

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.NC.NN.02.01	NOUVELLE-CALÉDONIE
	Octobre 2025	

I. **DOMAINE D'APPLICATION**

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC*</i>	<i>Pays</i>
Produits laitiers	0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1901, 2106	Nouvelle-Calédonie

* Il s'agit d'une liste non exhaustive de codes NC. Il appartient à l'opérateur de vérifier si son produit entre dans le champ d'application de ce certificat.

II. **CERTIFICAT NON NÉGOCIÉ**

Voir également le document 'RI.NC.général.01' publié sur le site internet de l'[AFSCA](#) pour plus d'informations sur où les différents documents sont disponibles.

A. Certificat

Pour l'exportation de produits laitiers, le certificat signé doit contenir :

- la page de garde générale (p1-2)
- l'annexe VII-5.

B. Attestation complémentaire relative à la fièvre aphteuse (FA)

Une attestation complémentaire concernant la FA doit possiblement être ajoutée au certificat pour l'exportation de produits laitiers.

C. Attestation complémentaire relative à la dermatose nodulaire contagieuse (DNC)

Une attestation complémentaire concernant la DNC doit possiblement être ajoutée au certificat pour l'exportation de produits laitiers.

III. **CONDITIONS GÉNÉRALES**

Voir le recueil d'instructions 'RI.NC.général.xx' publié sur le site internet de l'[AFSCA](#) pour plus d'informations.

IV. CONDITIONS SPÉCIFIQUES

Certificat

A. Pays ou zones d'exportation (point A)

La liste des pays/zones en provenance desquels les exportations vers la Nouvelle-Calédonie sont autorisées peut être consultée sur le [site web du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie](#): voir la rubrique 'Imports' > 'Denrées alimentaires' > 'Documents à télécharger' :

- document '*Liste des espèces et provenances autorisés pour l'importation en Nouvelle-Calédonie des denrées alimentaires animales et d'origine animale (Consommation humaine)*' (version française), ou ;
- document '*List of species and provenances authorized for the import into New Caledonia of animal foodstuffs and of animal origin (Human consumption)*' (version anglaise).

B. Procédure d'inactivation >< provenance du lait et des bovins - point C

Dans 'l'Annexe VII-5', il faut sélectionner l'option applicable au point C :

- soit l'option C1), qui indique que les produits ont subi une procédure d'inactivation,
- soit l'option C2), qui indique que des garanties concernant les pays/zones de provenance et la durée minimale de séjour des bovins dans ces pays/zones de provenance doivent être fournies (ces garanties sont décrites plus en détail au point D de l'annexe VII-5).

Comme il est difficile d'obtenir des garanties quant à la résidence minimale des bovins dans le pays de collecte du lait cru, au moment de la collecte de celui-ci, les exigences reprises au point D du certificat sont difficilement contrôlables.

Il faut donc signer le point C1) au lieu du point C2) (et du point D qui l'accompagne).

Cela signifie que les produits doivent en tout état de cause avoir été soumis à une procédure d'inactivation (traitement thermique) suffisante pour inactiver les agents pathogènes responsables de la fièvre aphteuse, de la peste bovine et de la tuberculose.

L'exportation de produits laitiers crus n'est pas possible avec ce certificat.

C. Procédure d'inactivation (traitement thermique - Point C1)

Les procédures d'inactivation possibles peuvent être consultées sur le [site web du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie](#): voir la rubrique 'Imports' > 'Denrées alimentaires' > 'Documents à télécharger' :

- document '*Procédures d'inactivation des agents pathogènes agréées par la Nouvelle-Calédonie*' (version française), ou ;
- document '*New Caledonian approved procedures for inactivating pathogens*' (version anglaise).

Concrètement, la procédure d'inactivation du lait et des produits laitiers implique :

- un traitement équivalent à une valeur de stérilisation de 3 minutes à 121,1°C, OU ;
- un traitement au moins équivalent à celui décrit dans le Code terrestre de l'OMSA :
 - o pour la tuberculose : une pasteurisation,
 - o pour la fièvre aphteuse :
 - un traitement UHT, OU ;
 - un traitement HTST appliqué une fois au lait avec un pH < 7, OU ;
 - un traitement HTST appliqué deux fois au lait ayant un pH ≥ 7,
 - o pour la peste bovine : pas de traitement minimal décrit par le code de l'OMSA étant donné que la peste bovine est considérée comme globalement éradiquée; il est donc supposé que ce qui a été appliqué pour la fièvre aphteuse est suffisant.

Le lait cru ayant un pH inférieur à 7, un traitement du lait cru par au moins une pasteurisation unique à 72°C pendant 15 secondes est suffisant pour couvrir les 3 maladies susmentionnées. Les traitement HTST, HTST appliqué 2 fois, HTST couplé à un autre traitement thermique, UHT ou de stérilisation sont tous acceptables.

Les produits autres que ceux au lait cru ne sont pas soumis à une obligation d'étiquetage spécifique par rapport au traitement thermique appliqué. Des éléments de preuve garantissant que le traitement appliqué est conforme à l'une des procédures d'inactivation approuvées par les autorités de Nouvelle Calédonie doivent dès lors être mis à disposition de l'agent certificateur.

- Si le produit exporté est étiqueté comme étant 'traité UHT', l'étiquette confirme la satisfaction de l'exigence.
- Dans les autres cas, les éléments de preuve au moyen desquels un opérateur peut mettre cette information à disposition varient en fonction de l'endroit où les produits exportés ont été fabriqués et de la nature des matières premières utilisées.

i. Lait et produits laitiers fabriqués en Belgique à partir de lait cru

Un opérateur belge qui fabrique des produits laitiers à partir de lait cru peut fournir l'information relative au traitement thermique sur base du processus de production qu'il applique.

L'information relative au traitement thermique appliqué peut ensuite être transmise le long de la chaîne alimentaire par le biais d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI).

ii. Lait et produits laitiers fabriqués en Belgique à partir de produits laitiers

Un opérateur belge qui fabrique des produits laitiers à partir de produits laitiers autres que du lait cru peut fournir l'information relative au traitement thermique sur base :

- du processus de production qu'il applique, si celui-ci inclut un traitement thermique, OU ;
- d'une pré-attestation fourni par le fabricant des produits laitiers belge, si les produits laitiers utilisés matière première ont été fabriqués en Belgique, OU ;
- d'une mention sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement fourni par le fabricant des produits laitiers de l'autre EM à l'opérateur belge qui utilise ou transforme ces produits, si les produits laitiers utilisés

comme matière première ont été fabriqués dans un autre Etat membre (EM) par un opérateur agréé pour la production de produits laitiers, OU ;

L'information relative au traitement thermique appliqué peut ensuite, au besoin, être transmise le long de la chaîne alimentaire par le biais d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI).

iii. Lait et produits laitiers fabriqués dans un autre EM

Les produits laitiers fabriqués dans un autre EM et exportés depuis la Belgique vers la NC doivent être accompagnés d'une mention sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement qui précise le traitement thermique appliqué, fourni par le fabricant des produits laitiers de l'autre EM à l'opérateur belge qui exporte ces produits.

Attestation complémentaire pour la FA

L'attestation complémentaire pour la FA doit être délivrée si les produits laitiers ont été fabriqués

- **avec des matières premières allemandes après le 26 décembre 2024, et/ou**
- **avec des matières premières hongroises, après le 20 février 2025, et/ou**
- **avec des matières premières slovaques après le 7 mars 2025.**

Il faut préciser sur l'attestation complémentaire quel traitement thermique a été appliqué. Les éléments de preuve mis à disposition pour signer le point C.1) du certificat d'exportation (voir plus haut) sont utilisés pour compléter l'attestation complémentaire.

Attestation complémentaire pour la dermatose nodulaire contagieuse (DNC)

L'attestation complémentaire pour la DNC doit être délivrée si les produits laitiers ont été fabriqués

- **avec des matières premières françaises après le 26 mai 2025, et/ou**
- **avec des matières premières italiennes après le 23 mai 2025.**

Il faut préciser sur l'attestation complémentaire quel traitement thermique a été appliqué.

Les éléments de preuve mis à disposition pour signer le point C.1) du certificat d'exportation (voir plus haut) sont utilisés pour compléter l'attestation complémentaire.

V. CONDITIONS DE CERTIFICATION

Certificat

Point C1) : peut être signé après contrôle.

- Les produits ne peuvent pas être étiquetés comme étant au lait cru.

- SOIT les produits sont étiquetés comme produits UHT.
- SOIT l'opérateur doit soumettre des documents justificatifs à l'agent certificateur pour prouver que le produit a été soumis à une procédure d'inactivation adéquate (processus de production / pré-attestations / mentions sur le document commercial).

Points C2) et point D : doivent être supprimés.

Attestations complémentaires relatives à la FA et ou la DNC

L'opérateur met les éléments de preuve relatifs à la date de production à disposition, pour contrôler si l'attestation complémentaire est nécessaire ou pas.

L'option à cocher est déterminée sur base des éléments de preuve mis à disposition pour signer le point C.1) du certificat.

La quatrième option est cochée si le traitement appliqué est un traitement HTST unique ou un traitement HTST couplé à un autre traitement.

VI. PRÉ-ATTESTATION ET MENTION SUR LE DOCUMENT COMMERCIAL

Les modalités décrites dans l'instruction [RIAA.PA-PC](#) relative à la pré-certification / pré-attestation s'appliquent.

Comme décrit au point IV, sont exemptés de l'obligation de pré-certification, les produits laitiers qui ont été fabriqués par un opérateur agréé dans un autre EM.

Ceux-ci peuvent être accompagnés d'une mention apposée sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement par l'opérateur agréé en question, au lieu d'être pré-certifiés.

La circulation des documents à travers la chaîne de production relève de la responsabilité des opérateurs.

Pré-attestation

Pour autant qu'un opérateur dispose des informations relatives au traitement thermique appliqué (sur base processus de production propre / pré-attestations / mentions sur le document commercial, il peut pré-attester les produits laitiers pour la Nouvelle-Calédonie.

La pré-attestation se fait par l'apposition de la déclaration suivante par le responsable de l'établissement sur le document commercial.

Traitement thermique appliqué :⁽¹⁾

Date :

Nom et signature du responsable :

(1) Peut être l'une des options suivantes:

- stérilisation assurant une $F_0 \geq 3$
- stérilisation (équivalente à au moins 121°C pendant 3 minutes)
- traitement UHT
- traitement HTST (72°C pendant 15 sec)
- traitement HTST (72°C pendant 15 sec) appliqué 2 fois
- traitement HTST (72°C pendant 15 sec) couplé à une diminution du pH en dessous de 6 pendant 1 heure
- traitement HTST (72°C pendant 15 sec) couplé à un chauffage supplémentaire à 72°C ou plus et une dessiccation

Mention sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement émis par un opérateur situé dans un autre EM

Une mention sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement, émis par un opérateur situé dans un autre EM, pour confirmer le traitement thermique appliqué, est recevable, pour autant que l'opérateur en question soit agréé pour la production de produits laitiers conformément à la législation européenne applicable.

Pour les opérateurs non agréés pour la production de produits laitiers, le pré-certificat (reprenant les mêmes garanties que la mention sur le document commercial) s'impose.

La mention suivante doit être apposée sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement pour être recevable.

Applied thermic treatment:⁽¹⁾

Date:

Name and signature responsible person:

(1) Can be one of the following options:

- sterilization ensuring a $F_0 \geq 3$
- sterilization (equivalent at least 121°C for 3 minutes)
- UHT treatment
- HTST treatment (at 72°C for 15 seconds)
- HTST treatment (at 72°C for 15 seconds) applied twice
- HTST treatment (at 72°C for 15 seconds) combined with a lowering of the pH below 6 for one hour
- HTST treatment (at 72°C for 15 seconds) combined with an additional heating to 72°C or more, combined with desiccation