Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales** **BEPT** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDASEI/2014-821** **13/10/2014**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge la LDL DGAL/SDASEI/BEPT/L2010-219 du 31/12/2010.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : CANADA : produits laitiers

Destinataires d'exécution
DD(CS)PP

Résumé : Cette LDL récapitule le dispositif de certification sanitaire des produits laitiers à l'exportation vers le Canada, ainsi que les conditions particulières pour exporter vers ce pays des fromages au lait non pasteurisé (62%<TEFD<80% et affinage < 60 jours). Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par l'instruction technique DGAL/SDSSA/2014-393 du 20/05/2014.

Type de document	Nom du fichier
Certificat sanitaire à titre de renseignement	CA PL I SEP 14
Certificat officiel négocié	CA PLA NOV 08

I. DISPOSITIF DE CERTIFICATION A L'EXPORTATION VERS LE CANADA EN FONCTION DU TYPE DE PRODUIT LAITIER

1. Fromages

	TEFD[1]	Durée d'affinage	Certificat sanitaire
Fromages au lait non pasteurisé	62% < TEFD < 80%	< 60 jours	CA PLA NOV 08
		≥ 60 jours	Aucun certificat exigé[2]
	TEFD ≤ 62% ou ≥ 80%	Sans objet[3]	Aucun certificat exigé[2]
Fromages au lait traité thermiquement (pasteurisation au moins)	Sans objet	Sans objet	Aucun certificat exigé

Remarque : aucun certificat relatif aux conditions de santé animale n'est exigé dans le cas des fromages

2. Autres produits laitiers

	Certificat sanitaire
Lait (sécrétion lactée obtenue de la glande mammaire d'un ruminant), lait partiellement écrémé, lait écrémé[4]	CA PL I SEP 14
Crème[4]	CA PL I SEP 14
Beurre, huile de beurre ou ghee[4]	CA PL I SEP 14
Lactosérum, beurre de lactosérum et crème de lactosérum[4]	CA PL I SEP 14
Babeurre, yaourt, képhir	CA PL I SEP 14
Autres produits laitiers	Aucun certificat exigé

Remarque : aucun certificat sanitaire relatif aux conditions de santé publique n'est exigé dans le cas des autres produits laitiers. Toutefois, la réglementation canadienne impose que tous ces produits soient pasteurisés ou issus de produits laitiers pasteurisés.

3. Certificat CA PLA NOV 08

Le certificat sanitaire CA PLA NOV 08 porte uniquement sur des considérations de santé publique.
Il précise que les fromages au lait non pasteurisé dont la durée d'affinage est d'au moins 60 jours ne sont pas soumis à l'obligation de certification sanitaire.

4. Certificat CA PL I SEP 14

Le certificat sanitaire CA PL I SEP 14 porte uniquement sur des considérations de santé animale (fièvre aphteuse et traitements) et remplace le modèle CA PL I NOV 02.
La France est considérée indemne de fièvre aphteuse par le Canada depuis le 3 juillet 2001.

[1] TEFD = Teneur en Eau dans le Fromage Dégraissé
[2] Une liste indicative de fromages au lait cru non soumis à certification sanitaire en vue de l'exportation de la France vers le Canada figure en annexe I.
[3] Les fromages au lait non pasteurisé exportés vers le Canada en dehors du régime spécifique négocié pour les fromages à pâte molle (certificat sanitaire CA PLA NOV 08) sont soumis à la réglementation canadienne qui leur impose d'être âgés d'au moins 60 jours à la date d'arrivée sur le territoire canadien.
[4] Sous forme concentrée, séchée, congelée ou reconstituée ou sous forme de produits frais mais en excluant les protéines du lait, les sucres et les enzymes du lait, lorsqu'ils sont destinés à la consommation humaine.

II. CONDITIONS PARTICULIÈRES PROPRES À CERTAINS FROMAGES AU LAIT NON PASTEURISÉ

1. Programme de certification

Seuls les fromages au lait non pasteurisé dont la teneur en humidité rapportée à l'extrait dégraissé[1] est comprise entre 62% et 80%, et dont la durée d'affinage est inferieure à 60 jours doivent être soumis au programme de certification pour l'exportation au Canada.
Il s'agit donc :

- des fromages à pâte molle (teneur supérieure à 67 %) ;
- des fromages, qui tout en n'étant pas des pâtes molles, ont une teneur en humidité rapportée à l'extrait dégraissé compris entre 62 et 67%, à savoir notamment, le St Nectaire au lait cru ou le Bleu d'Auvergne au lait cru.

Ce programme de certification a fait l'objet d'un accord formel avec les autorités canadiennes en 2001. Selon cet accord, le certificat actualisé CA PLA NOV 08 ne peut être signé que pour les établissements soumis à un contrôle officiel (inspection et prélèvement d'échantillons en vue d'analyse) réalisé au moins tous les 3 mois.
La date inscrite à l'article 2)a) du certificat CA PLA NOV 08 ne devrait pas remonter à plus de 3 mois par rapport à la date de signature du certificat sanitaire. Il convient d'intégrer cette exigence dans la définition et la programmation de vos inspections.

Les normes microbiologiques à respecter sont précisées dans la note de bas de page du certificat sanitaire. Pour *Listeria monocytogenes* et *Salmonella*, 5 unités d'échantillonnage appartenant au même lot de production doivent être testées, avec résultat négatif dans 25 g chacune, ce qui permet de répondre à l'exigence canadienne d'absence dans 125 g au total (soit un plan d'échantillonnage de type n=5, c=0).
J'attire votre attention sur le fait que les autorités canadiennes réalisent régulièrement des analyses sur les produits à leur arrivée afin d'en vérifier la conformité vis à vis de ces normes microbiologiques.

En matière de prise en charge financière des analyses officielles, il convient de retenir que les contrôles officiels entrant dans le cadre d'une qualification à l'exportation, soit dans le cas présent les analyses réalisées pour l'exportation de certains fromages vers le Canada, sont à la charge des fabricants.

2. Transmission des informations nécessaires à la signature des certificats

Du fait de la circulation des marchandises, des fromages peuvent être exportés à partir d'un département différent de celui où est implanté le site de production, en particulier au départ des marchés de gros (MIN). Dans ces conditions, les services vétérinaires émettant le certificat sanitaire à l'exportation doivent recevoir du département de production toutes les informations nécessaires à la signature dudit certificat.

En conséquence, vous veillerez à fournir dans de tels cas au département signataire, les informations suivantes dans les plus brefs délais au moyen du modèle de formulaire joint en annexe II, les résultats d'analyses microbiologiques sur l'ensemble des critères précités datant de moins de 3 mois et réalisés sur un échantillon composé de 5 unités.

Ces résultats devront être transmis par vos services et non directement par les professionnels, afin d'éviter toute confusion entre des résultats d'autocontrôles et de contrôles officiels.

Cette procédure concerne particulièrement les services vétérinaires départementaux du Val de Marne en raison de l'important flux commercial en provenance du marché de Rungis et à destination du Canada.

3. Suspension / reprise de la certification : conduite à tenir en cas de résultats défavorables

En cas de résultat défavorable d'un contrôle officiel, la certification doit être suspendue.
Vous vous référerez alors aux dispositions générales relatives à la gestion contenues notamment dans les documents suivants :

- Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8008 du 5 janvier 2006 r*elative à la gestion des non conformités des denrées animales et d'origine animale : Listeria monocytogenes*
- Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié.

Vous procéderez à un nouveau contrôle officiel une fois que les mesures préconisées auront été correctement appliquées par le professionnel et que les résultats d'autocontrôles renforcés sont satisfaisants. Si celui-ci est satisfaisant, la certification pourra reprendre.

Jean-Luc ANGOT
Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Gouvernance
et de l'International – C.V.O.

ANNEXE I

Liste indicative de fromages au lait cru non soumis à certification sanitaire en vue de l'exportation de la France vers le Canada		
Nom du fromage	Teneur en eau dans le fromage dégraissé	Durée d'affinage minimale (en jours)
Abondance	58,2%	90
Beaufort	55,1%	150
Bleu des Causses	61,7%	70
Cantal entre-deux	59,0%	90
Cantal vieux	57,8%	210
Comté	52,7%	120
Laguiole	56,8%	120
Ossau-Iraty	59,2%	60 à 90 selon le format
Roquefort	63,0%	90
Salers	56,8%	90

Liste indicative de fromages au lait cru non soumis à certification sanitaire en vue de l'exportation de la France vers le Canada, s'ils sont âgés d'au moins 60 jours à la date d'arrivée programmée au Canada		
Nom du fromage	Teneur en eau dans le fromage dégraissé	Durée d'affinage minimale (en jours)
Emmental	54,8%	42
Gruyère	52,7%	56
Raclette	61,7%	56
Tomme	61,7%	56

ANNEXE II

MINISTERE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE
DD(CS)PP DE……

CONTROLES OFFICIELS DE CERTAINS FROMAGES AU LAIT CRU[1] DELIVRANCE DU CERTIFICAT SANITAIRE CANADA

Identification de l'établissement :

N ° AGREMENT :

Dénomination du fromage : ……

.....

Type de croûte :

……

COMPTE RENDU DU PRELEVEMENT :

- Réf du prélèvement :……...
- Date du prélèvement : ……
- Date de fabrication du fromage :……..
- DLC ou DLUO du fromage : ……..

COMPTE RENDU DU LABORATOIRE :

- Date de l'analyse officielle :……
- Résultats de l'analyse :

	1	2	3	4	5
Escherichia coli /g					
Staphylococcus aureus /g					
Salmonella spp /25g	Absence[2] Présence[2]				
Listeria monocytogenes /25g	Absence[2] Présence[2]				

Fait à

Le

Le/la Directeur/trice départemental(e) en charge de la protection des populations

[1] Il s'agit des fromages dont la teneur en humidité rapportée à l'extrait dégraissé est de plus de 62% et de moins de 80%, et qui sont affinés moins de 60 jours.
[2] Biffer la mention inutile