

## **Délibération n° 59-60 du 16 octobre 1959 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale (r.e. Arrêté n° 1911 AAE du 6 novembre 1959)**

*Paru in extenso au journal officiel n°26 N du 30/11/1959 à la page 760 dans la partie Délibérations de l'Assemblée de la Polynésie française ou de la Commission Permanente*

Version en vigueur au 07/12/2021

- ▶ Titre I - Dispositions générales ( Article 1er à Art. 4 )
- ▶ Titre II - Lieux d'abattage( Art. 5 à Art. 15 )
- ▶ Titre III - Animaux à abattre( Art. 16 à Art. 21 )
- ▶ Titre IV - Inspection des animaux avant abattage( Art. 22 à Art. 23 )
- ▶ Titre V - Inspection des animaux abattus ( Art. 24 à Art. 35 )
- ▶ Titre VI - Transport des viandes ( Art. 36 à Art. 38 )
- ▶ Titre VII - Viandes foraines ( Art. 39 à Art. 43 )
- ▶ Titre VIII - Viandes fraîches et réfrigérées ( Art. 47 à Art. 48 )
- ▶ Titre IX - Viandes travaillées ( Art. 49 à Art. 56 )
- ▶ Titre X - Volaille et lapin domestique ( Art. 57 à Art. 58 )
- ▶ Titre XI - Gibier ( Art. 59 à Art. 61 )
- ▶ Titre XII - Chair d'autres animaux ( Art. 62 à Art. 66 )
- Titre XIII - Laits et produits dérivés
- Titre XIV - Oeufs
- Titre XV - Importation des denrées autres que les viandes
- ▶ Titre XVI - Pénalités ( Art. 80 à Art. 82 )
- ▶ Titre XVII - Modalités d'exécution( Art. 83 )

La Commission permanente de l'Assemblée territoriale de la Polynésie française,  
Vu le décret n° 46-2379 du 25 octobre 1946 portant création d'une Assemblée représentative dans les E.F.O., modifié par la loi n° 52-1175 du 21 octobre 1952 et la loi n° 57-836 du 26 juillet 1957 relatives à la composition et à la formation de l'Assemblée territoriale ;  
Vu le décret n° 57-812 du 22 juillet 1957 portant institution d'un Conseil de Gouvernement et extension des attributions de l'Assemblée territoriale dans les Etablissements français de l'Océanie, modifié par l'ordonnance n° 58-1337 du 23 décembre 1958 ;  
Vu la loi du 2 juillet 1850 réprimant les mauvais traitements publics et abusifs envers les animaux domestiques ;  
Vu la loi du 1er août 1905 réprimant les fraudes ;  
Vu l'arrêté n° 2204 AGF du 31 décembre 1938 réglementant l'hygiène et la salubrité dans les Etablissements français de l'Océanie ;  
Vu l'arrêté 583 S du 9 avril 1954 réglementant l'hygiène et salubrité publique dans les Etablissements français de l'Océanie ;  
Vu l'arrêté n° 238 du 19 mars 1958 fixant les sanctions applicables aux délibérations de l'Assemblée territoriale ;  
Vu l'arrêté n° 1503 ELV du 26 décembre 1958 complétant les attributions du chef du service de l'élevage et des industries animales ;  
Vu l'arrêté n° 337 AAE du 25 février 1959 constituant le Conseil de gouvernement de la Polynésie française ;  
Vu l'avis favorable du comité d'hygiène ;  
Vu l'avis favorable de la chambre d'agriculture et d'élevage ;  
Le Conseil de gouvernement en ayant délibéré dans sa séance du 25 mars 1959 ;  
Vu la délibération n° 59-46 du 21 août 1959 de l'Assemblée territoriale, donnant délégation de pouvoirs à sa Commission permanente ;  
Vu le rapport n° 59-145 du 16 octobre 1959 de la Commission permanente de l'Assemblée territoriale ;  
Délibérant en application de l'article 40 du décret n° 57-812 susvisé ;  
Dans sa séance du 16 octobre 1959,

Adopte :

### **TITRE I - DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

**Article 1er** *Rédaction issue de Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017*

Dans tous les établissements publics ou privés destinés :

- soit à l'abattage des animaux de toutes espèces,
- soit à la préparation, à la transformation, à l'entreposage, à l'expédition et à la vente de tous produits d'origine animale, notamment des viandes, abats et issues, des produits laitiers, des œufs, et des produits de la pêche, que ces produits soient frais ou en conserve,

la surveillance technique des opérations, le contrôle de la salubrité des locaux, le contrôle sanitaire des animaux, l'inspection sanitaire et de salubrité de tous les produits sont obligatoires et sont assurés par le vétérinaire inspecteur, le directeur de la biosécurité.

#### **Art. 2**

Le Gouverneur, Chef du territoire nomme un ou plusieurs suppléants choisis parmi les vétérinaires ou parmi d'autres personnes qualifiées.

Ceux-ci concourent avec l'inspecteur au respect des dispositions de la présente délibération. En outre, en cas d'empêchement de l'inspecteur, les suppléants assument temporairement les charges de l'inspection.

#### **Art. 3**

L'inspecteur et ses suppléants prêtent serment devant le tribunal de première instance avant leur entrée en fonction.

#### **Art. 4**

L'inspecteur et ses suppléants ont entrée dans tous les établissements visés à l'article 1er de la présente délibération. Si besoin est, ils peuvent faire appel aux forces de police ou de gendarmerie pour leur permettre d'exécuter leur tâche.

Ils ont également qualité pour inspecter et contrôler les produits animaux à bord des navires ainsi que dans les véhicules affectés à leur transport.

### **TITRE II - LIEUX D'ABATTAGE**

#### **Art. 5**

Jusqu'à l'ouverture d'un abattoir à Papeete, l'abattage des animaux en vue de la consommation publique ne peut avoir lieu que dans une tuerie particulière autorisée.

#### **Art. 6**

Une tuerie doit présenter des dispositions permettant à la fois d'assurer un travail rationnel et de garantir un minimum de sécurité et de salubrité tant pour le voisinage que pour le personnel.

Elle devra en particulier offrir au minimum :

- 1°) une aire cimentée de 20 m<sup>2</sup> avec un anneau central et 4 anneaux d'angle scellés ;
- 2°) une poulie de levage permettant d'éviter aux carcasses tout contact avec le sol ;
- 3°) des tringles et crochets pour suspendre les carcasses ;
- 4°) un robinet d'adduction d'eau ;
- 5°) une étable ou un enclos d'attente d'une surface suffisante pour admettre un nombre d'animaux double de celui des abattages journaliers.

#### **Art. 7**

Toute ouverture de tuerie est subordonnée à une autorisation délivrée par le Gouverneur Chef du territoire.

#### **Art. 8** *Rédaction issue de Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017*

La demande d'ouverture de tuerie, adressée au Gouverneur (direction de la biosécurité), doit être accompagnée :

- 1°) d'un plan de masse au 1/1000 au maximum, comprenant les abords de l'établissement projeté dans un cercle de 100 mètres de rayon ;
- 2°) d'un plan au 1/200 au minimum indiquant les dispositions de détail dudit établissement.

A ces plans seront jointes des notices, légendes ou descriptions, et au besoin, des dessins ou croquis établis de façon à permettre aux services compétents de s'assurer que les conditions requises sont remplies. Une note explicative précisera en outre le mode et les conditions d'évacuation, d'utilisation et de traitement des eaux résiduaires et des déchets de l'abattage.

**Art. 9**

Les rapports des services chargés de l'enquête technique, ainsi que les conclusions du service chargé de l'enquête de commodo et incommodo sont transmis au comité d'hygiène (section de l'alimentation) qui les examine et adresse au Gouverneur un avis motivé.

Le Gouverneur n'est pas lié par l'avis du comité d'hygiène.

**Art. 10**

A titre transitoire, les tueries déjà autorisées pourront continuer à être utilisées, sous réserve des modifications que le comité d'hygiène jugera bon de demander.

**Art. 11** *Rédaction issue de Arrêté n° 2646 CM du 2 décembre 2021*

Une tuerie autorisée peut être fermée soit temporairement soit définitivement par arrêté du Gouverneur pris en Conseil de gouvernement sur avis du comité d'hygiène.

Ce comité se réunit dans la semaine qui suit la réception d'un rapport établi par la direction de la biosécurité ou la direction de la santé et relatant les faits susceptibles d'entraîner l'interdiction d'abattre dans la tuerie.

**Art. 12** *Rédaction issue de Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017*

L'abattage des animaux en vue de la consommation publique est interdit dans tout autre endroit que les tueries, sauf autorisation spéciale accordée par la direction de la biosécurité qui délivrera un sauf-conduit d'une durée limitée en cas d'abattage d'urgence. Ce sauf-conduit accompagne la viande et est remis lors de l'inspection revêtu du visa du propriétaire de l'animal. Cette interdiction ne s'applique ni aux volailles, ni aux lapins, ni au gibier.

**Art. 13**

L'accès des abattoirs et tueries est interdit :

- 1°) aux personnes qui n'y sont pas appelées par leur travail ;
- 2°) aux personnes âgées de moins de seize ans ;
- 3°) aux personnes en état d'ivresse ;
- 4°) aux personnes revêtues d'une tenue malpropre ;
- 5°) aux personnes ayant exercé publiquement et abusivement des mauvais traitements envers les animaux domestiques et ayant été condamnées pour infraction à la loi du 2 juillet 1850 (Loi Grammont).

**Art. 14**

L'accès des abattoirs et tueries est également interdit aux animaux qui ne sont pas destinés à être immédiatement abattus.

**Art. 15**

Les usagers de l'abattoir et des tueries sont tenus de procéder ou de faire procéder au lavage de la salle d'abattage :

- 1°) aussitôt après l'abattage et l'habillage de chaque animal ;
- 2°) des l'enlèvement des carcasses et abats.

**TITRE III - ANIMAUX À ABATTRE****Art. 16**

L'abattage des mâles, des femelles et des castrats des espèces bovine, ovine, caprine, équine et asine n'est permis qu'à l'âge minimum de huit mois, sauf en ce qui concerne les produits des vaches laitières et des bêtes primipares qui pourront être abattues avant huit mois, de même que les animaux jumeaux.

L'abattage des femelles de ces espèces n'ayant pas toutes leurs dents d'adultes peut être interdit sur décision du Gouverneur prise dans un but de sauvegarde du cheptel local.

**Art. 17**

Par dérogation au premier alinéa de l'article précédent, est admis l'abattage des veaux, poulains et ânonnés âgés de moins de 2 mois, et que leur propriétaire ne destine pas à l'élevage.

Toutefois leur viande ne sera acceptée et estampillée que si elle ne présente pas le caractère de viande trop jeune.

**Art. 18**

Les animaux des espèces non énumérées à l'article 16 et entrant normalement dans l'alimentation humaine peuvent être abattus quel que soit leur âge et leur sexe.

**Art. 19**

L'utilisateur d'une tuerie autorisée tient obligatoirement un carnet d'abattage portant les indications spécifiées en annexe (N° 1).

**Art. 20**

Tout abattage pratiqué en quelque lieu que ce soit par l'utilisateur d'une tuerie autorisée doit faire l'objet d'une inscription sur le carnet visé à l'article précédent.

La première partie de l'inscription est portée dès l'abattage ; la seconde dès que la viande sort de la tuerie.

**Art. 21** *Rédaction issue de Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017*

L'abattage pour la consommation publique par une personne autre que l'utilisateur d'une tuerie autorisée ne peut avoir lieu qu'après autorisation du chef de circonscription des Iles du Vent ou du directeur de la biosécurité.

**TITRE IV - INSPECTION DES ANIMAUX AVANT ABATTAGE****Art. 22**

Les animaux peuvent être inspectés avant leur abattage.

Ceux dont l'état ne permet pas un abattage immédiat en vue de la consommation publique sont marqués.

Le motif de l'interdiction d'abattage est porté par l'inspecteur sur le carnet de la tuerie.

**Art. 23**

Les animaux marqués conformément aux dispositions de l'article précédent restent sous la garde de leur propriétaire et ne peuvent être abattus avant levée de l'interdiction par l'inspecteur.

Mention de cette levée est consignée par l'inspecteur sur le carnet de la tuerie.

**TITRE V - INSPECTION DES ANIMAUX ABATTUS****Art. 24**

Sont interdites l'exposition, la circulation, la mise en vente, la vente et l'utilisation directe ou indirecte pour l'alimentation humaine des viandes fraîches ou frigorifiées ne portant pas l'estampille du service d'inspection.

**Art. 25**

Toutefois, à titre transitoire, et sauf stipulations contraires prévues pour certains districts ou communes par arrêtés pris en Conseil de gouvernement, restent autorisées l'exposition, la circulation, la vente et l'utilisation directe pour l'alimentation humaine des viandes fraîches, et d'abats non inspectés :

1°) Dans les îles autres que Tahiti ;

2°) A Tahiti, à condition que l'abattage ait eu lieu dans le district même où ces viandes sont exposées, circulent, sont mises en vente ou vendues.

Sur simple demande des agents visés aux articles 1 et 2, l'exposant, le transporteur ou le vendeur est tenu de fournir toute justification sur l'origine de la viande : il devra en particulier spécifier, sous sa responsabilité, le numéro du carnet d'abattage de la tuerie de provenance sous lequel a été consigné l'abattage.

Le transporteur ou le revendeur peut exiger du propriétaire de la tuerie une attestation d'abattage en vue de la

vente dans le district même. Cette attestation, qui doit porter le numéro d'inscription au carnet d'abattage a pour effet de reporter la responsabilité sur l'utilisateur de la tuerie, en cas d'infraction aux dispositions de l'article 24.

#### **Art. 26**

La carcasse et les abats d'un animal abattu pour la consommation publique doivent être présentés en totalité à l'inspection.

Lorsque les viandes sont présentées en demi-carcasses ou en quartiers, une marque doit permettre la reconnaissance immédiate et indubitable de tous les morceaux d'une carcasse donnée. La même marque permet de caractériser les abats et issues de l'animal.

Les quartiers portant une marque identique doivent s'adapter exactement les uns aux autres.

#### **Art. 27**

L'inspection ne peut se faire que de jour ou dans des conditions d'éclairage artificiel admises par le comité d'hygiène des denrées.

#### **Art. 28**

L'inspection a lieu au marché de Papeete en présence du boucher et avec son assistance à une heure fixée par décision du Gouverneur.

#### **Art. 29**

Toutefois par dérogation à l'article précédent l'inspection pourra avoir lieu en un autre endroit et à un autre moment avec accord de l'inspecteur et moyennant versement préalable d'une somme fixe de 500 francs qui sera majorée d'une indemnité de 10 francs par Km.

Les 3/4 de cette somme sont portés au crédit du budget local.

Le 1/4 est attribué à l'inspecteur.

Le versement de cette somme n'est pas dû en cas d'inspection inopinée dans les tueries.

#### **Art. 30**

Après inspection les viandes reconnues propres à la consommation sont classées en trois qualités pour les bovins et en deux qualités pour les autres espèces. Elles sont estampillées au moyen d'une marque à date. L'empreinte sera de couleur rouge pour la 1ère qualité, bleue pour la 2ème et verte pour la 3ème.

Les caractères de classement dans la 1ère qualité sont les suivantes :

Pour les bovins adultes : Bovidés âgés de 2 à 5 ans ; mâles chatrés jeunes ou femelles n'ayant point porté ou ayant donné un seul produit, à masses musculaires développées, à chair ferme, de couleur franche, largement marbrée ou finement persillée. Graisse interne du bassin abondante, ferme, blanche ou jaune beurre, rognons largement couverts.

Pour les veaux : animaux ayant une chair à grain fin de couleur rose très pâle ou blanche à reflets irisés ; graisse intérieure abondante, mamelonnée, rognons largement couverts de graisse, de teinte beurre frais ou blanc satiné.

Pour les moutons : animaux n'ayant que 4 incisives d'adultes, à muscles développés, graisse interne fine, ferme, blanche, graisse de couverture abondante, chair rouge vif, ferme.

Pour les chevaux : état d'engraissement très bon avec musculature rebondie.

Les caractères de classement des bovins de la 3ème qualité sont les suivants :

Animaux maigres ou en chair mais âgés ; ayant un engraissement médiocre ou insuffisant et possédant des masses musculaires peu développées, de teinte claire (jeunes), ou foncée (sujets âgés), à grain grossier un peu lâche, sans marbré ni persillé ; graisse parfois franchement jaunâtre ; peu ou pas de graisse de couverture, graisse intérieure localisée autour des rognons, et en faible quantité, quelque peu plaquée dans le bassin.

#### **Art. 31**

Les viandes reconnues impropres à la consommation seront saisies. Dans le cas de saisie totale de la viande les abats et issues seront également saisis.

Les pièces saisies sont immédiatement placées dans un bac roulant à couvercle hermétique. Elles seront ensuite dénaturées par le service d'inspection et détruites ou enfouies par le service de voirie.

**Art. 32**

L'inspecteur pointe le livret de transport visé à l'article 37 ou la déclaration d'abattage et indique la destination à donner à la viande. Il porte éventuellement l'indication de la ou des parties saisies et invite le propriétaire de la viande à viser sur le registre des saisies le poids et la nature des viandes retirées de la consommation.

**Art. 33**

En cas de doute, la viande est consignée en local réfrigéré et réexaminée après un délai fixé par l'inspecteur.

**Art. 34**

La carcasse et les abats consignés doivent être présentés en totalité à la seconde inspection.

**Art. 35**

En cas de contestation de la saisie, exprimée par écrit par le boucher, contre récépissé. la viande est consignée et une commission composée du chef du service de santé, du directeur de l'institut de recherches et du chef du laboratoire de bactériologie entend les explications de l'inspecteur, examine la viande et indique la destination définitive à lui donner.

Lorsque la saisie est confirmée, le boucher supporte les frais de convocation de la commission.

Ces frais sont fixés à 1.000 francs, dont le 1/4 va au budget local et le 1/4 à chacun des membres de la commission.

**TITRE VI - TRANSPORT DES VIANDES****Art. 36**

Les voitures ou remorques servant au transport de la viande doivent :

- a) être d'une propreté parfaite ;
- b) posséder un plancher métallique étanche, de préférence en zinc ; le métal remontera sur les parois jusqu'à une hauteur de 20 cm, et le raccordement du plancher avec les parois ne devra présenter aucun angle ;
- c) être complètement fermées, de façon à soustraire la viande aux souillures et contaminations par les poussières ;
- d) disposer de crochets auxquels les quartiers sont suspendus, sans contact possible avec le sol ou les parois ;
- e) contenir les abats et issues dans des seaux, bacs ou baquets maintenus dans un état rigoureux de propreté ;
- f) ne rien transporter d'autre que de la viande ou des abats frais ;
- g) porter à demeure, à l'avant et à l'arrière l'inscription "VIANDES" en lettres rouges et de 20 cm de hauteur sur fond blanc.

**Art. 37**

Par dérogation aux dispositions de l'article 24, est autorisé le transport de viande fraîche non estampillée et d'abats frais lorsque ces denrées voyagent du lieu d'abattage au lieu d'inspection.

Les conducteurs doivent obligatoirement emprunter un chemin direct pour accomplir ce trajet et doivent présenter à toute réquisition un livret de bord portant mention notamment du lieu d'abattage, du nombre de bêtes abattues et de leurs poids ainsi que des autres indications spécifiées au modèle figurant en annexe (N° 2).

**Art. 38**

Les navires, à destination de Tahiti, qui transportent de la viande fraîche non estampillée provenant de Moorea touchent obligatoirement Papeete en premier lieu. La viande est, dès l'arrivée, acheminée sur le lieu d'inspection.

Les viandes transportées de Moorea à Papeete sont soit suspendues à des crochets, soit posées sur un caillebotis propre éloigné de 8 cm au minimum du plancher et spécialement réservé à cet usage.

Les abats sont intégralement embarqués.

Le transport de viande est exclusif du transport de tout autre fret à l'exception de celui embarqué dans les cales.

Les navires transportant de la viande pourront prendre des passagers sous réserve qu'une barrière interdise à ceux-ci d'approcher les viandes à moins de 1 mètre.

#### TITRE VII - VIANDES FORAINES

##### Art. 39

Dans le présent texte les mots "Viande foraine" désignent toute viande et tous abats provenant d'animaux abattus ailleurs qu'en un lieu autorisé à Tahiti ou à Moorea.

**Art. 40** *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2013-12 du 6 mai 2013*

Article abrogé

**Art. 41** *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2013-12 du 6 mai 2013*

Article abrogé

**Art. 42** *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2013-12 du 6 mai 2013*

Article abrogé

##### Art. 43

La viande foraine originaire du territoire ne pourra être débarquée qu'à Papeete. Elle ne pourra être inspectée que si l'abattage a eu lieu avec l'accord de l'inspecteur.

Cet accord peut être conditionnel et exiger que l'abattage ait lieu sous le contrôle effectif d'un agent de l'administration.

Le transporteur de la viande est tenu de recevoir sur son navire l'agent contrôleur si celui-ci a reçu pour consigne de convoier la viande du lieu d'abattage à Papeete.

**Art. 44** *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2013-12 du 6 mai 2013*

Article abrogé

**Art. 45** *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2013-12 du 6 mai 2013*

Article abrogé

**Art. 46** *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2013-12 du 6 mai 2013*

Article abrogé

#### TITRE VIII - VIANDES FRAÎCHES ET RÉFRIGÉRÉES

##### Art. 47

Ne peuvent être livrés à la consommation et sont saisis et détruits, en totalité ou en partie, les viandes, abats et issues, qu'ils soient frais ou travaillés, lorsqu'ils sont toxiques, corrompus, répugnants et non alibiles.

##### Art. 48

Les motifs de saisie des viandes fraîches ou réfrigérées sont fixés comme suit :

A - Saisies totales de la viande, des abats et des issues.

1°) Toutes infections à microbes ou à ultra virus pathogènes :

Toutefois, les viandes provenant d'animaux tuberculeux seront saisies en totalité que lorsqu'elles présentent :

a) de la tuberculose miliaire aiguë avec foyers multiples ;

b) de la tuberculose caséuse avec foyers de ramollissement volumineux ou étendus à plusieurs organes ;

c) de la tuberculose caséuse étendue accompagnée de lésions ganglionnaires à caséification rayonnée.

Dans tous les autres cas, les viandes tuberculeuses ne sont saisies et exclues qu'en partie de la consommation ; la délimitation des saisies est fonction de l'étendue des lésions tuberculeuses.

2°) Maladies parasitaires et néoplasies :

- (Iadrerie ou cysticerose, trichinose, sarcosporidiose généralisée,
- actinomycose, botryomycose, aspergillose généralisées,
- néoplasies généralisées et néoplasies malignes ou envahissantes (carcinose, sarcomatose, mélanose, etc.)

3°) Etats pathologiques non spécifiques :

- a) mort naturelle quelle qu'en soit la cause (maladie quelconque, animaux morts-nés) ;
- b) mort accidentelle (lésions traumatiques, hémorragie spontanée, strangulation ou suffocations rapides) ;
- c) asphyxie, submersion, enfouissement, fulguration ;
- d) intoxications ou intoxications générales ;
- e) maladies diverses entraînant des altérations du système musculaire (viandes fiévreuses, saigneuses, fatiguées) ou accompagnées de maigreur accentuée, de cachexie ou d'hydrohémie ou compliqués d'infections générales (septique, pyémique) ;
- f) lymphadémie, leucocythémie, leucémie ;
- g) myopathies, adénopathies, infiltrations dégénérescences généralisées.

II - Viandes corrompues :

Putréfaction généralisée imminente ou confirmée.

III - Viandes répugnantes :

- a) viandes à coloration anormales (Ictère etc...) ;
- b) viandes à odeurs ou saveurs anormales :
  - par médicaments (éther, camphre) - par aliment (poisson ou viande putréfiés, tourteau rance, etc...) - par sécrétions et parasites (résorption ou imprégnation urinaire, odeur sexuelle exagérée, ascaridiose du veau, etc...) - par enlèvement tardif des viscères abdominaux (odeur excrémentitielle, etc...) ;
- c) viandes d'animaux n'entrant pas normalement dans l'alimentation humaine (chiens, etc...).

IV - Viandes non alibiles :

- a) état fœtal ou viande trop jeune, cette dénomination ayant une signification technique précise sans rapport obligé avec l'âge réel de l'animal ;
- b) maigreur extrême (étisie, émaciation) ;
- c) cachexie avancée (essentielle, parasitaire, hémorragique ou spécifique et aqueuse ou sèche) ;
- d) hydrohémie accentuée ;
- e) maigreur, cachexie ou hydrohémie commençantes associées à un état morbide général (rachitisme, maladie aiguë ou chronique) ;
- f) sclérose musculaire généralisée.

B - Saisies partielles (Viandes ou abats)

I - Viandes toxiques :

1°) Lésions ou altérations localisées (traumatiques, inflammatoires, congestives ou dégénératives) des divers tissus — muscles, os, articulations, ganglions, etc..., des organes ou des séreuses splanchniques, non accompagnées de maigreur accentuée, de cachexie, d'hydrohémie ou d'altérations fébriles du tissu musculaire ou de complications septicémiques ou pyohémiques.

Dans tous les cas énumérés ci-dessus : saisie des régions lésées ou des organes malades. L'organe peut n'être saisi qu'en partie, lorsque la lésion est bien limitée et n'a pas déterminé d'adénopathie.

Toute réaction ganglionnaire inflammatoire ou néoplasique entraîne la saisie de la région correspondante.

2°) Lésions parasitaires ou néoplasiques bénignes, localisées des divers tissus et organes et des séreuses splanchniques, sans amaigrissement ni hydrohémie ni altération fébrile du tissu musculaire.

II - Viandes corrompues :

Putréfaction localisée imminente ou confirmée.

III - Viandes répugnantes :

- a) altérations superficielles (dessiccations, œufs et larves d'insectes, moisissures, viandes phosphorescentes, viandes souillées par des matières digestives, purulentes) ;

- b) introduction dans les bronches ou dans la masse du sang recueilli d'eau sale ou de matières stomacales ;
- c) organes génito urinaires à l'exception des reins et des testicules.

IV - Viandes non alibiles :

- a) dégénérescence grasseuse, scléreuse, vitreuse ou atrophique d'un seul groupe de muscle — atrophie d'un organe ;
- b) œdèmes, susfusions, épanchements séreux localisés ;
- c) sclérodermie.

## TITRE IX - VIANDES TRAVAILLÉES

### Art. 49

Sont réputées viandes travaillées et préparations de viande, les viandes soumises à l'une des pratiques suivantes : cuisson (ébullition, rôtissage, braisage, cuisson à température élevée, cuisson en boîtes), salage, fumage, dessiccation ou toute autre pratique faisant perdre à la viande les caractères de la viande fraîche sans qu'elle puisse les recouvrer de façon intégrale.

### Art. 50

La viande servant de base à ces préparations doit avoir été inspectée et déclarée propre à la consommation. Toutefois une viande même contrôlée et estampillée devra être rejetée si elle présente au moment de son utilisation une quelconque altération due par exemple à une conservation défectueuse.

### Art. 51

Est interdite l'inclusion dans ces préparations de viandes :

- 1°) de déchets de boucherie ;
- 2°) de produits non alimentaires ;
- 3°) de viandes d'espèces animales réputées non comestibles (chien, etc...) ;
- 4°) de produits carnés de faible valeur alimentaire ou répugnants (peau, œsophage, matrice, etc...).

### Art. 52

L'addition aux préparations de viandes de produits alimentaires divers (fécule, amidon, pain, riz, poivre, etc...) devra être limitée à la proportion établie par les règlements ou les usages locaux.

### Art. 53

Les viandes travaillées devront toujours être mises en vente avec l'indication apparente de l'espèce animale ou des espèces animales qui ont fourni la matière utilisée.

### Art. 54

Les viandes travaillées devront être retirées de la consommation et détruites lorsqu'elles présenteront des altérations dues à une conservation défectueuse : (rancissement, odeur ou goût de moisi, de piqué, vieillissement, putréfaction, fermentations anormales).

La saisie de la viande altérée pourra entraîner la saisie de l'agent conservateur utilisé (saumure, matériaux d'enrobement, etc...).

### Art. 55

Pour les comestibles carnés simplement souillés (insectes, moisissures) la saisie pourra être limitée aux parties salies ou modifiées.

### Art. 56

La constatation sur une partie (jambon, saucisson) d'une falsification pratiquée avec une viande insalubre (viande cadavérique, ladrerie, trichinose, tuberculose...) motivera la saisie de la totalité du lot mis en vente ou proposé au débarquement.

## TITRE X - VOLAILLE ET LAPIN DOMESTIQUE

### Art. 57

Devront être exclus de la consommation et détruits comme fournissant une viande insalubre ou répugnante :

- les animaux morts naturellement ou sacrifiés à la période agonique ;
- les animaux présentant des lésions de maladies diverses : peste, variole, pasteurellose, typhose, pullorose, tuberculose, pseudo tuberculose, nécrobacillose, aspergillose, leucose ;
- les animaux porteurs de lésion d'une maladie parasitaire affectant la viande (comurose musculaire) ou accompagnée de cachexie (coccidiose intestinale ou hépatique) ;
- les animaux insuffisamment saignés ;
- les animaux dans un état excessif de maigreur.

### Art. 58

Entraînent également l'exclusion de la consommation :

- 1°) la putréfaction même limitée ;
- 2°) l'odeur et le goût désagréable (alimentation défectueuse, intoxication, etc...).

## TITRE XI - GIBIER

### Art. 59

La viande provenant d'animaux sauvages et destinée à la consommation publique doit être présentée à l'inspection. Cette inspection aura lieu suivant la technique et conformément à la réglementation en usage pour l'espèce domestique la plus proche.

### Art. 60

Le gibier ne sera retiré de la consommation pour putréfaction que lorsque le processus aura dépassé le stade communément admis pour de la viande faisandée.

### Art. 61

Les préparations de viande de chasse ne peuvent être fabriquées qu'à partir de viandes fraîches en parfait état de conservation.

## TITRE XII - CHAIR D'AUTRES ANIMAUX

### Art. 62

Le contrôle s'exerce sur les poissons, les chéloniens (tortues), les batraciens (grenouilles), les mollusques (escargots, huîtres), les crustacés (crabe, crevettes, etc...), les échinodermes (oursins) et en général tous autres animaux présentés à la consommation publique.

### Art. 63

Sont exclus de la consommation humaine comme insalubres :

- 1°) les animaux morts de maladie (furonculose de divers poissons, peste du saumon, etc...) ;
- 2°) les animaux retirés morts du milieu dans lequel ils vivent habituellement sans que la mort soit due à une action directe du pêcheur ;
- 3°) les animaux ayant séjourné dans une eau souillée par des matières excrémentielles, même si les recherches ne permettent pas de mettre en évidence dans l'animal examiné de germe de typhoïde ou autre.
- 4°) les animaux dont le tissu musculaire ou les organes génitaux comestibles ("œufs de poisson" etc...) sont modifiés par diverses affections.
- 5°) les animaux putréfiés ou ceux qui sont insuffisamment frais.

### Art. 64

Les conserves préparées avec la chair des animaux du présent titre, qu'il s'agisse de salaison, fumage, enrobement ou de cuisson en boîte, doivent avoir été préparées avec du poisson frais qui ne soit ni insalubre ni

répugnant.

**Art. 65**

Le poisson destiné à être consommé à Tahiti et provenant d'autres îles, à l'exception toutefois de l'île de Moorea, ne pourra être mis en vente qu'accompagné d'un certificat d'origine délivré par le chef de district ou de l'île (annexe 3).

**Art. 66**

Les pêcheurs et revendeurs de poisson sont tenus d'indiquer l'origine exacte des poissons de lagon présentés à la vente.

**TITRE XIII - LAITS ET PRODUITS DÉRIVÉS**

**Art. 67** *Rédaction issue de Arrêté n° 216 CM du 6 février 2009*

Article abrogé

**Art. 68** *Rédaction issue de Arrêté n° 216 CM du 6 février 2009*

Article abrogé

**Art. 69** *Rédaction issue de Arrêté n° 216 CM du 6 février 2009*

Article abrogé

**Art. 70** *Rédaction issue de Arrêté n° 216 CM du 6 février 2009*

Article abrogé

**TITRE XIV - OEUFS**

**Art. 71** *Rédaction issue de Arrêté n° 314 CM du 20 février 2008*

Article abrogé

**Art. 72** *Rédaction issue de Arrêté n° 314 CM du 20 février 2008*

Article abrogé

**Art. 73** *Rédaction issue de Arrêté n° 314 CM du 20 février 2008*

Article abrogé

**Art. 74** *Rédaction issue de Arrêté n° 314 CM du 20 février 2008*

Article abrogé

**Art. 75** *Rédaction issue de Arrêté n° 413 CM du 21 mars 2012*

Article abrogé

**TITRE XV - IMPORTATION DES DENRÉES AUTRES QUE LES VIANDES**

**Art. 76** *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2013-12 du 6 mai 2013*

Article abrogé

**Art. 77** *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2013-12 du 6 mai 2013*

Article abrogé

**Art. 78** *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2013-12 du 6 mai 2013*

Article abrogé

**Art. 79** *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2013-12 du 6 mai 2013*

Article abrogé

## TITRE XVI - PÉNALITÉS

**Art. 80**

Sans préjudice de l'application éventuelle des peines plus élevées déjà prévues par la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, les infractions à la présente délibération sont réprimées ainsi qu'il suit :

- a) les personnes qui auront contrevenu aux dispositions des articles 13, 14, 15, 68 et 71 seront punies des peines prévues pour la 1ère catégorie d'infractions par l'arrêté 238 MI/AA du 19 mars 1958 ;
- b) les personnes qui auront contrevenu aux dispositions des articles 16, 19, 20, 21, 26, 36, 52, 53, 65, 69, 72, 73 et 74 sont punies des peines prévues pour la 4ème catégorie d'infractions par l'arrêté 238 MI/AA du 19 mars 1958 ;
- c) les personnes qui auront contrevenu aux dispositions des articles 7, 23, 24, 25, 34, 37, 38, 40, 42 (alinéa 1er et 3ème seulement), 43, 44, 47, 50, 51, 54, 57, 58, 59, 61, 63, 64, 66, 70, 75 et 76 et les personnes qui auront fait un usage frauduleux des marques et estampilles sont punies des peines prévues pour la 5ème catégorie d'infractions par l'arrêté 238 MI/AA du 19 mars 1958.

**Art. 81**

Sont abrogées toutes dispositions antérieures incompatibles avec la présente délibération.

**Art. 82** *Rédaction issue de Arrêté n° 2646 CM du 2 décembre 2021*

Le procureur de la République, le maire de la commune de Papeete, le chef de circonscription des Iles du Vent, le chef du service des douanes, le chef de poste d'Ofareaitu, les présidents des conseils de districts, les agents investis de la charge d'inspecter les denrées alimentaires d'origine animale (en particulier les agents assermentés de la direction de la biosécurité et de la direction de la santé), les agents de la force publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente délibération.

## TITRE XVII - MODALITÉS D'EXÉCUTION

**Art. 83**

Sous réserve des dispositions de l'article 28, les modalités d'exécution de la présente délibération seront fixées par arrêtés pris par le Gouverneur Chef de territoire en Conseil de gouvernement.

Le secrétaire,  
Elie SALMON.

Le président,  
Frantz VANIZETTE.

**Annexe 1 - Carnet d'abattage**

**Annexe 2 - Livret de bord**

**Annexe 3 - Certificat d'expédition de poissons**

**Voir toutes les modifications dans le temps :**

- [Délibération n° 59-60 du 16 octobre 1959](#), JOPF n° 26 N du 30/11/1959 à la page 760
- [Arrêté n° 314 CM du 20 février 2008](#), JOPF n° 9 N du 28/02/2008 à la page 843
- [Arrêté n° 216 CM du 6 février 2009](#), JOPF n° 7 N du 12/02/2009 à la page 676
- [Arrêté n° 413 CM du 21 mars 2012](#), JOPF n° 13 N du 29/03/2012 à la page 1934
- [Loi du Pays n° 2013-12 du 6 mai 2013](#), JOPF n° 16 NS du 06/05/2013 à la page 935
- [Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017](#), JOPF n° 16 N du 24/02/2017 à la page 2360
- [Arrêté n° 2646 CM du 2 décembre 2021](#), JOPF n° 98 N du 07/12/2021 à la page 28957

## Annexe 1 - Carnet d'abattage

PARTIE N° 1								PARTIE N° 2			
N° (1)	Moment de l'abattage		Espèce et sexe	Provenance de l'animal					Moment de la Sortie de la Tuerie		Destination (2)
	Date	Heure		Nom du Vendeur	District d'Elevage	Date de l'achat	Prix payé (animal s/pied)	Poids de la carcasse	Date	Heure	
1											
2											
3											
4											
5											

N. B. — (1) Utiliser une ligne par animal

(2) Destination : indiquer : D pour vente dans le district sans inspection

X pour expédition à Papeete aux fins d'inspection.

Annexe 2 - Livret de bord

---

VEHICULE                    N°

*Transport de viande non estampillée vers  
le centre d'inspection*

---

Date :

Lieu de chargement :

Nom et prénom du propriétaire de la tuerie :

Bovins : Nombre de carcasses complètes :

Poids total :

Numéros :

Porcins : Nombre de carcasses complètes :

Poids total :

Numéros :

Autres animaux : (indiquer les espèces)

Nombre de carcasses complètes :

Poids total :

Numéros :

Signature :

### Annexe 3 - Certificat d'expédition de poissons

Je soussigné \_\_\_\_\_ président du conseil de district de \_\_\_\_\_ certifie que les poissons expédiés à Tahiti par M. \_\_\_\_\_ appartiennent à des espèces généralement considérées comme comestibles dans le district soumis à mon administration.