ou la survie des micro-organismes en question qui peuvent être présents dans le produit pendant sa durée de conservation dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles.

Les études susmentionnées tiennent compte de la variabilité inhérente au produit, aux micro-organismes en question ainsi qu'aux conditions de transformation et d'entreposage.

2. Essais fondés sur les critères

a) Le cas échéant, les exploitants du secteur alimentaire procèdent à des essais fondés sur les critères microbiologiques définis au tableau 1 du paragraphe 1, lorsqu'ils valident ou vérifient le bon fonctionnement de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ou sur les bonnes pratiques d'hygiène.

b) Les exploitants du secteur alimentaire décident des fréquences d'échantillonnage appropriées à appliquer. Ils prennent cette décision dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène, en tenant compte des instructions concernant l'utilisation des produits de la pêche.

La fréquence d'échantillonnage peut être adaptée à la nature et à la taille des entreprises du secteur alimentaire, pour autant que la sécurité des denrées alimentaires ne soit pas menacée.

3. Dispositions particulières concernant les essais et l'échantillonnage

a) Les méthodes d'analyses définies au tableau 1 du paragraphe 1 sont appliquées comme méthodes de référence. Les plans et méthodes d'échantillonnage des normes correspondantes de l'ISO et des lignes directrices du Codex Alimentarius doivent être utilisés.

b) Des échantillons sont prélevés sur les lieux de transformation et le matériel utilisé dans la production des produits de la pêche lorsque ces prélèvements sont nécessaires pour s'assurer du respect des critères. Pour ces prélèvements, la norme ISO/DIS 18593 est utilisée comme méthode de référence.

Les exploitants du secteur alimentaire qui fabriquent des produits de la pêche prêts à être consommés susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à *Listeria monocytogenes* prélèvent des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de *Listeria monocytogenes* dans le cadre de leur plan d'échantillonnage.

c) Le nombre d'unités à prélever suivant les plans d'échantillonnage définis au tableau 1 du paragraphe 1 peut être réduit si l'exploitant du secteur alimentaire est en mesure de démontrer, par une documentation historique, qu'il dispose de procédures efficaces fondées sur les principes HACCP.

d) Si les essais visent à évaluer précisément l'acceptabilité d'un lot de produits de la pêche ou d'un procédé déterminé, il faut respecter au minimum les plans d'échantillonnage définis au tableau 1 du paragraphe 1.

e) Les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser d'autres procédures d'échantillonnage et d'essais lorsqu'ils sont en mesure de démontrer, à la satisfaction du département QAAV, que ces procédures fournissent des garanties au moins équivalentes. Ces procédures peuvent prévoir le recours à d'autres sites d'échantillonnage et à des analyses de tendances.

Le recours à d'autres méthodes d'analyses est autorisé lorsque les méthodes sont validées par rapport à la méthode de référence définie au tableau 1 du paragraphe 1 et, s'il s'agit de méthodes commercialisées, certifiées par une tierce partie, conformément au protocole défini dans la norme EN/ISO 16140 ou à d'autres protocoles analogues reconnus au niveau international.

Si l'exploitant du secteur alimentaire souhaite utiliser d'autres méthodes d'analyses que les méthodes validées et certifiées décrites à l'alinéa précédent, ces méthodes doivent être validées conformément aux protocoles reconnus au niveau international, et leur utilisation doit être autorisée par le département QAAV.

4. Résultats insatisfaisants

a) Lorsque les essais fondés sur les critères définis au tableau 1 du paragraphe 1 donnent des résultats insatisfaisants, les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures indiquées au paragraphe *b)* du présent point 4 ainsi que les mesures correctives définies dans leurs procédures HACCP et les autres mesures nécessaires pour protéger la santé des consommateurs.

Ils prennent en outre des mesures qui leur permettront de découvrir la cause des résultats insatisfaisants en vue de prévenir la réapparition de la contamination microbiologique inacceptable. Ces mesures peuvent comporter des modifications des procédures fondées sur les principes HACCP ou des autres mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires en vigueur.

b) Lorsque les essais fondés sur les critères de sécurité des produits de la pêche définis au tableau 1 du paragraphe 1 donnent des résultats insatisfaisants, les produits ou les lots de produits de la pêche qui n'ont pas encore été exportés peuvent être soumis à un traitement supplémentaire destiné à éliminer le risque en question avant leur exportation. Les produits qui ne remplissent pas les critères de sécurité applicables aux produits de la pêche sont identifiés en tant que tels et ne peuvent pas être exportés en l'état vers la Communauté européenne. Dans le cas où les produits ou les lots de produits de la pêche ont déjà été exportés vers la Communauté européenne, l'exploitant du secteur alimentaire doit immédiatement en informer son client ainsi que le département QAAV.

C - AZOTE VOLATIL TOTAL

Les produits de la pêche non transformés ne doivent pas être exportés si des tests chimiques révèlent que les limites d'ABVT ou de TMA ont été dépassées.

D - PARASITES

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les produits de la pêche aient été soumis à un contrôle visuel destiné à détecter la présence de parasites visibles avant de les exporter. Ils ne doivent pas exporter les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites.

(complété, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 5) 1. Le contrôle visuel doit porter sur un nombre représentatif d'échantillons. Les personnes responsables des établissements à terre et le personnel qualifié à bord des navires-usines déterminent le nombre et la fréquence des contrôles en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de l'usage auquel ils sont destinés. Au cours de la production, le contrôle visuel des poissons éviscérés est réalisé par des personnes qualifiées et porte sur la cavité abdominale, les foies, les œufs et les laitances destinés à la consommation humaine. Selon le système d'éviscération utilisé, le contrôle visuel doit être réalisé :

a) de manière continue par le manipulateur pendant l'éviscération et le lavage, en cas d'éviscération manuelle ;
b) par sondage sur un nombre représentatif d'échantillons, de dix poissons par lot au moins, en cas d'éviscération mécanique.

(complété, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 5) 2. Le contrôle visuel des filets ou tranches de poissons est effectué par des personnes qualifiées pendant le parage et après le filetage ou le tranchage. Lorsqu'un examen individuel est impossible en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à la disposition du département QAAV. Lorsque le mirage des filets s'avère nécessaire d'un point de vue technique, il doit être inclus dans le plan d'échantillonnage.

E - TOXINES DANGEREUSES POUR LA SANTE HUMAINE

1 - Les produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être exportés : *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasteridae.*

(alinéa inséré, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 6) Les produits de la pêche frais, préparés et transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être exportés vers la Communauté européenne que conditionnés ou emballés et doivent être étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des méthodes de préparation et/ou de cuisson, ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux. Le nom scientifique doit accompagner l'appellation commune sur l'étiquette.

2 - Les produits de la pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles ne doivent pas être exportés. Toutefois, les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins peuvent être exportés pour autant qu'ils aient été produits conformément à la section correspondante et satisfont aux normes fixées au chapitre correspondant de cette section.

F - RESIDUS

Les produits d'aquaculture ne doivent pas présenter de niveaux de résidus dépassant les limites maximales autorisées et ne doivent présenter aucune trace de substances ou de produits interdits.

CHAPITRE VI - CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES PRODUITS DE LA PECHE

1 - Les récipients dans lesquels les produits de la pêche frais sont conservés sous glace doivent être résistants à l'eau et permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

2 - Les blocs congelés, préparés à bord des bateaux doivent être convenablement conditionnés avant le débarquement.

3 - Lorsque les produits de la pêche sont conditionnés à bord du navire de pêche, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le matériau utilisé pour le conditionnement :

a) Ne constitue pas une source de contamination ;
b) Soit entreposé de telle manière qu'il n'est pas exposé à des risques de contamination ; et
c) Lorsqu'il est destiné à être réutilisé, soit facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter.

CHAPITRE VII - ENTREPOSAGE DES PRODUITS DE LA PECHE

Les exploitants du secteur alimentaire qui entreposent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences ci-après.

1 - Les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante.

2 - Les produits de la pêche congelés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas - 18 °C en tous points; cependant, les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas - 9 °C.

3 - Les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

CHAPITRE VIII - TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PECHE

Les exploitants du secteur alimentaire qui transportent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences ci-après :

1 - Lors du transport, les produits de la pêche doivent être maintenus aux températures fixées. En particulier :

a) Les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante ;

b) Les produits de la pêche congelés, à l'exception des poissons congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve, doivent être maintenus pendant le transport à une température homogène ne dépassant pas - 18 °C en tous points, de brèves fluctuations vers le haut de 3 °C au maximum étant tolérées.

2 - Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas tenus de se conformer aux dispositions du paragraphe 1, point *b)*, lorsque des produits de la pêche congelés sont transportés d'un entrepôt frigorifique jusqu'à un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation ou d'une transformation, que la distance à parcourir est courte et que le chef du département QAAV donne son autorisation.

3 - Si les produits de la pêche sont conservés sous glace, l'eau de fusion ne doit pas rester en contact avec les produits.

4 - Les produits de la pêche destinés à être mis sur le marché vivants doivent être transportés dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

Les sections relatives aux autres denrées alimentaires seront insérées ultérieurement en cas de besoin.

ANNEXE IV

MARQUE D'IDENTIFICATION

En application de l'article 4 et sous réserve des dispositions de l'annexe V, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce qu'une marque d'identification soit appliquée aux denrées alimentaires d'origine animale destinées à être exportées vers la Communauté européenne conformément aux dispositions ci-après.

A - APPLICATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

1 - L'apposition de la marque d'identification est obligatoire dans tout établissement agréé, que le produit soit directement exporté vers la Communauté européenne ou non. Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent apposer une marque d'identification sur une denrée que si elle a été produite conformément au présent arrêté. La marque d'identification doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement.

2 - (remplacé, Ar n°1754 CM du 04/12/2008, art. 7) « Toutefois, une nouvelle marque doit être appliquée sur les produits dont l'emballage ou le conditionnement est retiré ou qui sont soumis à une

transformation ultérieure dans un autre établissement. En pareil cas, la nouvelle marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement où ces opérations ont lieu. »

B - PRESENTATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

1 - La marque doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit être facilement visible pour le département QAAV et les autorités compétentes des pays destinataires.
2 - La marque doit indiquer la mention "Polynésie française" ou "PF".
3 - La marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement. Si un établissement fabrique et exporte à la fois des denrées alimentaires auxquelles le présent arrêté s'applique et des denrées alimentaires auxquelles il ne s'applique pas, l'exploitant du secteur alimentaire peut apposer la même marque d'identification aux deux types de denrées.

C - MODALITES DE MARQUAGE

1 - La marque peut, selon la présentation des différentes denrées alimentaires d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant.
2 - Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.
3 - En ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale placées dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinées à une manipulation, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieurs dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.
4 - En ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale présentées sous la forme de liquide, de granulés ou de poudre transportés en vrac et les produits de la pêche transportés en vrac, il n'est pas nécessaire de procéder à un marquage d'identification si les documents d'accompagnement comportent les informations visées aux paragraphes B.2. et B.3.
5 - Lorsque les denrées alimentaires d'origine animale sont contenues dans un emballage en vue de l'approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d'apposer la marque à l'extérieur de cet emballage.
6 - Lorsque la marque est apposée directement sur les denrées alimentaires d'origine animale :
- seuls peuvent être utilisés les colorants E 155 brun HT, E 133 bleu brillant FCF ou E 129 rouge allura AC ou encore un mélange approprié de E 133 bleu brillant FCF et de E 129 rouge allura AC sur les produits à base de viande ;
- seuls les colorants suivants peuvent être utilisés sur les coquilles d'œuf :

Numéro CE	**Nom**
E 100	Curcumine
E 101	Riboflavine, Phosphate-5' de riboflavine
E 102	Tartrazine
E 104	Jaune de quinoléine
E 110	Sunset Yellow FCF Jaune orangé S
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins
E 122	Azorubine, carmoisine
E 123	Amarante
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A
E 127	Erythrosine
E 128	Rouge 2G
E 129	Rouge allura AC

E 131	Bleu patenté V
E 132	Indigotine, carmin d'indigo
E 133	Bleu brillant FCF
E 140	Chlorophylles et chlorophyllines
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines
E 142	Vert S
E 150 *a*	Caramel ordinaire
E 150 *b*	Caramel de sulfite caustique
E 150 *c*	Caramel ammoniacal
E 150 *d*	Caramel au sulfite d'ammonium
E 151	Noir brillant BN, noir PN
E 153	Charbon végétal médicinal
E 154	Brun FK
E 155	Brun HT
E 160 *a*	Caroténoïdes : caroténoïdes mélangés, bêta-carotène
E 160 *b*	Rocon, bixine, norbixine
E 160 *c*	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine
E 160 *d*	Lycopène
E 160 *e*	_-apo-caroténal-8' (C 30)
E 160 *f*	Ester éthylique de l'acide _-apo-caroténal-8' (C 30)
E 161 *b*	Lutéine
E 161 *g*	Canthaxantine
E 162	Rouge de betterave, bétanine
E 163	Anthocyanes
E 170	Carbonate de calcium
E 171	Dioxyde de titane
E 172	Oxyde et hydroxyde de fer
E 173	Aluminium
E 174	Argent
E 175	Or
E 180	Lithol-rubine

ANNEXE V

CONTROLES OFFICIELS SPECIFIQUES

SECTION I - PRODUITS DE LA PECHE

CHAPITRE Ier - CONTROLES OFFICIELS DE LA PRODUCTION ET DE L'EXPORTATION

1 - Les contrôles officiels de la production et de l'exportation des produits de la pêche doivent comprendre notamment :

a) Un contrôle régulier des conditions d'hygiène au débarquement et lors de la première vente ;

b) Des inspections régulières, au minimum annuelles, des navires et des établissements à terre, y compris des halles de criée ou de marée et des marchés de gros, en vue de vérifier en particulier :

i) le cas échéant, si les conditions de l'agrément sont encore remplies ;

ii) si les produits de la pêche sont manipulés correcte-ment ;

iii) le respect des exigences en matière d'hygiène et de température ; et

iv) la propreté des établissements, y compris les navires, et de leurs installations et équipements, et l'hygiène du personnel ; et

c) Des contrôles des conditions de stockage et de transport.

2 - Toutefois, sous réserve du point 3, les contrôles officiels des navires :

a) Peuvent être effectués lorsque les navires font escale dans un port de Polynésie française ;
b) Concernent tous les navires qui débarquent des produits de la pêche dans des ports de la Polynésie française, quel que soit leur pavillon ; et
c) Peuvent, si nécessaire, être effectués lorsque le navire est en mer ou lorsqu'il se trouve dans un port d'un autre pays.

3 - *a)* Pour l'inspection d'un navire-usine ou d'un navire congélateur effectuée aux fins d'octroyer un agrément pour ce navire, le chef du département QAAV est tenu de mener les inspections de manière conforme aux exigences des articles 10 et 11, en particulier en ce qui concerne les durées visées à l'article 11, paragraphe c). Si nécessaire, le chef du département QAAV peut inspecter le navire lorsque celui-ci est en mer ou lorsqu'il se trouve dans un port d'un autre pays ;
b) Lorsque le chef du département QAAV a octroyé pour ce navire un agrément conditionnel conformément à l'article 11, il peut autoriser l'autorité compétente :
i) d'un Etat membre européen ou
ii) d'un pays tiers figurant sur une liste de pays tiers à partir desquels les exportations de produits de la pêche vers la Communauté européenne sont autorisées, établie conformément à la réglementation européenne,
à réaliser une inspection de suivi en vue d'accorder un agrément définitif ou de proroger un agrément condi-tionnel conformément à l'article 11, points *b)* et *c)*, ou à maintenir l'agrément sous examen conformément à l'article 13. Si nécessaire, ladite autorité compétente peut inspecter le navire lorsque celui-ci est en mer ou lorsqu'il se trouve dans un port d'un Etat membre européen ou d'un pays tiers.

4 - Lorsque le chef du département QAAV autorise l'autorité compétente d'un Etat membre européen ou d'un pays tiers à réaliser des inspections en son nom conformément au point 3, les deux autorités compétentes conviennent ensemble des modalités de ces inspections. Ces modalités doivent garantir notamment que le chef du département QAAV reçoit sans retard un rapport sur les résultats des inspections et sur toute suspicion de non-conformité, de manière à lui permettre de prendre les mesures nécessaires.

CHAPITRE II - CONTROLES OFFICIELS DES PRODUITS DE LA PECHE

Les lots de produits de la pêche exportés doivent être systématiquement contrôlés officiellement aux fins de leur certification officielle. (remplacé, Ar n° 1231 CM du 27/10/2006, art. 11-II) « En cas d'analyses, celles-ci doivent être réalisées dans un laboratoire agréé pour les analyses concernées conformément aux dispositions de la délibération n° 2006-58 APF du 17 août 2006 relative aux laboratoires d'analyses de denrées alimentaires. »

Les contrôles officiels des produits de la pêche doivent comprendre au moins les éléments suivants :

A - EVALUATIONS ORGANOLEPTIQUES

Des contrôles organoleptiques aléatoires doivent être effectués à tous les stades de la production, du traitement et de la distribution. Ces contrôles ont notamment pour but de vérifier le respect des critères de fraîcheur établis conformément à l'annexe VII. Cela comprend notamment la vérification, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution, que les produits de la pêche dépassent au moins les lignes de base des critères de fraîcheur établies conformément à l'annexe VII.

B - INDICATEURS DE FRAICHEUR

Lorsque l'examen organoleptique met en doute la fraîcheur des produits de la pêche, des échantillons peuvent être prélevés et soumis à des tests de laboratoire destinés à déterminer les teneurs en azote basique volatil total (ABVT) et en azote triméthylamine (TMA-N).

Le département QAAV doit utiliser les critères qui sont établis par la législation européenne.

Sont notamment considérés comme impropres à la consommation humaine les produits de la pêche non transformés appartenant aux espèces citées ci-après lorsque, l'évaluation organoleptique révélant un doute sur leur fraîcheur, le contrôle chimique montre que les limites suivantes en ABVT sont dépassées :

a) 25 milligrammes d'azote/100 grammes de chair pour les espèces suivantes : *Sebastes sp., Helicolenus Dactylopterus, Sebastichthys Capensis* ;
b) 30 milligrammes d'azote/100 grammes de chair pour les espèces suivantes : espèces appartenant à la famille des *Pleuronectidae* (à l'exception du flétan : *Hippoglossus sp.*);
c) 35 milligrammes d'azote/100 grammes de chair pour les espèces suivantes : *Salmo Salar*, espèces appartenant à la famille des *Merlucciidae*, espèces appartenant à la famille des *Gadidae*.
d) (rajouté, Ar n°1754 CM du 04/12/2008, art. 8) « 60 mg d'azote/100 g de produits de la pêche entiers utilisés directement pour la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine, tels que visés à l'annexe III, section I, chapitre IV du présent arrêté. »

Si l'évaluation organoleptique soulève des doutes relatifs à d'autres paramètres pouvant affecter la santé humaine, des échantillons appropriés doivent être prélevés à des fins de vérification.

C - (supprimé, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 7)

D - RESIDUS ET CONTAMINANTS

Des dispositions doivent être prises afin de contrôler les niveaux de résidus et de contaminants.

1 - Contaminants présents en milieu aquatique

Les produits de la pêche ne doivent pas contenir dans leurs parties comestibles des contaminants présents en milieu aquatique à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour l'homme.

Un plan de surveillance est établi par le département QAAV pour le contrôle du niveau de contamination des produits de la pêche par des contaminants tels que les métaux lourds et les substances organochlorées présents dans le milieu aquatique.

D'autre part, des contrôles systématiques à l'exportation doivent être mis en place dans les cas où les plans de surveillance des contaminants ont démontré l'existence de taux dépassant les limites fixées par la présente annexe. Les lots non conformes ne sont pas autorisés à l'exportation.

Cas du mercure, du plomb, du cadmium, des dioxines et des hydrocarbures aromatiques polycycliques.

a) Dans le cadre des contrôles systématiques à l'exportation, des plans d'échantillonnage sont fixés par le département QAAV pour les produits de la pêche en tenant compte des impératifs suivants :

1 - Nombre d'échantillons élémentaires à prélever par lot exporté

Le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever du lot exporté est indiqué dans le tableau 1. Les échantillons doivent avoir un poids semblable. Toute dérogation à cette règle est à signaler dans le procès-verbal prévu au point 8.

Tableau 1 : Nombre minimal d'échantillons élémentaires
à prélever sur le lot

Poids du lot (en kg)	Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever
<50	3
50 à 500	5
>500	10

Si le lot se présente en emballages distincts, le nombre d'emballages à prélever pour former l'échantillon global est indiqué dans le tableau 2.

Tableau 2 : Nombre d'emballages
(échantillons élémentaires) à prélever
pour former l'échantillon global si le lot se compose
d'emballages distincts

Nombre d'emballages ou d'unités compris dans le lot	Nombre minimal d'emballages ou d'unités à prélever
1 à 25	1 emballage ou unité
26 à 100	5 % environ, au moins 2 emballages ou unités
>100	5 % environ, un maximum de 10 emballages ou unités

2 - Dispositions spécifiques pour l'échantillonnage de lots contenant des poissons entiers en vue de la recherche de dioxines

Le nombre d'échantillons élémentaires à prélever sur le lot est indiqué dans le tableau 1. Le poids de l'échantillon global réunissant tous les échantillons élémentaires sera d'au moins 1 kilogramme (kg) (voir point *a)* 5).

- Si le lot à échantillonner contient des petits poissons (d'un poids individuel inférieur à 1 kg), le poisson entier est pris comme échantillon élémentaire pour former l'échantillon global. Si l'échantillon global qui en résulte pèse plus de 3 kg, les échantillons élémentaires peuvent être constitués de la partie médiane, d'un poids individuel d'au moins 100 g, des poissons composant l'échantillon global. La partie entière à laquelle s'applique la teneur maximale est utilisée pour l'homogénéisation de l'échantillon.

- Si le lot à échantillonner contient des poissons plus grands (d'un poids individuel supérieur à 1 kg), l'échantil-lon élémentaire est constitué par la partie médiane du poisson. Chaque échantillon pèse au moins 100 g. Si le lot à échantillonner se compose de très grands poissons (par exemple d'un poids supérieur à 6 kg) et que le prélèvement d'un morceau de la partie médiane du poisson entraînerait une perte économique significative, le prélèvement de trois échantillons élémentaires d'au moins 350 g chacun peut être considéré comme suffisant, quelle que soit la taille du lot.

3 - Précautions à prendre

Au cours de l'échantillonnage et de la préparation des échantillons de laboratoire, des précautions doivent être prises afin d'éviter toute altération pouvant modifier la teneur en plomb, cadmium, mercure, dioxines et hydrocarbures aromatiques polycycliques ou affecter les analyses ou la représentativité des échantillons globaux. Des mesures doivent être prises en vue d'éviter toute contamination croisée à chaque

étape de la procédure d'échantillonnage. D'autre part, la découpe de chair de poisson doit s'effectuer de manière hygiénique.

4 - Echantillons élémentaires

Dans la mesure du possible, les échantillons élémentaires sont prélevés en divers points du lot ou sous-lot. Toute dérogation à cette règle est à signaler dans le procès-verbal prévu au point 7. Dans le cas des poissons entiers, le prélèvement s'effectue dans les filets.

5 - Préparation de l'échantillon global

L'échantillon global est obtenu en assemblant tous les échantillons élémentaires. Il doit peser au moins 1 kg, à moins que ce ne soit pas possible, par exemple lorsqu'un seul emballage a été prélevé.

6 - Subdivision de l'échantillon global en échantillons de laboratoire à des fins de contrôle, de recours et d'arbitrage

Les échantillons de laboratoire destinés à des fins de contrôle, de recours et d'arbitrage sont prélevés sur l'échantillon global homogénéisé. La taille des échantillons de laboratoire destinés aux mesures de contrôle doit être suffisante pour permettre au moins une double analyse.

7 - Conditionnement et envoi des échantillons globaux et de laboratoire

Chaque échantillon global ou de laboratoire est placé dans un récipient propre, en matériau inerte, le protégeant convenablement contre tout facteur de contamination, toute perte de substance à analyser par adsorption sur la paroi interne du récipient et tout dommage pouvant résulter du transport.

Les échantillons pour la recherche de dioxines doivent être transportés dans des récipients en verre, en aluminium, en polypropylène ou en polyéthylène. Toute trace de poussière de papier doit être enlevée du contenant de l'échantillon.

Les échantillons pour la recherche d'hydrocarbures aromatiques polycycliques doivent être transportés dans des récipients en aluminium, en verre ou en acier inoxydable poli.

Toutes les précautions nécessaires doivent être prises pour éviter que la composition des échantillons globaux et de laboratoire ne se modifie au cours du transport ou du stockage.

8 - Fermeture et étiquetage des échantillons globaux et de laboratoire

Chaque échantillon officiel est scellé sur le lieu de prélèvement et identifié de manière à ce qu'il n'y ait aucune confusion possible sur son identité. Pour chaque prélèvement d'échantillon, il est établi un procès-verbal d'échantillonnage permettant d'identifier sans ambiguïté le lot échantillonné et indiquant la date et le lieu d'échantillonnage ainsi que toute information supplémentaire pouvant être utile à l'analyste.

b) Conformité du lot ou sous lot pour le mercure, le plomb et le cadmium

A des fins de contrôle, le laboratoire procède au moins à deux analyses indépendantes de l'échantillon de laboratoire et calcule la moyenne des résultats.

Cette moyenne ne doit pas dépasser :

1 - Pour le mercure
- 1,0 mg/kg de poids à l'état frais pour les espèces suivantes :
Anguille et civelle *(Anguilla Species) ;*
Bonite *(Katsuwonus Pelamis) ;*

Marlin *(Makaira Species, Tetrapturus Audax) ;*
Raies *(Raja Species) ;*
Voilier *(Istiophorus Platypterus) ;*
Sabre argent *(Lepidopus Caudatus)*, sabre noir *(Aphanopus Carbo) ;*
Requins (toutes espèces) ;
Escolier noir ou stromaté *(Lepidocybium Flavobrunneum),* rouvet *(Ruvettus Pretiosus),* escolier serpent *(Gempylus Serpens) ;*
Espadon *(Xiphias Gladius) ;*
Thon *(Thunnus Species* et *Euthynnus Species) ;*
- 0,5 mg/ kg de poids à l'état frais pour les autres produits de la pêche.

2 - (remplacé, Ar n°1754 CM du 04/12/2008, art. 9, A) « pour le plomb :
- 0,30 mg/kg de poids à l'état frais de la chair musculaire de poisson ;
- 0,5 mg/kg de poids à l'état frais pour les crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et de la tête et de la chair du thorax des crustacés de grande taille (*Palinuridae* et *Nephropidae*) ;
- 1,0 mg/kg de poids à l'état frais pour les céphalopodes (sans viscères) ;
- 1,5 mg/kg de poids à l'état frais pour les mollusques bivalves » ;

3 - Pour le cadmium
- 0,1 mg/kg de poids à l'état frais de chair musculaire des espèces suivantes :
Anguille *(Anguilla Anguilla) ;*
Bonite *(Katsuwonus Pelamis) ;*
Thon *(Thunnus Species* et *Euthynnus Species) ;*
Mulet lippu *(Mugil Labrosus Labrosus),*
- 0,3 mg/kg de poids à l'état frais de chair musculaire d'espadon *(Xiphias Gladius) ;*
- 0,05 mg/kg de poids à l'état frais de chair musculaire des autres espèces de poissons ;
- (tiret remplacé, Ar n°1754 CM du 04/12/2008, art. 9, B) « 0,5 mg/kg de poids à l'état frais pour les crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la chair du thorax des crustacés de grande taille (*Palinuridae* et *Nephropidae*) ».
- 1,0 mg/kg de poids à l'état frais pour les mollusques bivalves, et les céphalopodes (sans viscères).

Dans le cas de produits qui sont séchés, dilués, transformés ou composés de plus d'un ingrédient, la teneur maximale applicable sera celle fixée par le présent chapitre compte tenu, respectivement :

- des changements apportés à la concentration du contaminant par les processus de séchage ou de dilution ;
- des changements apportés à la concentration du contaminant par la transformation ;
- des proportions relatives des ingrédients dans le produit ;
- du seuil de quantification de l'analyse.

Ces produits ne pourront pas avoir été fabriqués à partir de produits de la pêche non conformes aux teneurs maximales définies dans le présent chapitre.

c) (remplacé, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 7) « Conformité du lot ou sous-lot pour les dioxines, les furannes et les PCB de type dioxine.

Le lot est accepté si les résultats ne dépassent pas les teneurs du tableau suivant, compte tenu de l'incertitude de mesure :

Produits de la pêche	Teneurs maximales Somme des dioxines (1) et des furannes (2) (OMS-PCDD/F-TEQ) (4)	Teneurs maximales Somme des dioxines (1), des furannes et des PCB de type dioxine (3)
Chair musculaire de poisson et produits de la pêche et produits	4.0 pg/g de poids frais	8.0 pg/g de poids frais

dérivés, à l'exception de l'anguille		
Chirmusculaire d'anguille (Anguilla anguilla) et produits dérivés	4.0 pg/g de poids frais	12.0 pg/g de poids frais
Huile marine (huuile de chair de poisson, huile de foie de poisson et huiles d'autres organismes marins destinées à l'alimentation humaine)	2.0 pg/g de poids frais	10.0 pg/g de poids frais
(inséré, Ar n°1754 CM du 04/12/2008, art. 10) « foie de poisson et produits dérivés de sa transformation à l'exclusion des huiles marines	-	25,0 pg/g de poids à l'état frais (5)»

(1) Dioxines : polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD)
(2) Furannes : polychlorodibenzofurannes (PCDF)
(3) PCB de type dioxine : polychlorobiphényles (PCB) non-ortho + PCB mono-ortho
(4) Teneur exprimée en équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), en appliquant les TEF-OMS, fac teurs d'équivalence toxique pour l'évaluation des risques pour les êtres humains, fondés sur les conclusions de la réunion de l'OMS tenue à Stockholm (Suède), du 15 au 18 juin 1997.
(5) Pour le foie de poisson en conserve, la teneur maximale s'applique à la totalité du contenu de la conserve destiné à être consommé

Congénère	Valeur du TEF	Congénère	Valeur du TEF
PCDD		**PCB non-ortho**	
2,3,7,8-TCDD	1	PCB 77	0.0001
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 81	0.0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0.1	PCB 126	0.1
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0.1	PCB 169	0.01
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0.1		
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0.01	**PCB mono-ortho**	
OCDF	0.0001	PCB 105	0.0001
		PCB 114	0.0005
PCDF		PCB 118	0.0001
2,3,7,8-TCDF	0.1	PCB 123	0.0001
1,2,3,7,8-PeCDF	0.05	PCB 156	0.0005
2,3,4,7,8-PeCDF	0.5	PCB 157	0.0005
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0.1	PCB 167	0.00001
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0.1	PCB 189	0.0001
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0.1		
2,3,4,6,7,8-HpCDF	0.1		
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0.01		
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0.01		
OCDF	0.0001		

Le lot est considéré non conforme aux teneurs fixées précédemment, si le résultat analytique confirmé par une double analyse et calculé sous forme de moyenne d'au moins deux déterminations distinctes dépasse quasi certainement la teneur maximale compte tenu de l'incertitude de mesure. »

d) Conformité du lot ou sous-lot pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques

Le laboratoire procède à une double analyse de l'échantillon de laboratoire prélevé à des fins de mise en œuvre du contrôle lorsque le résultat obtenu lors de la première analyse est de moins de 20 % inférieur ou supérieur à la teneur maximale et, en pareil cas, il calcule la moyenne des résultats.

Le lot est accepté si le résultat de la première analyse ou, lorsqu'une double analyse est nécessaire, la moyenne des résultats ne dépasse pas, compte tenu de l'incertitude de mesure et de la correction pour récupération, pour le benzo(a)pyrène :

- 5,0 µg/ kg de poids à l'état frais de la chair musculaire des poissons et produits de la pêche fumés, à l'exception des mollusques bivalves ;
- 2,0 µg/ kg de poids à l'état frais de la chair musculaire des poissons non fumés ;
- 5,0 µg/ kg de poids à l'état frais des crustacés et céphalopodes non fumés ;
- 10 µg/ kg de poids à l'état frais des mollusques bivalves.

2 - Autres contaminants et contaminants dus aux traitements thérapeutiques ou zootechniques

Les produits d'aquaculture ne doivent pas contenir dans leurs parties comestibles des substances chimiques telles que des substances interdites ou administrées sans respect des prescriptions en vigueur, ou à des taux dépassant les limites fixées par le présent chapitre.

a) Un plan de surveillance est établi par le département QAAV selon l'annexe VI.

En ce qui concerne les substances du groupe A, le département QAAV doit tenir compte du fait que les alevins peuvent être traités pendant les trois premiers mois en vue de l'inversion sexuelle par des médicaments vétérinaires à effet androgène.

1 - Sans préjudice des contrôles effectués dans le cadre de la mise en œuvre des plans de surveillance visés à l'annexe VI, le département QAAV peut procéder à des contrôles officiels par sondage :
   - au stade de l'importation des substances visées au chapitre Ier de l'annexe VI, groupe A, ainsi qu'au stade de leur manutention, de leur entreposage, de leur transport, de leur distribution et de leur vente ou de leur acquisition ;
   - au stade de la chaîne de production et de la distribution des aliments pour animaux ;
   - tout au long de la filière de production des animaux et des produits primaires d'origine animale couverts par le présent arrêté.

2 - Les contrôles visés au paragraphe *1)* doivent être effectués notamment en vue de déceler la détention ou la présence de substances ou de produits interdits qui seraient destinés à l'administration à des animaux aux fins d'engraissement ou de traitement illégal.

b) Conformité du lot ou sous lot

1 - Dans le cas des substances du groupe A, un lot est non conforme dès lors qu'une de ces substances est détectée. Dans le cas des hormones naturelles, le résultat est jugé non conforme lorsque toute présence physiologique est exclue.

2 - Dans le cas des substances du groupe B, un lot est non conforme dès lors que :

   - les limites maximales de résidus (LMR) fixées dans le tableau suivant sont dépassées :

Substance(s) active(s)	**Résidu marqueur**	**LMR**	**Denrées ciblées pharmacologiquement**
Toutes les substances du groupe des sulfonamides - sulfamides	Sustance parentale	100 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins

- sulfonamides			
Triméthoprime	Triméthoprime	50 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Amoxycilline	Amoxycilline	50 µg/kgl	graisse, muscle*, foie, reins
Ampicilline	Ampicilline	50 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Pénicilline G sodium	Pénicilline G sodium	50 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Acide oxolinique	Acide oxolinique	100 µg/kg	muscle* de poisson
Tétracycline	Somme de la substance mère et de ses épimères en 4	100 µg/kg 300 µg/kg 600 µg/kg	muscle* foie reins
Chloretétracycline	Chloretétracycline	100 µg/kg 300 µg/kg 600 µg/kg	muscle* foie reins
Oxytétracycline	Somme de la substance mère et de ses épimères en 4	100 µg/kg 300 µg/kg 600 µg/kg	muscle* foie reins
Cloxacylline	Cloxacylline	300 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Dicloxacylline	Dicloxacylline	300 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Danofloxacine	Danofloxacine	50 µg/kg 100 µg/kg 200 µg/kg	graisse muscle* foie, reins
Difloxacine	Difloxacine	100 µg/kg 300 µg/kg 800 µg/kg 600 µg/kg	graisse muscle* foie reins
Enrofloxacine	Somme d'enrofloxacine et de ciprofloxacine	100 µg/kg 200 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Sarafloxacine	Sarafloxacine	30 µg/kg	muscle* de salmonidé
Oxacylline	Oxacylline	300 µg/k	graisse, muscle*, foie, reins
Fluméquine	Fluméquine	600 µg/k	muscle* de poisson
Erythomycine	Erythomycine A	200 µg/k	graisse, muscle*, foie, reins
Tilmicosine	Tilmicosine	50 µg/kg 1000 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Tylosiner	Tylosine A	100 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Florfénicol	Somme de florfénicol et de ses métabolites mesurés comme florfénicolamine	200 µg/kg 100 µg/kg 1000 µg/kg 2000 µg/kg 300 µg/kg	graisse** muscle** muscle* de poisson foie** reins**
Lyncomycine	Lyncomycine	50 µg/kg 100 µg/kg 500 µg/kg 1500 µg/kg	graisse muscle* foie reins
Néomycine (framycétine inclus)	Néomycine (B)	500 µg/kg 5000 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Paromomycine	Paromomycine	500 µg/kg 1500 µg/kg	muscle* foie, reins
Spectinomycine	Spectinomycine	500 µg/kg 300 µg/kg	graisse muscle*

		1000 µg/kg 5000 µg/kg	foie reins
Colistine	Colistine (somme des isomères)	150 µg/kg 200 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Deltaméthrine	Deltaméthrine	10 µg/kg	muscle* de poisson
Cyperméthrine	Cyperméthrine	50 µg/kg	muscle* de salmonidé
Diflubenzuron	Diflubenzuron	1000 µg/kg	muscle* de salmonidé
Téflubenzuron	Téflubenzuron	500 µg/kg	muscle* de salmonidé
Emamectine	Emamectine B1a	100 µg/kg	muscle* de poisson
(inséré, Ar. n°1754 CM du 04/12/2008, art. 11) « Thiamphénicol	Thiamphénicol	50 µg/Kg	Graisse, muscle*, foie, reins »

*Pour les poissons, cette LMR concerne muscle et peau dans des proportions naturelles.
**Produits de la pêche autres que les poissons.

- dans les produits pour lesquels aucune LMR spécifique n'a été établie, la teneur en résidus de pesticides autres que ceux qui ne nécessitent pas de LMR dépasse 0,01 mg/kg. Pour les produits transformés ou composites, la limite tient compte des facteurs de concentration ou de dilution spécifiques applicables à certaines opérations du processus de transformation ou de mélange.

c) En cas de résultats non conformes, les animaux et produits de la pêche du même lot sont retracés et prohibés à l'exportation. Pour les produits déjà exportés vers la Communauté européenne, un message d'alerte est adressé à l'autorité compétente du pays destinataire.

Par ailleurs, dans le cas des produits d'aquaculture, un contrôle renforcé des animaux et des produits à l'exportation de la ferme aquacole ou de l'établissement en cause est entrepris pendant une période minimale de six mois, à la charge du propriétaire ou du détenteur des animaux.

(remplacé, Ar 614 CM du 28/06/2006, art. 9)
« E - CONTROLES MICROBIOLOGIQUES

Le département QAAV vérifie le respect des règles et critères microbiologiques énoncés à l'annexe III, section I, chapitre V, partie B du présent arrêté, sans préjudice de son droit d'entreprendre d'autres échantillonnages et analyses en vue de détecter et de mesurer d'autres micro-organismes, leurs toxines ou métabolites, dans le cadre, soit d'une vérification de procédé, pour les produits de la pêche suspectés de présenter un danger, soit d'une analyse des risques.

Ces dispositions s'appliquent sans préjudice des dispositions de l'arrêté n° 1391 CM du 23 octobre 1998 susvisé. »

F - PARASITES

Des tests aléatoires doivent être effectués afin de vérifier le respect de l'annexe III, section I.

G – (partie remplacée, Ar n°1754 CM du 04/12/2008, art. 12) « PRODUITS DE LA PECHE TOXIQUES

Des contrôles doivent être effectués pour veiller à ce que :

1° Les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne soient pas exportés vers l'Union européenne : *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae* et *Canthigasteridae* ;

2° Les produits de la pêche frais, préparés, congelés et transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne soient exportés vers l'Union européenne que conditionnés ou emballés et soient étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des

méthodes de préparation et/ou de cuisson, ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux. Le nom scientifique des produits de la pêche et leur appellation commune doivent figurer sur l'étiquette ;

3° Les produits de la pêche contenant des biotoxines, telles que la *ciguatera* ou d'autres toxines dangereuses pour la santé humaine, ne soient pas exportés vers l'Union européenne. Toutefois, les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins peuvent être exportés s'ils ont été produits conformément à la section correspondante de l'annexe III et satisfont aux normes fixées par cette section. »

CHAPITRE III - DECISIONS CONSECUTIVES AUX CONTROLES

Les produits de la pêche doivent être refusés à l'exportation :

1 - Si les contrôles organoleptiques, chimiques, physiques ou microbiologiques ou les examens de recherche de parasites révèlent qu'ils ne sont pas conformes à la présente annexe ou à la législation européenne perti-nente;

2 - S'ils contiennent dans leurs parties comestibles des teneurs en contaminants ou des résidus dépassant les limites fixées par la présente annexe ou à des niveaux tels que leur absorption alimentaire calculée dépasserait les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour les êtres humains ;

3 - S'ils proviennent de :

i) poissons toxiques,
ii) produits de la pêche ne satisfaisant pas aux exigences du chapitre II, partie G, point 2, concernant les biotoxines, ou de
iii) mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers ou gastéropodes marins contenant une quantité totale de biotoxines marines qui dépasse les limites visées dans la présente annexe ;

4 - Si le chef du département QAAV estime qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé publique ou animale, ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

Les sections relatives aux autres denrées alimentaires seront insérées ultérieurement en cas de besoin.

« SECTION II : MIEL
(section insérée, Ar 614 CM du 28/06/2006, art. 10)

Un plan de surveillance est établi par le département QAAV pour le contrôle de l'absence de substances antibactériennes, de carbamates et pyréthroïdes autres que le Coumafos et du niveau de contamination par des contaminants tels que les substances organochlorées et organophosphorées et les métaux lourds.

D'autre part, des contrôles systématiques à l'exportation doivent être mis en place dans les cas où les plans de surveillance des contaminants ont démontré l'existence de taux dépassant les limites fixées par la présente annexe. Les lots non conformes ne sont pas autorisés à l'exportation.

Les analyses sont réalisées dans des laboratoires répondant aux exigences du chapitre II de la section I de la présente annexe.

1. Cas des médicaments vétérinaires

L'utilisation de substances antibactériennes, de carbamates et de pyréthroïdes autres que le Coumafos est prohibée chez les abeilles dont le miel est destiné à l'exportation vers la Communauté européenne.

La limite maximale de résidus ne doit pas dépasser 100 µg/kg de miel pour le Coumafos.

2. Contaminants

La teneur en résidus de pesticides ne doit pas dépasser 0.01 mg/kg.

Les teneurs relatives aux autres contaminants seront insérées ultérieurement lorsqu'ils auront été fixés par la Commission européenne. »

ANNEXE VI

PLANS DE SURVEILLANCE POUR LA RECHERCHE DES RESIDUS OU SUBSTANCES

La surveillance de la filière de production des animaux et des produits primaires d'origine animale en vue de la recherche des résidus et des substances visés au chapitre Ier dans les animaux vivants, leurs excréments et liquides biologiques, ainsi que dans les tissus et produits animaux, les aliments pour animaux doit être effectuée conformément aux dispositions de la présente annexe.

CHAPITRE Ier - LISTE DES RESIDUS ET DES SUBSTANCES

1- Substances du groupe A : substances ayant un effet anabolisant et substances non autorisées :
- 1 - stilbènes, dérivés de stilbènes et leurs sels et esters ;
- 2 - agents antithyroïdiens ;
- 3 - stérides ;
- 4 - Resorcylic Acid Lactones (y compris Zeranol) ;
- 5 - â-agonistes ;
- 6 - substances pharmacologiquement actives suivantes :
  Aristolochia spp. et l'ensemble de ses préparations ;
  Chloramphénicol ;
  Chloroforme ;
  Chlorpromazine ;
  Colchicine ;
  Dapsone ;
  Dimétridazole ;
  Métronidazole ;
  Nitrofuranes (furazolidone incluse) ;
  Ronidazole ;

2 - Substances du groupe B : médicaments vétérinaires et contaminants :
- 1 - substances antibactériennes y compris sulfamides et quinolones ;
- 2 - autres médicaments vétérinaires :
  a) anthelmintiques ;
  b) anticoccidiens, y compris nitroïmidazoles ;
  c) carbamates et pyréthroïdes ;
  d) tranquillisants ;
  e) anti-inflammatoires non stéroïdiens (AINS) ;
  f) autres substances exerçant une activité pharmaco-logique ;
  3 - Autres substances et contaminants environnemen-taux:
  a) composés organochlorés, y compris PCB's
  b) composés organophosphorés ;
  c) éléments chimiques ;
  d) mycotoxines ;
  e) colorants ;

f) autres.

CHAPITRE II - STRATEGIE D'ECHANTILLONNAGE

1 - Le plan de surveillance des résidus vise à examiner et à mettre en évidence les raisons des risques de résidus dans les denrées alimentaires d'origine animale au niveau des élevages, des abattoirs, des industries laitières, des établissements de transformation des poissons et des centres de collecte et d'emballage des œufs.
Les échantillons officiels doivent être prélevés conformément à la section appropriée du chapitre III.
Quel que soit le lieu de prise d'échantillons officiels, l'échantillonnage doit être imprévu, inattendu et effectué à des moments non fixes et à des jours non particuliers de la semaine. Les agents du département QAAV doivent prendre toutes les précautions nécessaires pour s'assurer que l'élément de surprise dans les contrôles est constamment maintenu.
La prise d'échantillon s'effectue à intervalles variables répartis sur l'ensemble de l'année, dans les établissements, selon la nature des substances recherchées. Dans ce contexte, on tiendra compte du fait qu'un certain nombre de substances ne sont administrées qu'à des périodes particulières.
Sans préjudice des dispositions du plan de surveillance des résidus, d'autres renseignements disponibles sont à prendre en considération dans le choix des prélèvements, par exemple, l'utilisation de substances encore inconnues, l'apparition soudaine de maladies dans des régions déterminées, des indications de pratiques frauduleuses, etc.

2 - En ce qui concerne les substances du groupe A, la surveillance doit viser respectivement à la détection de l'administration illégale de substances interdites et à la détection de l'administration abusive de substances autorisées. L'action d'un tel échantillonnage doit être concentrée selon les dispositions prévues à la section appropriée du chapitre III.
Les échantillons doivent être ciblés, compte tenu des critères minimaux suivants : sexe, âge, espèce, système d'engraissement, toute information dont dispose le département QAAV et toute évidence de mauvaise utilisation ou d'abus de substances de ce groupe.

3 - En ce qui concerne les substances du groupe B, la surveillance doit viser en particulier au contrôle de la conformité des résidus de médicaments vétérinaires, des résidus de pesticides et de la concentration des contaminants environnementaux, avec les limites fixées à l'annexe V.

CHAPITRE III - NIVEAUX ET FREQUENCES D'ECHANTILLONNAGE

Le but du présent chapitre est de définir le nombre minimal d'animaux devant être échantillonnés.

Chacun des échantillons peut être analysé en vue de la détection de la présence d'une ou de plusieurs substances.

SECTION I - PRODUITS D'AQUACULTURE

1 - Poissons d'élevage

Un échantillon est un ou plusieurs poissons, selon la dimension du poisson considéré et selon les exigences de la méthode analytique.

Le nombre minimal d'échantillons collectés chaque année doit être au moins égal à un par 100 tonnes de la production annuelle de poissons d'élevage.

Les substances cherchées et les échantillons sélectionnés pour l'analyse devront être sélectionnés selon l'utilisation prévue de ces substances.

La division suivante doit être respectée :

Groupe A : un tiers du total des échantillons :

tous les échantillons doivent être pris à la ferme, sur des poissons à tous les stades de l'élevage, y compris des poissons prêts à être exportés. Pour les élevages en mer, où les conditions de prélèvement peuvent être particulièrement difficiles, la prise d'échantillons peut porter sur les aliments en lieu et place des échantillons sur les poissons.

Groupe B : deux tiers du total des échantillons :

la prise d'échantillons doit être faite :

a) Dde préférence à la ferme, sur les poissons prêts à être exportés ;

b) A l'établissement de transformation ou au niveau de la vente en gros, sur les poissons frais, à condition de pouvoir, en cas de résultats positifs, remonter à la ferme d'origine des poissons (traçabilité).

Dans tous les cas, les échantillons pris au niveau de la ferme doivent être prélevés à partir d'un minimum de 10 % des sites de production enregistrés.

2 - Autres produits d'aquaculture

Lorsque le chef du département QAAV a des raisons de croire que des produits vétérinaires ou des produits chimiques sont utilisés pour d'autres produits d'aquaculture, ou lorsqu'une contamination de l'environnement est soupçonnée, ces espèces doivent être incluses dans le plan de prélèvement, proportionnellement à leur production, comme échantillons supplémentaires à ceux pris pour les poissons d'aquaculture.

Les sections relatives aux autres denrées alimentaires seront insérées ultérieurement en cas de besoin.

« SECTION II : MIEL
(section insérée, Ar 614 CM du 28/06/2006, art. 11)

1. Exigences d'échantillonnage

La taille de l'échantillon dépend de la méthode analytique utilisée.

Les échantillons peuvent être prélevés à n'importe quel stade de la chaîne de production pour autant qu'il soit possible de remonter au producteur initial du miel.

2. Niveaux et fréquences de l'échantillonnage

Le nombre d'échantillons à prélever chaque année doit être au moins égal à 10 pour 300 tonnes de la production annuelle pour les 3 000 premières tonnes de production et 1 échantillon pour chaque 300 tonnes de production additionnelles.

La ventilation suivante doit être respectée :

- groupe B 1) et groupe B 2) *c)* : 50 % du nombre total d'échantillons ;
- groupe B 3) *a), b), c)* : 40 % du nombre total d'échantillons.

Le solde (10 %) doit être attribué selon l'expérience du département QAAV. Il est notamment possible de rechercher des mycotoxines. »

CHAPITRE IV - MODALITES CONCERNANT LA PRISE D'ECHANTILLONS OFFICIELS ET LE TRAITEMENT DE CEUX-CI

1 - Compétences

a) seuls les agents du département QAAV sont habilités pour le prélèvement, l'enregistrement, la préparation et l'organisation du transport des échantillons officiels dans les conditions appropriées.
b) les échantillons sont analysés exclusivement par un laboratoire accrédité selon les exigences fixées au second alinéa du chapitre II de l'annexe V section I.

2 - Collecte des échantillons

a) Définitions

- échantillon ciblé : un échantillon ciblé est un échantillon prélevé selon la stratégie d'échantillonnage définie au chapitre II ;
- échantillon suspect : un échantillon suspect est un échantillon prélevé à la suite de résultats positifs constatés sur des échantillons prélevés conformément aux dispositions de la présente annexe ou par sondage, ou à la suite d'une suspicion d'un vétérinaire officiel ;
- échantillon aléatoire : un échantillon aléatoire est un échantillon prélevé en fonction de critères statistiques garantissant des données représentatives.

b) Echantillonnage ciblé sur l'exploitation

1 - Critères de sélection de l'échantillon ciblé

Les exploitations devant faire l'objet de l'échantillonnage ciblé peuvent être choisies sur la base de la connaissance du lieu ou de toute autre information telle que le système d'engraissement, la race et le sexe de l'animal. L'inspecteur procède ensuite à une évaluation de la totalité du troupeau sur l'exploitation pour sélectionner les animaux à échantillonner.

Cette évaluation doit notamment être fondée sur les critères suivants :

- indication de l'utilisation de substances pharmacologiques actives,
- caractères sexuels secondaires,
- modifications comportementales,
- même niveau de développement dans un groupe d'animaux de races/catégories différentes,
- animaux présentant une bonne conformation et peu de graisse.

2 - Type d'échantillon ciblé à collecter

Pour la détection des substances pharmacologiques actives, les échantillons appropriés correspondants sont prélevés conformément aux dispositions du plan de surveil-lance des résidus.

c) Echantillonnage ciblé dans les établissements de première transformation

1 - Critères de sélection

En évaluant les carcasses animales ou les produits animaux à échantillonner, les inspecteurs appliquent notamment les critères suivants :

- sexe, âge, espèce et système d'élevage,
- informations sur le producteur,
- indication de l'utilisation de substances pharmacolo-giques actives,
- usages en matière d'administration de certaines substances pharmacologiques actives dans le système d'élevage en cause.

Lors du prélèvement d'échantillons, il faut prendre soin d'éviter l'échantillonnage multiple chez le même producteur.

2 - Type d'échantillons collectés

Pour la détection des substances pharmacologiques actives, les échantillons appropriés correspondants sont prélevés conformément aux dispositions du plan de surveillance des résidus.

3 - Quantité de l'échantillon

La quantité minimale de l'échantillon doit être suffisante pour permettre aux laboratoires d'effectuer les procédures analytiques nécessaires pour réaliser les analyses de dépistage et de confirmation.

4 - Division en sous-échantillons

Sauf impossibilité technique, tout échantillon doit être divisé en au moins deux sous-échantillons équivalents permettant chacun la réalisation de la procédure analytique complète. La subdivision peut être effectuée sur le lieu d'échantillonnage ou en laboratoire.

5 - Récipients pour échantillons

Les échantillons doivent être collectés dans des récipients appropriés de nature à assurer l'intégrité et la traçabilité de l'échantillon. En particulier, les récipients doivent être conçus de manière à éviter la substitution, la contamination croisée et la détérioration des échantillons. Les récipients doivent être munis de scellés officiels.

6 - Rapport de prélèvement

Un rapport est établi à l'issue de chaque procédure de prélèvement.

L'inspecteur consigne au moins les données suivantes dans le rapport de prélèvement :

- adresse du département QAAV,
- nom de l'inspecteur ou code d'identification,
- numéro de code officiel de l'échantillon,
- date de l'échantillonnage,
- nom et adresse du propriétaire de l'animal ou de la personne responsable des animaux ou des produits d'origine animale,
- nom et adresse de l'exploitation d'origine de l'animal (lors du prélèvement en exploitation),
- numéro d'enregistrement ou d'agrément de l'établisse-ment,
- identification de l'animal ou du produit,
- espèce animale,
- matrice du prélèvement,
- médicaments administrés pendant les quatre dernières semaines précédant le prélèvement (lors du prélèvement en exploitation),
- substance ou groupe de substances à rechercher,
- remarques particulières.

Le nombre à prévoir de copies du rapport varie en fonction de la procédure d'échantillonnage. Le rapport de prélèvement et les copies de celui-ci sont signés au moins par l'agent du département QAAV. En cas de prélèvement sur l'exploita-tion, l'éleveur ou son représentant peut être invité à signer l'original du rapport de prélèvement.

L'original du rapport de prélèvement est conservé par le département QAAV, qui doit s'assurer qu'aucune personne non autorisée ne puisse avoir accès à l'original du rapport.

Le cas échéant, l'exploitant ou le propriétaire de l'établis-sement peut être informé du prélèvement d'échantillons.

7 - Rapport de laboratoire

Le rapport du laboratoire contient au moins les renseignements suivants :

- adresse du département QAAV,
- nom de l'inspecteur ou code d'identification,
- date de l'échantillonnage,
- numéro de code officiel de l'échantillon,
- espèce animale,
- matrice du prélèvement,
- substance ou groupe de substances à rechercher,
- remarques particulières.

Le rapport est remis au laboratoire d'analyses en même temps que les échantillons.

8 - Transport et stockage

Les conditions de stockage et de transport doivent être appropriées pour chaque combinaison analyte/matrice pour assurer la stabilité de l'analyte et l'intégrité de l'échantillon.

Une attention particulière est à réserver aux emballages servant au transport, à la température et aux délais de livraison au laboratoire compétent.

En cas de non-respect des prescriptions du plan de surveillance, le laboratoire en informe immédiatement le département QAAV.

ANNEXE VII

BAREMES DE COTATION DE FRAICHEUR DES PRODUITS DE LA PECHE

Les barèmes établis dans la présente annexe s'appliquent aux produits ou groupes de produits de la pêche suivants, en fonction de critères d'évaluation spécifiques à chacun d'eux.

SECTION I - POISSONS

A - POISSONS DE RECIF

Critères				
	Catégories de fraîcheur			**Non admis**
	Extra	A	B	
Peau	Pigmentation vive et iridescente (sauf pour les sébastes) ou opalescente, pas de décoloration	Pigmentation vive mais sans éclat	Pigmentation ternie en voie de décoloration	Pigmentation ternie (1)
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, opaque
Œil	Convexe (bombé) pupille noire brillante, cornée transparente	Convexe et légèrement affaissé, pupille noire ternie,	Plat, cornée opalescente, pupille opaque	Concave au centre, pupille grise, cornée laiteuse (1)

		cornée légèrement opalescente		
Branchies	Couleur vive, pas de mucus	Moins colorées, mucus transparent	Brun/gris se décolorant, mucus opaque et épais	Jaunâtre, mucus laiteux (1)
Péritoine (dans le poisson éviscéré)	Lisse, brillant, difficile à détacher de la chair	Un peu terni, peut être détaché de la chair	Tacheté, se détachant facilement de la chair	Ne colle pas (1)
Odeur des branchies et de la cavité abdominale - poissons blancs sauf plie ou carrelet - plie ou carrelet	 D'algues marines D'huile fraîche poivrée, odeur de terre	 Absence d'odeur d'algues marines, odeur neutre D'huile, d'algues marines ou légèrement douceâtre	 Fermentée, légèrement aigre D'huile, fermentée, défraîchie, un peu rance	(1) Aigre Aigre
Chair	Ferme et élastique, surface lisse (2)	Moins élastique	Légèrement molle (flasque), moins élastique, surface cireuse (veloutée) et ternie	Molle (flasque) (1), écailles se détachent facilement de la peau, surface plutôt plissée

(1) Ou dans un état de décomposition plus avancé.
(2) Le poisson frais avant le stade *rigor mortis* n'est pas ferme et élastique mais il est quand même classé dans la catégorie Extra.

B - POISSONS DU LARGE

Critères				
	Catégories de fraîcheur			**Non admis**
	Extra	A	B	
Peau	Pigmentation vive, couleurs vives, brillantes et iridescente, nette différence entre surfaces dorsale et ventrale	Perte d'éclat et de brillance, couleurs plus fades, moins de différence entre surfaces dorsale et ventrale	Ternie, sans éclat, couleurs délavées, peau plissée lorsqu'on courbe le poisson	Pigmentation très terne, peau se détache de la chair (1)
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, opaque (1)
Consistance de la chair	Très ferme, rigide	Assez rigide, ferme	Un peu molle	Molle (flasque) (1)
Opercules	Argentés	Argentés, légèrement teintés de rouge ou de brun	Brunissement et extravasations sanguines autour de l'oeil	Jaunâtres (1)
Œil	Convexe (bombé) pupille bleu-noir brillante, « paupière » transparente	Convexe et légèrement affaissé, pupille foncée, cornée légèrement opalescente	Plat, pupille voilée, extravasations sanguines autour de l'oeil	Concave au centre, pupille grise, cornée laiteuse (1)
Branchies	Rouge vif à pourpre uniformément, pas de mucus	Couleur moins vive, plus pâle sur les bords, mucus transparent	S'épaississant, se décolorant, mucus opaque	Jaunâtre, mucus laiteux (1)
Odeur des branchies	D'algues marines fraîches, âcre, iodée	Absence d'odeur ou odeur d'algues marines, odeur neutre	Odeur grasse (2) un peu sulfureuse, de lard rance ou de fruit pourri	Odeur aigre de putréfaction(1)

(1) Ou dans un état de décomposition plus avancé.
(2) Le poisson conservé dans la glace a une odeur rance avant d'avoir une odeur défraîchie. C'est l'inverse pour le poisson conservé en eau de mer réfrigérée.

C. SÉLACIENS

Critères				
	Catégories de fraîcheur			**Non admis**
	Extra	A	B	
Œil	Convexe , très brillant et iridescent, pupilles petites	Convexe et légèrement affaissé, perte de brillance et d'iridescence, pupilles ovales	Plat, terni	Concave jaunâtre (1)
Aspect	*In rigor mortis* ou partiellement *in rigor*, présence d'un peu de mucus clair sur la peau	Stade *rigor* dépassé, absence de mucus sur la peau et particulièrement dans la bouche et dans les ouvertures branchiales	Un peu de mucus dans la bouche et sur les ouvertures branchiales, mâchoire légèrement aplatie	Grande quantité de mucus dans la bouche et les ouvertures branchiales (1)
Odeur	D'algues marines	Absence d'odeur ou légère odeur défraîchie, mais pas ammoniacale	Légèrement ammoniacale, aigre	Odeur ammoniacale, âcre (1)
Critères spécifiques ou supplémentaires pour la raie				
Peau	Pigmentation vive iridescente et brillante, mucus aqueux	Pigmentation vive, mucus aqueux	Pigmentation se décolorant et ternis, mucus opaque	Décoloration, peau plissée, mucus épais (1)
Texture de la peau	Ferme et élastique	Ferme	Molle	Flasque (1)
Aspect	Bordure des nageoires translucide et arrondie	Nageoires raides	Molle	Molle et flasque (1)
Ventre	Blanc et brillant avec des reflets mauves autour des nageoires	Blanc et brillant avec des tâches rouges uniquement autour des nageoires	Blanc et terni, avec de nombreuses taches rouges ou jaunes	Ventre jaune à verdâtre, taches rouges dans la chair elle-même (1)

(1) Ou dans un état de décomposition plus avancé.

ANNEXE VIII

LIMITES DE QUALITE DE L'EAU UTILISEE DANS LES ETABLISSEMENTS

L'eau est potable si elle :

a) ne contient pas un nombre ou une concentration de micro-organismes, de parsites ou de toutes autres substances constituant un danger potentiel pour la santé des personnes et
b) est conforme aux exigences minimales spécifiées à la partie I.

I. LISTE DES PARAMETRES ET VALEURS PARAMETRIQUES

A. Paramètres organoleptiques

La couleur, l'odeur, la saveur et la turbidité de l'eau doivent être acceptables pour les consommateurs et ne présenter aucun changement anormal.

B. PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Valeur paramétrique (nombre/100 ml)
Teneur en colonies à 22 °C (1)	Aucun changement anormal
Bactéries coliformes	0
Escherichia coli (E.Coli)	0
Entérocoques	0
Clostridium perfringens (y compris les spores) (1) (2)	0

(1) Paramètre indicateurt.

(2) Ce paramètre ne doit être mesuré que si les eaux proviennent d'eaux superficielles ou sont influencées par elles. En cas de non-respect de cette valeur paramétrique, le département QAAV procède à une enquête sur la distribution d'eau pour s'assurer qu'il n'y a aucun danger potentiel pour la santé humaine résultant de la présence de micro-organismes pathogènes tels que les *cryptosporidium.*

C. PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Valeur paramétrique	Unité	Notes
Acrylamide	0.10	gl	Note 1
Aluminium	200	gl	Note 2
Ammonium	0.50	gl	Note 2
Antimoine	5.0	gl	
Arsenic	10	gl	
Benzène	1.0	gl	
Benzo(a)pyrène	0.010	gl	
Bore	0.3	gl	
Bromates	10	gl	
Cadmium	3.0	gl	
Carbone organique total (C.O.T.)	aucun changement anormal		Notes 2 et 3
Chlorures	200	mg/l	Notes 2 et 4
Chrome	50	gl	
pH	>	unité pH	Notes 2 et 4
Conductivité	2500	S cm-1 à 20° C	Notes 2 et 4
Cuivre	1.0	mg/l	
Cyanures	50	gl	
1,2-dichloroéthane	3.0	gl	
Epichlorhydrine	0.10	gl	
Fer	200	gl	Note 2
Fluorures	1.5	mg/l	
Manganèse	50	gl	Note 2
Mercure	1.0	gl	
Nickel	20	gl	
Nitrates	50	mg/l	Note 5
Nitrites	0.10	mg/l	Note 5
Oxydabilité	5.0	mg/l 02	Notes 2 et 6

Pesticides	0.10	gl	Notes 7 et 8
Plomb	10	gl	
Total pesticides	0.50	gl	Notes 7 et 9
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	0.10* 0.20*	gl	Somme des 4 concentrations en composés spécifiés Note 10
Sélénium	10	gl	
Sodium	150	mg/l	Note 2
Sulfates	250	mg/l	Notes 2 et 4
Tétrachloroéthylène et trichloroéthylène	10	gl	Somme des concentrations en composés spécifiés
Total trihalométhanes (THM)	100	gl	Somme des concentrations en composés spécifiés Note 11
Chlorure de vinyle	0.5	gl	Note 1

Note 1 : La valeur paramétrique se réfère à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau.

Note 2 : Paramètre indicateur.

Note 3 : Ce paramètre ne doit pas être mesuré pour les distributions d'un débit inférieur à 10.000 mètres cubes par jour.

Note 4 : Les eaux ne doivent pas être agressives.

Note 5 : [nitrates]/50 + [nitrites]/3≤ 1 et valeur de 0.10 mg/l pour les nitrites atteintes par les eaux au départ des installations de traitement.

Note 6 : Ce paramètre ne doit pas être mesuré si le paramètre COT est analysé.

Note 7 : Par "pesticides", on entend :
- les insecticides organiques ;
- les herbicides organiques ;
- les fongicides organiques ;
- les nématocides organiques ;
- les acaricides organiques ;
- les rodenticides organiques ;
- les produits apparentés (notamment les régulateurs de croissance) et leurs métabolites, produits de dégradation et réaction pertinents.

Seuls les pesticides dont la présence dans une distribution donnée est probable, doivent être contrôlés.

Note 8 : La valeur paramétrique s'applique à chaque pesticide particulier. En ce qui concerne l'aldrine, la dieldrine, l'heptachlore et l'heptachlorépoxyde, la valeur paramétrique est 0.030 µg/l.

Note 9 : Par "Total pesticides", on entend la somme de tous les pesticides particuliers détectés et quantifiés dans le cadre de la procédure de contrôle.

Note 10 : Les 4 composés spécifiés sont les suivants :
- benzo(b)fluoranthène ;
- benzo(k)fluoranthène ;
- benzo(ghi)pérylène ;
- indénol(1,2,3-cd)pyrène.

Les 6 composés spécifiés sont les 4 composés précédents auxquels sont rajoutés le fluoranthène et le benzo (3,4) pyrène.

Note 11 : Les composés spécifiés sont le chloroforme, le bromoforme, le dibromochlorométhane et le bromodichlorométhane.

II. PROGRAMME D'ANALYSE DES ECHANTILLONS

Lorsque l'eau utilisée dans les entreprises alimentaires ne provient pas d'une distribution publique d'eau potable, des prélèvements d'échantillons d'eau sont effectués sur la ressource exploitée.

A. Plan du réseau de distribution de l'eau

La direction d'un établissement doit être en mesure de rendre compte de la ou des sources d'approvisionnement et du réseau de distribution de l'eau (canalisation, canalisations avec stockage intermédiaire, eaux de surface, eaux de puits) et a pour responsabilité de s'assurer que l'eau utilisée dans l'établissement est potable. Elle doit être à même de décrire le système de distribution des eaux dans l'établissement. L'agent du département QAAV doit avoir accès à un plan du système de distribution qui montre les tuyaux et toutes les sorties d'eau. Elles-mêmes doivent être identifiées par des numéros en série, de manière à pouvoir être localisées sur le plan.

B. SYSTEME DE CHLORATION

Si du chlore est utilisé, il doit être ajouté dans le système par injection (gaz ou liquide) avant la citerne de stockage intermédiaire, afin d'obtenir un temps suffisant de contact avec l'eau, pour permettre au chlore de réagir avec les substances organiques. Il faut que du chlore non combiné après 30 minutes reste en tant que chlore résiduel libre, disponible dans le réseau pour réagir avec toute contamination dans les tuyaux (siphons, cul-de-sac, par exemple).

En conséquence, la citerne de stockage doit avoir la capacité pour maintenir l'eau au contact du chlore pendant 30minutes.

Le programme de nettoyage pour la citerne de stockage doit être détaillé, contrôlé et disponible.

Les produits destinés à l'exportation vers l'Union européenne ne doivent pas être lavés, plongés, glacés ou traités avec de l'eau hyperchlorée. Il est recommandé, lorsqu'un établissement dispose de son propre système de chloration, d'obtenir le même niveau de chlore que celui autorisé pour l'eau potable destinée à la consommation humaine directe et distribuée par le réseau public (municipalité…).

Le niveau de chlore doit être contrôlé régulièrement (au moins une fois par jour). Un système d'alarme doit être installé pour s'assurer du bon fonctionnement du système de chloration.

C. EXAMENS DE LABORATOIRE

1° Examens microbiologiques

a) Fréquence

- Analyse initiale

Une analyse initiale doit être effectuée, quand un établissement ouvre, ou quand il utilise pour la première fois une nouvelle ressource en eau, ou quand un éventail limité de critères microbiologiques (inférieurs à ceux du tableau de la partie I. B.) a seulement été examiné dans le passé.

- Analyses de routine

Les analyses de routine font suite à l'analyse initiale avec les fréquences suivantes:

- eau provenant du réseau public, sans stockage intermédiaire : au moins une fois par an, à partir de différentes sorties d'eau représentatives dans l'établissement, au moins 4 fois par an si le volume d'eau utilisé dépasse 100mètres cubes par jour;
- eau provenant du réseau public, avec stockage intermédiaire, et/ou provenant d'une origine privée (forage…) : au moins une fois par mois, à partir de différentes sorties d'eau représentatives dans l'établissement;
- glace : au moins une fois par mois.

b) Critères

- Analyse initiale : analyse bactériologique complète selon le tableau de la partie I. B.
- Analyse de routine : analyse bactériologique sommaire (bactéries coliformes, *Escherichia coli* (E. Coli) et, si nécessaire, *Clostridium perfringens* (y compris les spores).

Pour l'eau de mer, la teneur en colonies à 22 °C n'est pas examinée.

c) Dépassement des critères

Si les résultats de l'analyse initiale ou de routine sont défavorables, une enquête immédiate et un nouvel échantillonnage doivent être entrepris.

L'échantillon doit être testé immédiatement en utilisant tous les paramètres définis au tableau de la partie I. B.

Deux échantillons successifs ne doivent pas être positifs pour les coliformes.Si les échantillons montrent la présence de E.Coli, d'entérocoques ou de *Clostridium perfringens*, l'eau d'une telle origine ne doit pas être utilisée jusqu'à ce que la contamination ait été éliminée.

2° Examens organoleptiques et physico-chimiques

a) Fréquence

Faisant suite à une analyse initiale, les fréquences suivantes sont appliquées, pour les analyses de routine, à l'eau provenant:

- d'une origine privée : au moins une fois par an;
- du réseau public : il est suffisant de montrer que l'examen demandé a été effectué par les autorités publiques (municipalités…).

b) Critères

Ces examens couvrent, au moins une fois, pour l'analyse initiale, tous les critères établis au tableau de la partie I.C.

Pour les contrôles de routine, les paramètres suivants doivent faire l'objet d'un contrôle:

- Aluminium;
- Ammonium;
- Conductivité;
- Couleur;
- pH;
- Fer (seulement lorsqu'il est utilisé comme agent de floculation);
- Nitrites (seulement lorsque la chloramination est utilisée comme traitement désinfectant);
- Odeur;
- Saveur;
- Turbidité.

Les analyses effectuées, en particulier pour les paramètres chimiques, doivent se concentrer sur celles dont on a démontré qu'elles peuvent être critiques dans le cadre de l'élimination des sources de contamination. Quelques contrôles physiques tels que le pH, les matières organiques doivent être effectués bien plus fréquemment qu'une fois par an, en cas de chloration.

3° Les résultats de toutes les analyses doivent être conservés pendant au moins 2 ans.

D. PRELEVEMENT D'UN ECHANTILLON A PARTIR D'UN ROBINET

L'échantillon est collecté dans une bouteille stérile. Il faut laisser couler le robinet à prélever pendant une minute au minimum pour vidanger complètement le tuyau alimentant ce robinet.

Avant de prélever l'échantillon d'eau, il faut passer à la flamme l'embouchure du robinet, en utilisant un brûleur à gaz ou de l'alcool, puis laisser encore couler l'eau pendant une minute avant le prélèvement. Quel que soit le délai d'analyse du prélèvement ne pouvant excéder 24 heures, l'échantillon d'eau, tout de suite après le prélèvement, doit être placé au frais, dans de la glace. Si un prélèvement doit être effectué sur de l'eau traitée par chloration, il est important que toute trace de chlore soit neutralisée immédiatement après le prélèvement. Un cristal de thiosulphate de sodium, ou 0,1 ml d'une solution à 2 % de thiosulphate de sodium introduit dans le flacon de prélèvement avant la stérilisation, permet de neutraliser le chlore.

Les échantillons doivent être obtenus à partir des différentes sorties d'eau dans l'établissement. Il convient d'organiser une rotation parmi les sorties d'eau identifiées, fournissant l'eau entrant en contact avec le produit. La glace aussi doit être régulièrement contrôlée.

Le résultat de l'analyse doit comporter l'identification de la sortie d'eau où a été collecté l'échantillon. »

Annexe IX
Liste des additifs alimentaires autorisés

SECTION I : PRODUITS DE LA PÊCHE

CHAPITRE i : POISSONS

Numéro	Nom	Produits	Quantité maximale
E 331 E 332 E 333	Citrates de sodium Citrates de potassium Citrates de calcium	Poissons non transformés, y compris lorsqu'ils sont congelés	quantum satis
E 200 E 202 E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	Accide ascorbique Sorbate de potassium Sorbate de calcium Acide benzoïque Benzoate de sodium Benzoate de potassium Benzoate de calcium	Produits de poisson en semi-conserve y compris ceux à base d'œufs de poisson Poisson séché et salé	2 000* mg/kg 200* mg/kg
E 315	Acide érythorbique	Produits de poisson en	1 500 mg/kg

E 316	Erythorbate de sodium	conserve et en semi-conserve Poissons à peau rouge congelés	exprimé en acide érythorbique
E 450 E 451 E 452	Diphosphates Triphosphates Polyphosphates et congelés	Surimi Pâtés de poissons Filites de poissons non transformés	1 g/kg 5 g/kg 5 g/kg
E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	Poissons en conserve	75 mg/kg
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitol Mannitol Sisomalt Maltitol Lactitol Xylitol	Poissons non transformés et congelés	quantum satis (à des fins autres que l'édulcoration)
E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	Acide glutamique Glutamate monosodique Glutamate monopotassique Diglutamate de calcium Glutamate d'ammonium Dogmitamate de magnésium	Poissons transformés	10 g/kg seul ou en mélange
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630 E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	Acide guanylique Guanylate disodique Guanylate dipotassique Guanylate de calcium Acide inosinique Inosinate disodique Inosinate dipotassique Inosinate de calcium 5' –rubonucléotide calcique 5' –rubonucléotide disodique	Poissons transformés	500 mg/kg seul ou en mélange, exprimé en acide guanylique
(inséré, Ar n°1754 CM du 04/12/2008, art. 13) « E319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)	Huile de poisson	200 exprimée par rapport à la matière grasse »
(inséré, Ar n°1754 CM du 04/12/2008, art. 13) « E319	Erytritol	Poissons non transformés, congelés et surgelés	Quantum satis »

* quantum satis : indique qu'aucune quantité maximale n'est spécifiée. Toutefois, les matières édulcorantes sont employées conformément aux bonnes pratiques de fabrication, la dose utilisée ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré et à condition de ne pas induire le consommateur en erreur

** quantité calculée pour les sorbates et benzoates utilisés seuls ou en mélange.

Annexe X

LISTE DES EDULCORANTS AUTORISES

SECTION I : PRODUITS DE LA PÊCHE

Numéro CE	Nom	Produits	Doses maximales d'emploi
E 950	Acésulfame-K	Conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	200 mg/kg
E 951	Aspartame	Conserves et semi-conserves aigres-douces de	300 mg/kg

		poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	
E 954	Saccharine et sels de Na, K et Ca	Conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	160 mg/kg
E 955	Sucralose	Conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	120 mg/kg
E 959	Néohespéridine	Conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	30 mg/kg
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame (*)	Conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	200 mg/kg (a)

* Les doses maximales d'emploi pour le sel d'aspartame-acésulfame sont dérivés des doses maximales d'emploi de ses deux éléments constitutifs, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). Les doses maximales d'emploi pour l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées lors de leur utilisation soit seules, soit en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame. La dose limite (a) est exprimée en équivalent l'acésulfame-K.

Les sections relatives aux autres denrées alimentaires seront insérées ultérieurement en cas de besoin.

ANNEXE XI
LISTE DES COLORANTS AUTORISES

SECTION I : PRODUITS DE LA PÊCHE

Numéro CE	Nom	Produits	Quantité maximale
E 123	Amarante	Œufs de poisson	20 mg/l
E 160 b	Rocon, bixine, norbixine	Poisson fumé	10 mg/kg
E 101	i) Riboflavine ii) Phosphate-5' de riboflavine	Pâtes de poisson et de crustacés Crustacés précuits Substituts de saumon Surimi Oeufs de poisson Poisson fumé	quantum satis
E 140 a	Chlorophylles et chlorophyllines		
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines		
E 150 a	Caramel ordinaire		
E 150 b	Caramel de sulfite caustique		
E 150 c	Caramel ammoniacal		
E 150 d	Caramel au sulfite d'ammonium		
E 153	Charbon végétal médicinal		
E 160 a	Caroténoïdes		
E 160 c	Exytrait de paprika, capsanthine, capsorubine		
E 162	Rouge de betterave, bétanine		
E 163	Anthocyanes		
E 170	Carbonate de calcium		
E 171	Dioxyde de titane		
E 172	Oxyde et hydroxyde de fer		
E 100	Curcumine	Pâtes de poisson et de crustacés Crustacés précuits Substituts de saumon Surimi Oeufs de poisson Poisson fumé	
E 102	Tartrazine		100 mg/kg
E 104	Jaune de quinoléine		
E 110	Sunset Yellow FCF Jaune orangé S		250 mg/kg
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins		500 mg/kg
E 122	Azorubine, carmoisine		500 mg/kg
E 124	Ponceau 4R, rouge coichenille A		300 mg/kg
E 129	Rouge allura AC		100 mg/kg
E 131	Bleu patenté V		
E 132	Indigotine, carmin d'indigo		
E 133	Bleu brillant FCF		
E 142	Vert S		
E 151	Noir brillant BN, noir PN		
E 155	Brun HT		
E 160 d	Lycopène		
E 160 e	-apo-caroténal-8' (C 30)		
E 160 f	Ester éthylique de l'acide -apo-caroténal-8' (C 30)		
E 161 b	Lutéine		

Les sections relatives aux autres denrées alimentaires seront insérées ultérieurement en cas de besoin.

(1) : Arrêté n°1754 CM du 04/12/2008

Le décompte des alinéas de l'article 6 de l'arrêté 1754 CM est semble t-il erroné. Il s'agit probablement de l'alinéa 4 au lieu de l'alinéa 3.

DELIBERATION N° 2006-36 APF du 15 juin 2006 définissant les mesures applicables dans le cadre de la lutte contre les maladies transmissibles des animaux (erratum).

NOR : SDR0600587DL
(JOPF du 29 juin 2006, n° 26, p. 2138 ; erratum, JOPF du 13 juillet 2006, n° 28, p. 2319)

Modifié par :

- Loi de pays n° 2013-12 du 6 mai 2013 ; JOPF du 6 mai 2013,n° 16 NS, p. 935

L'assemblée de la Polynésie française,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu la délibération n° 80-107 du 29 août 1980 fixant les conditions d'importation des médicaments en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 89-114 AT du 12 octobre 1989 relative à la pharmacie vétérinaire ;

Vu la délibération n° 94-159 AT du 22 décembre 1994 définissant les missions du service du développement rural ;

Vu le code de l'aménagement ;

Vu le code pénal ;

Vu le code de procédure pénale ;

Vu l'arrêté n° 446 CM du 24 avril 1995 portant organisation du service du développement rural ;

Vu l'arrêté n° 940 CM du 12 juillet 1999 relatif à la gestion automatisée d'informations nominatives d'ordre épidémiologique et sanitaire dans le cadre de l'épidémio-surveillance vétérinaire et du suivi en hygiène alimentaire ;

Vu la délibération n° 2004-65 APF du 1er juillet 2004 fixant les dates et durées des sessions ordinaires de l'assemblée de la Polynésie française pour la mandature 2004-2009 ;

Vu l'arrêté n° 313 CM du 7 avril 2006 soumettant un projet de délibération à l'assemblée de la Polynésie française ;

Vu la lettre n° 2300-2006 APF/SG du 8 juin 2006 portant convocation en séance des représentants à l'assemblée de la Polynésie française ;

Vu le rapport n° 58-2006 du 8 juin 2006 de la commission des affaires économiques, du tourisme, de l'agriculture, de la mer et des transports ;

Dans sa séance du 15 juin 2006,

Adopte :

CHAPITRE Ier - DISPOSITIONS GENERALES

Article 1er.— Aux fins de la présente délibération et des arrêtés pris pour son application, on entend par :

1° *Cas*

Un animal atteint d'une maladie infectieuse ou parasitaire.

2° *Contrôle vétérinaire officiel*

Un contrôle vétérinaire s'exerçant sur des animaux ou produits d'origine animale sur lesquels le service vétérinaire de l'administration peut intervenir à tout moment pour l'application des mesures zoosanitaires appropriées. L'endroit où ces animaux sont entretenus et l'identité du propriétaire ou du détenteur sont connus du service vétérinaire.

3° *Désinfection*

La mise en œuvre, après complet nettoyage, de procédures destinées à détruire les agents infectieux ou parasitaires responsables des maladies animales, y compris des zoonoses ; elle s'applique aux locaux, véhicules et objets divers qui ont pu être contaminés directement ou indirectement.

4° *Désinsectisation*

La mise en œuvre de procédures destinées à éliminer les arthropodes susceptibles de provoquer des maladies ou d'être vecteurs d'agents infectieux responsables des maladies animales, y compris des zoonoses.

5° *Dératisation*

La mise en œuvre de procédures destinées à éliminer les rongeurs susceptibles de provoquer des maladies ou d'être vecteurs d'agents infectieux responsables des maladies animales, y compris des zoonoses.

6° *Echanges internationaux*

L'importation, l'exportation et le transit des marchandises.

7° *Exploitation*

Les locaux ou lieux dans lesquels des animaux sont entretenus.

8° *Foyer de maladie*

Toute exploitation agricole, tout élevage ou tout bâtiment où sont présents des animaux, ainsi que les lieux attenants, dans lesquels est apparue une maladie.

Dans le cas où cette délimitation n'est pas réalisable, est considérée comme foyer la partie de territoire dans laquelle, compte tenu des conditions locales, on ne peut garantir que les animaux, sensibles ou non, n'aient pu avoir un contact direct avec les animaux atteints ou soupçonnés d'être atteints.

9° *Incidence*

Le nombre de cas ou de foyers nouveaux d'une maladie, apparus au sein d'un effectif donné d'animaux à risque, dans une zone géographique déterminée au cours d'un intervalle de temps défini.

10° *Laboratoire*

Une institution convenablement équipée, employant un personnel technique compétent placé sous le contrôle d'un spécialiste des méthodes de diagnostic vétérinaire, qui est responsable de la validité des résultats.

11° *Marchandise*

Les animaux, les produits d'origine animale, la semence, les ovules/embryons, les produits biologiques et le matériel pathologique.

12° *Prévalence*

Le nombre total de cas ou de foyers d'une maladie présents dans une population animale à risque, dans une zone géographique déterminée à un moment donné.

13° *Service vétérinaire*

Le service de l'administration qui a compétence sur l'ensemble du territoire de la Polynésie française pour mettre en œuvre les mesures zoosanitaires et les procédures de certification vétérinaire internationale que l'Office international des épizooties recommande, et qui en assure la surveillance ou en audite l'application.

14° *Statut zoosanitaire*

La situation d'un pays ou d'une zone vis-à-vis d'une maladie donnée.

15° *Vétérinaire officiel*

Un vétérinaire désigné par l'administration compétente pour effectuer l'inspection des marchandises en vue de la protection de la santé publique ou de la santé animale, et, le cas échéant, pour effectuer la certification sanitaire de ces marchandises.

16° *Zoonose*

Toute maladie ou toute infection susceptible de se transmettre de l'animal à l'homme.

Art. 2.— La Polynésie française peut prendre toutes mesures destinées à prévenir l'apparition, à enrayer le développement et à poursuivre l'extinction des maladies des animaux. Ces mesures sont fixées par des arrêtés pris en conseil des ministres.

Art. 3.— Des arrêtés pris en conseil des ministres fixent :

1° La nomenclature des maladies à déclaration obligatoire, ainsi que les modalités de déclaration ;
2° La nomenclature des maladies faisant l'objet de mesures de police sanitaire. Ces maladies donnent lieu, en sus de la déclaration obligatoire, à application des mesures sanitaires indiquées au chapitre IV. Cette

nomenclature peut être étendue, pour toutes les espèces d'animaux, à toutes maladies, identifiées ou non, qui revêtiraient un caractère dangereux.

Art. 4.— Tout propriétaire, toute personne ayant, à quelque titre que ce soit, la charge des soins ou la garde d'un animal atteint ou soupçonné d'être atteint de l'une des maladies visées à l'article 3, ou ayant, dans l'exercice d'une profession en rapport avec l'élevage, connaissance de l'existence d'un animal présentant des symptômes de l'une des maladies visées à l'article 3, ou ayant été exposé à la contamination, est tenu d'en faire immédiatement la déclaration à l'administration compétente désignée par le conseil des ministres de la Polynésie française et au maire de la commune où se trouve l'animal.

La déclaration est obligatoire pour tout animal mort d'une maladie visée à l'article 3, ainsi que pour tout animal abattu, en dehors des cas prévus par la présente délibération, qui, à l'ouverture du cadavre, est reconnu atteint ou suspect d'une maladie visée à l'article 3.

Est également tenu de faire la déclaration, tout vétérinaire appelé à visiter l'animal vivant ou mort.

La déclaration se fait à la fois par écrit et par tout moyen de communication plus rapide à disposition du déclarant.

CHAPITRE II - EPIDEMIOLOGIE

Art. 5.— La Polynésie française peut prendre toutes mesures destinées à collecter les données et informations d'ordre épidémiologique et à en assurer le traitement et la diffusion. Ces mesures sont fixées par arrêté pris en conseil des ministres.

Les vétérinaires à titre personnel, les réseaux d'épidémio-surveillance, les laboratoires vétérinaires et les organisations professionnelles agricoles et vétérinaires peuvent être associés, sur leur demande, à la collecte et à l'utilisation de ces données et informations.

La Polynésie française peut accorder des subventions en vue de la réalisation de ces opérations.

CHAPITRE III - PROPHYLAXIES ORGANISEES

Art. 6.— Des mesures collectives de prophylaxie contre une maladie peuvent être rendues obligatoires par l'autorité administrative à l'égard de tous les propriétaires d'animaux et de toutes les exploitations à l'intérieur d'une aire s'étendant sur une ou plusieurs communes d'une ou de plusieurs circonscriptions ou incluant l'ensemble de la Polynésie française, lorsque :

1° 60 % de l'effectif des animaux de même espèce entretenus dans cette aire y sont déjà soumis, ou
2° 60 % du nombre des exploitations concernées qui se trouvent dans cette aire y sont déjà soumises.

Un arrêté pris en conseil des ministres détermine les conditions d'application du présent article.

Art. 7.— Les mesures prises en application de l'article 2 peuvent présenter un caractère d'obligation en dehors des cas prévus à l'article 6.

Art. 8.— La Polynésie française peut, à la demande des propriétaires ou détenteurs d'animaux intéressés, conduire des actions de prophylaxie contre certaines maladies animales, dans le cadre d'actions à caractère collectif, entreprises avec la collaboration d'organismes à vocation sanitaire légalement constitués et de propriétaires ou détenteurs d'animaux, intervenant à titre individuel.

Une aide financière peut être apportée à la réalisation des programmes collectifs, économiquement et techniquement justifiés, de lutte contre des maladies animales dirigées par des maîtres d'œuvre autres que la Polynésie française. Le montant et les conditions d'attribution de cette aide sont fixés par arrêté pris en conseil des ministres.

CHAPITRE IV - POLICE SANITAIRE

Section I - Dispositions communes

Art. 9.— Sans préjudice de la réglementation sur la protection animale, l'identification des animaux soumis à des mesures de police sanitaire ou de prophylaxie organisée est obligatoire. Des arrêtés pris en conseil des ministres fixent les modalités d'identification des animaux pour chaque espèce.

Art. 10.— (mots remplacés, Lp n° 2013-12 du 6/05/2013, art. LP. 69) Les différentes « îles » de la Polynésie française sont considérées comme des unités épidémiologiques soumises au même risque sanitaire.

Sans préjudice de la réglementation sur la protection animale, le transport des animaux vivants ou morts est soumis à des règles sanitaires fixées par arrêtés pris en conseil des ministres pour chaque espèce animale et chaque mode de transport.

Sauf disposition contraire, le transport des animaux vivants ou morts n'est autorisé que si le statut zoosanitaire de l' « île » de départ est équivalent ou supérieur à celui de l' « île » d'arrivée à l'égard des maladies figurant à la nomenclature visée au paragraphe 2° de l'article 3.

Art. 11.— Des arrêtés en conseil des ministres définissent les procédures selon lesquelles sont pris, pour les maladies figurant à la nomenclature visée au paragraphe 2° de l'article 3, les arrêtés de mise sous surveillance en cas de simple suspicion et les arrêtés portant déclaration d'infection après constatation de la maladie.

Les arrêtés de mise sous surveillance et portant déclaration d'infection définissent la zone géographique et les espèces ou catégories d'animaux concernées. Ils peuvent entraîner dans tout ou partie de cette zone, l'application des mesures suivantes :

1° L'isolement, la séquestration, la visite, le recensement et la marque des animaux et troupeaux ainsi que de leurs produits ;
2° Les prélèvements nécessaires au diagnostic ou aux enquêtes épidémiologiques ;
3° La désinfection des bâtiments et des moyens de transport contaminés, la désinfection ou même la destruction des objets quelconques pouvant servir de véhicules à la contagion ;
4° Le cas échéant, la désinsectisation et la dératisation des locaux d'élevage et leurs alentours ;
5° L'obligation de détruire les cadavres ;
6° La mise en interdit de la zone ;
7° L'interdiction momentanée ou la réglementation des foires et marchés, du transport et de la circulation de tous les animaux d'espèces susceptibles de contamination ; le cas des transports interinsulaires est pris en compte.

En outre, pour les arrêtés portant déclaration d'infection, les mesures suivantes peuvent être appliquées :

8° L'interdiction de vendre les animaux ;
9° L'abattage des animaux malades ou contaminés ou des animaux ayant été exposés à la contagion ;
10° Le traitement ou la vaccination des animaux.

Art. 12.— Les propriétaires ou détenteurs d'animaux soumis aux opérations obligatoires d'épidémiologie, de police sanitaire ou de prophylaxie définies aux chapitres II, III et IV sont tenus de faire assurer l'exécution de ces opérations, y compris l'abattage. En cas de carence ou de refus, ces opérations peuvent être exécutées d'office aux frais des intéressés.

Art. 13.— Des arrêtés pris en conseil des ministres fixent les modalités et les conditions d'indemnisation des propriétaires dont les animaux ont été abattus sur l'ordre de l'administration, ainsi que les modalités et conditions de la participation financière éventuelle de la Polynésie française aux autres frais obligatoirement

entraînés par l'élimination des animaux. Toute infraction aux dispositions de la présente délibération et aux arrêtés pris pour son application entraîne la perte du bénéfice de l'indemnité.

Art. 14.— Des arrêtés pris en conseil des ministres fixent les conditions et le niveau des subventions qui peuvent être accordées aux exploitants qui en font la demande, en vue du diagnostic, de la prévention et du traitement des maladies des animaux, de l'élimination des animaux malades, de la réfection du logement des animaux et de l'assainissement du milieu.

Section II - Dispositions particulières

Art. 15.— Pour chaque maladie figurant à la nomenclature mentionnée au paragraphe 2° de l'article 3 et sous réserve des dispositions de l'article 2, un arrêté pris en conseil des ministres :

1° Précise quelles mesures de lutte parmi celles définies à l'article 11 sont applicables ainsi que les mesures de prophylaxie à mettre en œuvre ;
2° Réglemente l'introduction, la détention et la délivrance de vaccins ou de produits biologiques ;
3° Précise le mode de traitement des cadavres des animaux.

CHAPITRE V - DISPOSITIONS PENALES

Art. 16.— Les infractions aux dispositions de la présente délibération sont passibles des peines applicables aux contraventions de la cinquième classe, soit 178 998 F CFP au plus, montant qui peut être porté à 357 995 F CFP en cas de récidive, sous réserve des sanctions spécifiques prévues par la réglementation en vigueur.

Art. 17.— Est puni d'une amende de *quatre cent quarante-cinq mille francs CFP* (445 000 F CFP) :

1° Le fait pour un détenteur d'animaux infectés de laisser ceux-ci communiquer avec d'autres en méconnaissance d'un arrêté pris en application de l'article 11 de la présente délibération ;
2° Le fait de vendre ou de mettre en vente des animaux que leur propriétaire sait être atteints ou soupçonnés d'être atteints de l'une des maladies visées au paragraphe 2° de l'article 3 ;
3° Le fait, sans permission de l'autorité administrative, de déterrer ou d'acheter sciemment des cadavres ou débris des animaux morts de l'une des maladies visées au paragraphe 2° de l'article 3 ;
4° Le fait pour une personne d'importer en Polynésie française des animaux qu'elle sait atteints de l'une des maladies visées au paragraphe 2° de l'article 3 ou avoir été exposés à la contagion.

Art. 18.— Est puni d'une amende de *quatre cent quarante-cinq mille francs CFP* (445 000 F CFP) :

1° Le fait pour une personne de vendre ou de mettre en vente de la viande provenant d'animaux qu'elle sait morts de l'une des maladies visées au paragraphe 2° de l'article 3 ;
2° Le fait de se rendre coupable d'une infraction prévue à l'article 20 s'il est résulté de cette infraction une contagion parmi les autres animaux.

Art. 19.— Le fait, par inobservation des règlements, de faire naître ou de contribuer involontairement à répandre une épizootie chez les vertébrés domestiques ou sauvages, ou chez les insectes, les crustacés ou les mollusques d'élevage est puni d'une amende d'*un million sept cent quatre-vingt-cinq mille francs CFP* (1 785 000 F CFP).

S'il s'agit de la fièvre aphteuse, la peine d'amende encourue est de *trois millions cinq cent soixante-quinze mille francs CFP* (3 575 000 F CFP).

Art. 20.— Le fait de faire naître ou de contribuer volontairement à répandre une épizootie chez les vertébrés domestiques ou sauvages ou chez les insectes, les crustacés ou les mollusques d'élevage est puni d'une amende de *huit millions neuf cent quarante-cinq mille francs CFP* (8 945 000 F CFP). La tentative est punie comme le délit consommé.

S’il s’agit de la fièvre aphteuse, la peine d’amende encourue est de *dix-sept millions huit cent quatre-vingt-quinze mille francs CFP* (17 895 000 F CFP).

Art. 21.— Si une personne a déjà fait l’objet d’une condamnation pour infraction prévue aux articles 20 à 23 depuis moins d’une année, les peines d’amendes peuvent être portées au double du maximum fixé par lesdits articles.

Art. 22.— La délibération n° 64-91 du 3 septembre 1964 fixant les mesures à prendre en cas d’introduction dans le territoire de nouvelles maladies contagieuses des animaux est abrogée.

Art. 23.— Le Président de la Polynésie française est chargé de l’exécution de la présente délibération qui sera publiée au *Journal officiel* de la Polynésie française.

La secrétaire,
Rosina CHIN FOO.

Le 3e vice-président,
Jean-Michel CARLSON.

ANNEXES
(remplacées, Ar n° 1005 CM du 25/07/2012, art. 1er-2°)

Liste I : Nomenclature des maladies à déclaration obligatoire :
Les maladies transmissibles à l'Homme sont signalées par une astérisque.*

1	**Maladies communes à plusieurs espèces**
1.1	Brucellose (*Brucella abortus*)*
1.2	Brucellose (*Brucella melitensis*)*
1.3	Brucellose (*Brucella suis*)*
1.4	Cowdriose
1.5	Cysticercose*
1.6	Échinococcose/hydatidose*
1.7	Encéphalite à virus Nipah*
1.8	Encéphalite japonaise*
1.9	Encéphalomyélite équine de l'Est*
1.10	Fièvre aphteuse
1.11	Fièvre catarrhale du mouton
1.12	Fièvre charbonneuse*
1.13	Fièvre de la Vallée du Rift*
1.14	Fièvre de West Nile*
1.15	Fièvre hémorragique de Crimée-Congo*
1.16	Fièvre Q*
1.17	Gales
1.18	Leptospirose*
1.19	Maladie d'Aujeszky
1.20	Maladie hémorragique épizootique
1.21	Myiases à *Chrysomya bezziana* et à *Cochliomyia hominivorax*
1.22	Paratuberculose
1.23	Peste bovine
1.24	Rage*
1.25	Stomatite vésiculeuse
1.26	Trichinellose (*Trichinella spiralis*)*
1.27	Trypanosomoses*
1.28	Tularémie*
2	**Maladies des bovins**
2.1	Anaplasmose bovine
2.2	Babésiose bovine
2.3	Campylobactériose génitale bovine
2.4	Dermatophilose
2.5	Dermatose nodulaire contagieuse (due au virus du groupe III, type Neethling)
2.6	Diarrhée virale bovine
2.7	Encéphalopathie spongiforme bovine
2.8	Hypodermose
2.9	Leucose bovine enzootique
2.10	Péripneumonie contagieuse bovine
2.11	Rhinotrachéite infectieuse bovine/vulvovaginite pustuleuse infectieuse
2.12	Septicémie hémorragique (*Pasteurella multocida* sérotypes 6:B et 6:E)
2.13	Theiléria se
2.14	Trichomonose
2.15	Tuberculose bovine*
2.16	Virus de Schmallenberg

3	**Maladies des ovins et des caprins**
3.1	Agalaxie contagieuse
3.2	Arthrite/encéphalite caprine
3.3	Clavelée et variole caprine
3.4	Épididymite ovine (*Brucella ovis*)
3.5	Infection à *Chlamydophila abortus* (avortement enzootique des brebis ou chlamydiose ovine)*
3.6	Maedi-visna
3.7	Maladie de Nairobi
3.8	Peste des petits ruminants
3.9	Pleuropneumonie contagieuse caprine
3.10	Salmonellose (*S. abortus ovis*)
3.11	Tremblante
4	**Maladies des suidés**
4.1	Encéphalomyélite à Teschovirus (encéphalomyélite à entérovirus ou maladie de Teschen ou maladie de Talfan)
4.2	Gastro-entérite transmissible
4.3	Grippe porcine*
4.4	Maladie de l'amaigrissement du porcelet
4.5	Maladie vésiculeuse du porc
4.6	Peste porcine africaine
4.7	Peste porcine classique
4.8	Rhinite atrophique du porc
4.9	Rouget*
4.10	Syndrome dysgénésique et respiratoire du porc
5	**Maladies des équidés**
5.1	Anémie infectieuse des équidés
5.2	Artérite virale équine
5.3	Encéphalomyélite équine de l'Ouest
5.4	Encéphalomyélite équine vénézuélienne
5.5	Grippe équine
5.6	Lymphangite épizootique
5.7	Métrite contagieuse équine
5.8	Morve*
5.9	Peste équine
5.10	Piroplasmose équine
5.11	Rhinopneumonie équine
5.12	Variole équine
6	**Maladies des oiseaux**
6.1	Bronchite infectieuse aviaire
6.2	Bursite infectieuse (maladie de Gumboro)
6.3	Chlamydiose aviaire*
6.4	Choléra aviaire
6.5	Entérite virale du canard
6.6	Hépatite virale du canard
6.7	Influenza aviaire*
6.8	Laryngotrachéite infectieuse aviaire
6.9	Maladie de Marek
6.10	Maladie de Newcastle
6.11	Mycoplasmose aviaire (*M. gallisepticum* et *M. synoviae*)
6.12	Rhinotrachéite de la dinde
6.13	Salmonelloses aviaires*

6.14 Tuberculose aviaire*
7 Maladies des lagomorphes
7.1 Maladie hémorragique du lapin
7.2 Myxomatose
8 Maladies des abeilles
8.1 Acarapisose des abeilles mellifères
8.2 Fausse teigne (*Galleria mellonella*)
8.3 Infestation des abeilles mellifères par l'acarien *Tropilaelaps*
8.4 Infestation par le petit coléoptère des ruches (*Aethina tumida*)
8.5 Loque américaine des abeilles mellifères
8.6 Loque européenne des abeilles mellifères
8.7 Maladie fongique à *Ascosphera apis*
8.8 Maladie virale du couvain sacciforme (*Morator aetatulas*)
8.9 Nosémose
8.10 Varroose des abeilles mellifères
9 Maladies des carnivores domestiques
9.1 Babésiose canine
9.2 Leishmaniose*
10 Maladies des poissons
10.1 Herpèsvirose de la carpe koï
10.2 Iridovirose de la daurade japonaise
10.3 Nécrose hématopoïétique épizootique
10.4 Nécrose hématopoïétique infectieuse
10.5 Septicémie hémorragique virale
10.6 Syndrome ulcératif épizootique
10.7 Virémie printanière de la carpe
11 Maladies des mollusques
11.1 Infection à *Bonamia ostreae*
11.2 Infection à *Bonamia exitiosa*
11.3 Infection à *Haplosporidium nelsoni*
11.4 Infection à *Marteilia refringens*
11.5 Infection à *Marteilia sydneyi*
11.6 Infection à *Mateilioides chungmuensis*
11.7 Infection à *Mykrocytos mackini*
11.8 Infection à *Perkinsus marinus*
11.9 Infection à *Perkinsus olseni*
11.10 Infection à *Xenohaliotis californiensis*
11.11 Maladie de l'huître Akoya
11.12 Paraherpesvirose de l'ormeau
12 Maladies des crustacés
12.1 Hépatopancréatite nécrosante
12.2 Maladie de la tête jaune
12.3 Maladie des points blancs
12.4 Maladie des queues blanches
12.5 Myonécrose infectieuse
12.6 Nécrose hypodermique et hématopoïétique infectieuse
12.7 Peste de l'écrevisse (*Aphanomyces astaci*)
12.8 Syndrome de Taura

Liste II : Nomenclature des maladies à déclaration obligatoire faisant l'objet de mesures de police sanitaire : *Les maladies transmissibles à l'Homme sont signalées par une astérisque*.*

1. Maladies communes à plusieurs espèces
1.1. Maladie d'Aujeszky
1.2. Rage*
2. Maladies des bovins
2.1. Brucellose bovine*
2.2. Tuberculose bovine*
2.3. Babésiose bovine
3. Maladies des ovins et caprins
4. Maladies des suidés
4.1. Gastro-entérite transmissible
5. Maladies des équidés
6. Maladies des oiseaux
6.1. Influenza aviaire*
6.2. Maladie de Newcastle
7. Maladies des lagomorphes
8. Maladies des abeilles mélifères
1.1. Loque américaine
1.2. Loque européenne
9. Maladies des carnivores domestiques
10. Maladies des poissons
11. Maladies des mollusques
12. Maladies des crustacés

ARRETE n° 1752 CM du 4 décembre 2008 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la surveillance des maladies transmissibles à déclaration obligatoire des huîtres perlières

(JOPF n°50 du 11/12/08, p. 4732)
NOR : PRL 0802851AC

Le Président du gouvernement de la Polynésie française,
Sur le rapport du ministre de la perliculture ;

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1355PR du 19 avril 2008 modifié portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu la délibération n° 94-159 AT du 22 décembre 1994 définissant les missions du service du développement rural ;

Vu la délibération n° 2002-51 APF du 27 mars 2002 réglementant les activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de perles de culture de Tahiti ;

Vu la délibération 2006-36 APF du 15 juin 2006 définissant les mesures applicables dans le cadre de la lutte contre les maladies transmissibles des animaux ;

Vu l'arrêté n° 446/CM du 24 avril 1995 modifié portant organisation du service du développement rural ;

Vu l'arrêté n° 940/CM du 12 juillet 1999 relatif à la gestion automatisée d'informations nominatives d'ordre épidémiologique et sanitaire dans le cadre de l'épidémio-surveillance vétérinaire et du suivi en hygiène alimentaire ;

Vu l'arrêté n° 852 CM du 25 juin 2002 modifié approuvant le cahier des charges applicable à toutes les autorisations d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole ;

Vu l'arrêté n° 854 CM du 25 juin 2002 modifié fixant la composition et les règles de fonctionnement de la commission consultative de la perliculture ;

Vu l'arrêté n° 760/CM du 4 juin 2007 relatif à la nomenclature des maladies transmissibles des animaux à déclaration obligatoire et des maladies transmissibles des animaux faisant l'objet de mesures de police sanitaire ainsi que les modalités de leur déclaration ;

Vu l'arrêté n° 1449/CM du 26 octobre 2007 précisant les missions et portant organisation du service de la perliculture (PRL)

Le Conseil des Ministres en ayant délibéré dans sa séance du 3 décembre 2008,

ARRETE

Article 1er .- Le présent arrêté définit les mesures applicables à la détection précoce des maladies à déclaration obligatoire des huîtres perlières.

Article 2. – Aux fins du présent arrêté, on entend par :

1) cheptel : l'ensemble des huîtres perlières d'un même producteur ;

2) concession : autorisation temporaire d'occupation du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole ;

3) emplacement : secteur de la concession dans lequel sont immergées des structures d'élevage en mer ;

4) éleveur : toute personne physique assurant la gestion technique d'une exploitation produisant des huîtres perlières ;

5) exploitation : ensemble des emplacements et/ou des stations de collectage d'un même producteur ;

6) huîtres perlières : bivalves du genre *Pinctada* ou *Pteria* ;

7) maladies à déclaration obligatoire : maladie répertoriées dans les annexes de l'arrêté n° 760/CM du 4 juin 2007 relatif à la nomenclature des maladies transmissibles des animaux à déclaration obligatoire et des maladies transmissibles des animaux faisant l'objet de mesures de police sanitaire ainsi que les modalités de leur déclaration ;

8) mollusques : embranchement comprenant trois classes principales, les céphalopodes, les gastéropodes et les bivalves ;

9) perle : perle de culture de Tahiti issue de *Pinctada margaritifera* ;

10) perliculteur : toute personne physique assurant la gestion technique d'une exploitation produisant des perles ;

11) producteur : éleveur et/ou perliculteur ;

12) station de collectage : ensemble de collecteurs regroupés sur une corde mouillée en un lieu choisi par l'éleveur ;

13) structures d'élevage en mer : stations, filières, cordes, bouées, collecteurs, paniers, chapelets et tout matériel immergé utilisé pour le collectage ou l'élevage en milieu marin.

CHAPITRE I - DISPOSITIONS GENERALES

Art 3. – Le chef du service de la perliculture organise et dirige avec le concours des agents placés sous son autorité la collecte d'échantillons et de données cliniques et épidémiologiques visant à surveiller l'état sanitaire des cheptels.

Art. 4. – Les producteurs et les maires des communes concernées sont prévenus du passage de l'équipe sanitaire par courrier, 15 jours minimum avant la mission de dépistage.

Art. 5. – Il incombe aux producteurs de prendre sous leur responsabilité toutes dispositions nécessaires contribuant à la bonne réalisation des mesures prescrites par le présent arrêté, notamment en assurant :

A – l'acheminement aller / retour de l'équipe entre l'aéroport ou l'embarcadère ou son lieu de séjour et son exploitation ;

B – le transport par bateau de l'équipe dans son exploitation ;

C – la mise à disposition du registre des stocks ou de documents fournissant une information

Art. 6. – En cas de défaillance d'un producteur et à la demande du chef du service de la perliculture, le maire et les organismes professionnels apportent leur concours à la réalisation desdites mesures, dans la limite de leurs compétences respectives. Sur proposition du chef de service de la perliculture, le ministre de la perliculture peut prendre toutes dispositions complémentaires pour rendre ces missions efficientes.

CHAPITRE II -RECHERCHE DES AGENTS INFECTIEUX

Art. 7. – L'équipe sanitaire se rend dans les îles et atolls perlicoles afin de recueillir des données et des échantillons selon un protocole prédéfini, fondé sur une analyse de risques. La bonne exécution de ces missions nécessite l'accès aux documents de gestion du cheptel et à l'ensemble des sites de collecte et de production de l'exploitation. Sont en particulier requis le registre des stocks à jour, les enregistrements de morbidité et de mortalité ainsi que toutes autres données susceptibles de contribuer à l'analyse de la situation sanitaire ou à l'évaluation des risques épidémiologiques.

Art. 8. – La collecte d'informations et d'échantillons peut amener certains membres de l'équipe sanitaire à plonger en scaphandre autonome. Seuls les agents détenteurs d'une licence professionnelle de plongée sont habilités à effectuer ces travaux, dans le strict respect de la réglementation en vigueur.

Art. 9. – Le choix des huîtres perlières et autres mollusques faisant l'objet d'un prélèvement est du ressort des agents du service de la perliculture. Dans la mesure du possible, seront préférentiellement sélectionnées des huîtres présentant des signes pathologiques ou impropres à la greffe ou surgreffe afin de minimiser le préjudice économique subi par le producteur. La récupération, par celui-ci, des valves et de l'éventuelle perle est autorisée, seul le mollusque proprement dit faisant l'objet du prélèvement. Des naissains peuvent également faire l'objet de prélèvements.

Art. 10. – A l'issue de cette visite sanitaire un procès verbal est établi par les agents du service de la perliculture et contresigné par le producteur (Annexe 1).

Art. 11. – Les échantillons sont rapatriés au laboratoire de la perliculture par les agents du service. Les délais ainsi que les techniques et protocoles d'échantillonnage, de conditionnement et d'analyses mis en œuvre sont conformes aux préconisations du Manuel des tests de diagnostic pour les animaux aquatiques de l'Organisation Mondiale de la Santé animale.

Art. 12. – Le producteur est destinataire des résultats d'analyse par courrier. Une copie est adressée au service de développement rural, département de la qualité alimentaire et de l'action vétérinaire.

Art. 13. – Si les résultats obtenus semblent indiquer que l'une ou plusieurs maladies à déclaration obligatoire sont présentes dans l'élevage, le service de la perliculture enclenche immédiatement les démarches relatives aux cas de suspicion conformément à l'arrêté n° 760/CM du 4 juin 2007 et aux arrêtés relatifs aux agents infectieux suspectés.

Art. 14. – Le ministre en charge de la perliculture et le ministre en charge de l'agriculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la Polynésie française.

IX- EPIC MAISON DE LA PERLE

ARRETE n° 1440 CM du 1er septembre 2009 modifié portant création et organisation d'un établissement public dénommé "Maison de la perle".

Modifié par :

- Arrêté n° 2064 CM du 12 novembre 2009 ; JOPF du 17 novembre 2009, n° 61 NS, p. 1058
- Arrêté n° 117 CM du 31 janvier 2011 ; JOPF du 10 février 2011, n° 6, p. 600
- Arrêté n° 284 CM du 9 mars 2011 ; JOPF du 11 mars 2011, n° 14 NS, p. 273
- Arrêté n° 523 CM du 21 avril 2011 ; JOPF du 5 mai 2011, n° 18, p. 1992

Le Président de la Polynésie française,

Sur le rapport du ministre des ressources de la mer,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1164 PR du 17 avril 2009 modifié portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu la loi n° 86-845 du 17 juillet 1986 modifiée relative aux principes généraux du droit du travail et à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection du travail et des tribunaux du travail en Polynésie française, ensemble les délibérations prises pour son application ;

Vu la délibération n° 95-205 AT du 23 novembre 1995 modifiée portant adoption de la réglementation budgétaire, comptable et financière du territoire et de ses établissements publics ;

Vu l'arrêté n° 580 CM du 5 juillet 1993 modifié relatif aux commissaires de gouvernement et à la force exécutoire des délibérations des établissements publics territoriaux ;

Vu l'instruction comptable M9.5 des établissements publics et commerciaux ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 26 août 2009,

Arrête :

Article 1er.— Il est créé en Polynésie française un établissement public à caractère industriel et commercial, doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière, dénommé "Maison de la perle", dont l'organisation et les règles de fonctionnement sont fixées par les dispositions du présent arrêté.

Titre Ier - Les missions

Art. 2.— L'établissement a vocation à intervenir dans les secteurs de (remplacé, Ar n° 117 CM du 31/01/2011, art. 1er-I) « la valorisation, de l'expertise », de la commercialisation et de la promotion de la perle de culture de Tahiti.

Dans ce cadre, il a notamment pour missions :

- (supprimés, Ar n° 117 CM du 31/01/2011, art. 1er-II)

- de mener à bien les opérations de tri, classification, labellisation, et évaluation de la production des produits perliers ;
- de mettre en œuvre toute action en vue d'aboutir à la protection juridique des produits perliers ;
- d'assurer la promotion de produits perliers en Polynésie française et à l'étranger ;
- de mener des actions d'accompagnement à la commercialisation de produits perliers (remplacé, Ar n° 2064 CM du 12/11/2009, art. 1er) « consistant notamment en organisation de ventes, mise en rapport des producteurs et des vendeurs et à l'exclusion de toute activité d'achat ou de revente directe de perle de culture de Tahiti par l'établissement public Maison de la perle. »

Plus généralement, il peut mener toute opération pouvant se rattacher directement ou indirectement à l'objet ou susceptible d'en favoriser l'exploitation, le développement ou la promotion.

Titre II - Le conseil d'administration

Art. 3.— L'établissement est administré par un conseil d'administration composé comme suit :

(inséré, Ar n° 2064 CM du 12/11/2009, art. 2) « Au titre des intérêts généraux : »

- le ministre chargé de la perliculture, ou son représentant, *président* ;
(remplacé, Ar n° 117 CM du 31/01/2011, art. 2-I)
- « le ministre chargé du développement des archipels, ou son représentant, *vice-président* ; »
(remplacé, Ar n° 523 CM du 21/04/2011, art. 1er)
- « le ministre chargé du tourisme, ou son représentant, *membre* ; »
- (remplacé, Ar n° 284 CM du 9/03/2011, art. 1er-I) « le ministre chargé de l'économie, ou son représentant, *membre* ; »
- un représentant à l'assemblée de la Polynésie française désigné par l'assemblée de la Polynésie française ou son suppléant, *membre* ;
- le chef du service des affaires économiques, *membre*.

(ajouté, Ar n° 2064 CM du 12/11/2009, art. 2) « Au titre des intérêts professionnels :

- (remplacé, Ar n° 284 CM du 9/03/2011, art. 1er-II) « deux (2) » professionnels représentant les intérêts des perliculteurs, *membres* (modifié, Ar n° 117 CM du 31/01/2011, art. 2-II) « ou leurs suppléants ».

Art. 4.— Le mandat des administrateurs (inséré, Ar n° 2064 CM du 12/11/2009, art. 3) « représentant les intérêts généraux » expire de plein droit lorsqu'ils perdent la qualité ayant conduit à leur nomination.

(inséré, Ar n° 2064 CM du 12/11/2009, art. 3 ; modifié, Ar n° 117 CM du 31/01/2011, art. 3-I) « Les membres représentant les intérêts professionnels ou leurs suppléants sont nommés pour une durée de un (1) an par arrêté du Président de la Polynésie française sur proposition des établissements et organismes régulièrement constitués représentatifs des intérêts de ces professions. »

Les fonctions de président et de membre du conseil d'administration sont gratuites et incompatibles avec tout emploi rémunéré par l'établissement.

Assistent de plein droit aux séances du conseil d'administration en vertu d'une réglementation générale, avec voix consultative :

- le directeur de l'établissement ;
- l'agent comptable de l'établissement ou son représentant ;
- le commissaire de gouvernement près de l'établissement ;
- l'inspecteur général de l'administration de la Polynésie française ou son représentant
- (inséré, Ar n° 117 CM du 31/01/2011, art. 3-II) « le chef du service de la perliculture » (ajouté, Ar n° 523 CM du 21/04/2011, art. 2) « ou son représentant ».

Sur invitation du président du conseil d'administration, toute autre personne dont la présence est susceptible d'éclairer les débats peut être admise à y assister et être entendue.

Fonctionnement

Art. 5.— Le conseil d'administration tient au moins une séance par semestre. Il se réunit en séance extraordinaire aussi souvent que l'intérêt de l'établissement l'exige, à l'initiative de son président ou à la demande de la moitié au moins de ses membres. Dans tous les cas, il est convoqué par son président.

Art. 6.— L'ordre du jour des réunions est arrêté par le président du conseil d'administration sur proposition du directeur.

Toute question dont l'inscription est demandée soit par le commissaire du gouvernement, soit par la moitié des membres au moins, doit être inscrite à l'ordre du jour.

L'ordre du jour est adressé aux membres du conseil et aux personnes siégeant de droit avec voix consultative au moins cinq jours francs avant la date de la réunion.

Art. 7.— Le conseil d'administration ne peut délibérer valablement que si la moitié au moins de ses membres désignés, en exercice, ayant voix délibérative, est présente en séance, suppléée ou représentée.

Toutefois, si ce quorum n'est pas atteint à la suite de la première convocation, le conseil d'administration ne peut délibérer valablement sur le même ordre du jour qu'à l'expiration d'un délai d'un (1) jour franc qui suit la réunion précédente et ce, quel que soit le nombre des membres délibérants présents. La réunion du conseil d'administration doit alors intervenir obligatoirement dans les huit (8) jours calendaires qui suivent.

Art. 8.— L'administrateur que le présent arrêté n'autorise pas à se faire représenter ou suppléer ne peut déléguer sa voix qu'à un autre administrateur. Chaque membre délibérant ne peut être porteur que d'un seul mandat.

Les délibérations sont prises à la majorité relative des membres présents ou représentés.

En cas de partage égal des voix, celle du président est prépondérante.

Art. 9.— Le secrétariat de séance est assuré par les soins du directeur.

Les délibérations du conseil d'administration sont individualisées et jointes aux procès-verbaux ; ceux-ci sont signés par le président et un administrateur.

Sont communiqués au commissaire du gouvernement cinq jours au moins avant la séance du conseil d'administration au cours de laquelle ils doivent être examinés :

- les projets de budget et de décision budgétaire modificative ;
- le compte financier et le rapport du directeur y afférent ;
- les projets de délibération suggérant une modification (remplacé, Ar n° 117 CM du 31/01/2011, art. 4) « relative » à l'état des effectifs, aux règles de rémunération des personnels, à l'approbation d'une convention de coopération ou d'un avenant.

Art. 9 bis. (ajouté, Ar n° 117 CM du 31/01/2011, art. 5) — Le directeur peut communiquer à tout perliculteur titulaire d'une carte de producteur de perles de culture de Tahiti à jour qui en fait la demande écrite, tous les éléments d'informations non nominatives qui auraient déjà été communiqués aux administrateurs de l'établissement.

Attributions

Art. 10.— Le conseil d'administration est investi des pouvoirs les plus étendus pour fixer les orientations de l'établissement touchant à l'activité de celui-ci et à la gestion administrative et financière.

Il a notamment les pouvoirs suivants :

1° Il arrête le programme annuel d'activité, notamment en matière de promotion et il se prononce sur l'évaluation de l'exécution de ce programme ;
2° Il fixe l'organigramme de direction de l'établissement ;
3° Il détermine l'effectif maximal des agents de l'établissement globalement, par niveau d'emploi et par domaine d'activité ;
4° Il définit les conditions générales de recrutement, de gestion, de rémunération et d'emploi des personnels pour autant qu'elles ne résultent pas de la réglementation territoriale, il approuve, le cas échéant, les projets de convention collective et d'accord d'établissement ;
5° Il délibère sur le projet d'état prévisionnel des recettes et des dépenses (EPRD) et ses modifications ainsi que sur le compte financier et l'affectation des résultats de l'exercice ;
6° Il approuve le rapport annuel du directeur afférent au compte financier de l'exercice écoulé et son rapport de fin d'année sur l'activité de l'établissement ;
7° Il arrête les conditions des emprunts et prêts d'un montant supérieur à un seuil qu'il fixe ;
8° Il décide de l'admission en non-valeur des créances irrécouvrables et accorde les remises gracieuses de créances sur l'établissement dans le cadre fixé, les cas échéant, par la réglementation territoriale ;
9° Il accepte les dons et legs ;
10° Il détermine les catégories de contrats et conventions qui, en raison de leur nature ou du montant financier engagé, doivent lui être soumis pour approbation ;
11° Il autorise les acquisitions, échanges et aliénations des biens immobiliers de l'établissement ainsi que les prises et cessions à bail immobilier lorsque la durée du bail est supérieure à neuf (9) ans, ou au-delà d'un montant qu'il fixe ;
12° Il prescrit les règles applicables à la tarification des prestations, aux redevances et aux droits que l'établissement peut percevoir ;
13° Il approuve les conventions de coopération avec les organismes tiers et habilite le président du conseil d'administration à les signer pour autant que le statut de la Polynésie française l'y autorise ;
14° Il fixe le règlement intérieur de l'établissement.

A défaut pour le conseil d'administration de préciser les seuils prévus aux (remplacé, Ar n° 2064 CM du 12/11/2009, art. 4) « 7° et 11° ci-dessus », il conserve la plénitude de la compétence dans les domaines concernés.

Titre III - *Le président du conseil d'administration*

Art. 11.— Le président assure le fonctionnement régulier du conseil d'administration. Il veille au respect de leurs délibérations et en est le garant. Dans cet esprit, il accède librement à toute information qui lui est utile.

Il participe également à la fonction de représentant de l'établissement en Polynésie française et à l'extérieur.

(supprimé, Ar n° 2064 CM du 12/11/2009, art. 5)

En cas d'absence ou d'empêchement, il est remplacé dans ses fonctions par le vice-président, ou à défaut, par l'administrateur qui suit dans l'énumération figurant à l'article 3 et ainsi de suite.

Art. 12.— Le président du conseil d'administration signe le contrat ainsi que les ordres de déplacement du directeur.

Titre IV - *Direction et personnel de l'établissement*

Art. 13.— Le directeur, nommé par arrêté pris en conseil des ministres, est chargé de la mise en œuvre des orientations arrêtées par le conseil d'administration. Il est chargé de l'application de ses délibérations.

Art. 14.— Le directeur assure le fonctionnement de l'établissement et dispose à cet égard des pouvoirs les plus étendus et notamment, les suivants :

1° Il représente l'établissement dans tous les actes de la vie civile ;
2° Il exerce toutes actions juridictionnelles utiles ; il en informe sans délai le président du conseil d'administration et en rend compte au prochain conseil ;
3° Il est ordonnateur des recettes et dépenses de l'établissement et exerce ses compétences dans les conditions fixées par la réglementation en vigueur ;
4° Il engage juridiquement et financièrement l'établissement par sa signature ;
5° Dans la limite des effectifs budgétaires arrêtés par le conseil d'administration, et dans le respect des dispositions réglementaires et conventionnelles, il pourvoit aux emplois de l'établissement et exerce à l'égard du personnel le pouvoir disciplinaire ;
6° Il peut, selon le cas, demander de mettre fin au détachement d'un agent auprès de l'établissement, le remettre à la disposition de son administration d'origine, ou le licencier ;
7° Il peut créer des régies d'avances et des régies de recettes, après avis conforme de l'agent comptable ;
8° Il passe et signe tous marchés, contrats et conventions, à l'exception de ceux pour lesquels le conseil d'administration s'est réservé la compétence ;
9° Il crée et organise des groupes de travail entrant dans le cadre des activités relevant des domaines de compétence de l'établissement. Il en informe le conseil d'administration à sa plus proche réunion ;
10° Il peut déléguer sa signature à un autre agent de l'établissement.

Art. 15.— Le directeur général rend compte annuellement de sa gestion dans un rapport soumis au conseil d'administration.

Art. 16.— En cas d'absence ou d'empêchement du directeur général, le directeur général adjoint exerce la plénitude des fonctions dévolues au directeur général.

Art. 17.— Le fonctionnement de l'établissement est assuré, sous l'autorité du directeur général, par :

- du personnel contractuel, permanent ou temporaire, relevant des dispositions réglementaires et conventionnelles, soit mis à disposition auprès de l'établissement, soit placé en position de détachement ou recruté par l'établissement ;
- du personnel mis temporairement à disposition de l'établissement par d'autres personnes morales ;
- des agents relevant des cadres d'emplois de la fonction publique du territoire placés en position de détachement ou mis à disposition auprès de l'établissement ;
- du personnel permanent d'une autre collectivité locale ou d'un établissement public, placé en position de détachement ou mis à disposition auprès de l'établissement.

Titre V - *Organisation de l'établissement*

Art. 18.— L'établissement est composé de départements dont les attributions et les missions sont fixées par le conseil d'administration. Les responsables de département sont nommés par décision du directeur de l'établissement.

Titre VI - *Commissaire du gouvernement*

Art. 19.— L'administration de l'établissement est suivie, dans le cadre de la réglementation particulière, par un commissaire du gouvernement nommé par un arrêté pris en conseil des ministres.

Titre VII - *Régime budgétaire, financier et comptable*

Art. 20.— Les recettes de l'établissement comprennent notamment :

1° Les ressources tirées de la vente de produits et de biens, de la location de biens ou matériels, de prestations de service ;
2° Les subventions de l'Etat et du territoire et de toute autre collectivité ou établissement publics ;
3° Les taxes affectées ;
4° Les concours d'organismes privés ;
5° Les revenus de biens meubles ou immeubles ;
6° Les ressources tirées de l'exploitation directe ou indirecte ou de la cession de droits de propriété intellectuelle ;
7° Les produits financiers provenant des concessions et des occupations du domaine dont il est doté ;
8° Les libéralités, dons, legs et leurs revenus.

Art. 21.— Les opérations relatives à la gestion financière et comptable de l'établissement sont effectuées par le directeur en sa qualité d'ordonnateur et par un agent comptable. Elles sont constatées, tant en deniers qu'en matière, dans les écritures. Celles-ci sont tenues suivant les règles de la comptabilité publique applicable aux établissements à caractère industriel et commercial et sont suivies par exercice.

L'agent comptable de l'établissement est le comptable du Trésor public (supprimé, Ar n° 2064 CM du 12/11/2009, art. 6) des établissements publics territoriaux sauf, si sur proposition du conseil d'administration, le conseil des ministres du gouvernement de la Polynésie française décide de la création d'une agence comptable. Dans cette dernière hypothèse, le comptable de l'établissement est nommé par le conseil des ministres sur proposition du conseil d'administration après avis du trésorier-payeur général.

L'installation de l'agent comptable dans ses fonctions, ainsi que la remise de services par un agent comptable sortant de fonction, sont constatées par un procès-verbal dressé et signé par les intéressés en présence du directeur de l'établissement et d'un représentant du ministre de la Polynésie française chargé des finances.

Avant son installation, l'agent comptable doit prêter serment devant la chambre territoriale des comptes de la Polynésie française et fournir, en garantie de sa gestion, un cautionnement dont le montant est fixé par décision du conseil des ministres du gouvernement de la Polynésie française. Ce cautionnement peut être, soit constitué en numéraire, en rentes sur l'Etat, ou en titre d'emprunt du territoire, soit remplacé par les garanties résultant de l'affiliation à une association française agréée de cautionnement mutuel.

Si les fonctions d'agent comptable sont confiées à un comptable en exercice, le cautionnement précédemment fourni peut être affecté solidairement à la garantie de ses diverses gestions.

Il tient ses écritures en application du plan comptable prévu à l'article précédent. Il est responsable de la sincérité de ses écritures.

L'agent comptable en fonction à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté se succède à lui-même sans qu'il soit besoin de procéder à une nouvelle installation.

Art. 22.— Le plan comptable de l'établissement est arrêté, après avis conforme de l'agent comptable, par l'ordonnateur par référence aux dispositions de l'instruction comptable M9.5.

Art. 23.— Les recettes et dépenses de l'établissement sont autorisées dans le cadre d'un état prévisionnel de recettes et des dépenses (EPRD) comprenant :

- une section de fonctionnement ;
- et une section d'investissement.

Les chapitres de l'état prévisionnel de recettes et de dépenses ont un caractère évaluatif sauf en ce qui concerne la section d'investissement et les chapitres afférents aux charges de personnel.

Art. 24.— Les opérations, notamment de recettes et de dépenses, sont réalisées conformément aux dispositions prévues par (remplacé, Ar n° 2064 CM du 12/11/2009, art. 7) « les articles 20 et 23 du présent arrêté ». Toutefois, le recouvrement contentieux des recettes peut être réalisé soit selon la procédure de l'état exécutoire, soit conformément aux usages du commerce.

Titre VIII - *Dispositions annexes*

Art. 25.— L'établissement a vocation à coopérer avec toute personne physique ou morale, publique ou privée, ou groupement de personnes publiques ou privées, dont l'activité entre dans le champ de ses missions.

A cet effet, le directeur est, après habilitation du conseil d'administration, autorisé à conclure des conventions dans les conditions et formes prévues par la réglementation territoriale en vigueur.

Ces conventions peuvent également prévoir des conditions d'intervention du personnel de l'établissement, des mises à disposition de matériels ou d'équipements et des moyens en personnel ou en matériel à mettre en œuvre dans le cadre des activités relevant de la compétence de l'établissement.

Art. 26.— Le présent arrêté prend effet au 1er octobre 2009.

Art. 27.— Le ministre des ressources de la mer est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 1er septembre 2009.
Oscar Manutahi TEMARU.

Par le Président de la Polynésie française :
Le ministre des ressources de la mer,
Teva ROHFRITSCH.