Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Direction générale de l'alimentation **Service de la gouvernance et de l'international dans les domaines sanitaire et alimentaire** **Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales** **Bureau de l'Exportation Pays Tiers** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955** **Direction générale de l'alimentation** **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des Etablissements d'Abattage et de Découpe** **Direction générale de l'alimentation** **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des Etablissements de Transformation et de Distribution**	**Instruction technique** **DGAL/SDASEI/2015-911** **30/10/2015**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8126 du 04/06/2008 : Conditions de production des produits carnés exportés vers le Canada.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Conditions d'agrément des établissements exportant des viandes et produits carnés vers le Canada

Destinataires d'exécution
DD(CS)PP

Résumé : La présente note de service détaille les exigences spécifiques pour l'exportation de

viandes et produits carnés vers le Canada. Ces dispositions s'ajoutent aux exigences générales prévues par l’instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014

Textes de référence : Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
Règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
Instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014 relative aux conditions d’agrément des établissements à l’exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base de viande d’animaux de boucherie et de volailles, de produits laitiers et de produits de la pêche et des conditions d'élaboration des listes d’établissements agréés pour exporter vers ces pays tiers.

Table des matières

Introduction.....4
I – Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités canadiennes.....4
I.1 Type de relation avec le Canada.....4
I.2 Les systèmes d'inspection français reconnus par le Canada.....4
II – Produits exportables.....4
III – Agrément des établissements.....5
III.1 Exigences particulières des autorités sanitaires du pays tiers.....5
III.2 Dossier d'agrément 6
III.3 Contrôle exercé par les autorités sanitaires du pays tiers.....7

Introduction

Les dispositions générales relatives à l'instruction des demandes d'agrément spécifique pour l'exportation de viandes fraîches et de produits à base de viandes vers les pays tiers et aux modalités d'octroi et de retrait de ces agréments sont présentées dans l'instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014 relative aux conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base de viande d'animaux de boucherie et de volailles, de produits laitiers et de produits de la pêche et des conditions d'élaboration des listes d'établissements agréés pour exporter vers ces pays tiers.

En complément, cette note précise les dispositions particulières pour l'exportation de produits carnés vers le Canada.

Il convient également de vérifier l'application d'éventuelles barrières sanitaires en consultant l'ensemble des données disponibles sur EXPADON.

I – Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités canadiennes

I.1 Type de relation avec le Canada

Un accord a été conclu entre la Communauté européenne et le gouvernement du Canada relatif aux mesures sanitaires de protection de la santé publique et animale applicables au commerce d'animaux vivants et de produits animaux.
Cet accord prévoit que l'exportation de produits carnés vers le Canada est possible sous 3 conditions :

- reconnaissance du système d'inspection de l'Etat membre expéditeur pour l'espèce considérée ;
- état sanitaire satisfaisant du cheptel de l'Etat membre expéditeur pour l'espèce considérée ;
- l'établissement figure sur une liste des établissements autorisés à exporter vers le Canada.

I.2 Les systèmes d'inspection français reconnus par le Canada

Les autorités sanitaires canadiennes reconnaissent les systèmes d'inspection français pour les animaux suivants abattus dans un établissement bénéficiant d'un agrément communautaire :

- Bovins (boeuf, veau)
- Ovins et caprins (agneau, mouton, chèvre)
- Porcs, sangliers d'élevage
- Lapins
- Gibiers d'élevage ruminants (cerfs, chevreuils, daims)
- Volailles et gibiers à plumes, dont ratites (autruche, émeu, nandou)
- Equidés

II – Produits exportables[1]

	Viandes fraîches découpées (réfrigérées ou congelées)	Viandes hachées et Préparations de viandes (réfrigérées ou congelées)	VSM (réfrigérées ou congelées)	PABV de longue conservation : - Stériles et emballés hermétiquement - Extraits de viandes, bouillons, soupes déshydratés…	PABV autres que PABV de longue conservation
Bovins	X	X	X [2]	X	X
Ovins caprins	X	X	X	X	X
Porcs, sangliers d'élevage	X	X	X	X	X
Lapins	X	X	X	X	X
Gibiers d'élevage ruminants	X	X	X	X	X
Volailles (maigres ou grasses) et gibiers à plumes, dont ratites	X	X	X	X	X
Équidés	X	X	X	X	X
Kangourou				X	X

1 Il s'agit de la possibilité théorique d'exporter les produits en application de dispositions spécifiques « export » ; il convient de vérifier l'application d'éventuelles barrières sanitaires en consultant le statut ouvert / fermé du pays sur EXPADON. Les notes d'information de la SDASEI donnent des informations complémentaires sur les produits couverts par les certificats sanitaires.

2 Hors VSM issues du crâne ou de la colonne vertébrale des animaux de plus de 30 mois.

III – Agrément des établissements

III.1 Exigences particulières des autorités sanitaires du pays tiers

- Plan HACCP

  La précision et le formalisme du plan HACCP doivent être appréciés avec la même rigueur que dans le cas de l'agrément pour l'exportation vers les États Unis d'Amérique.

- Méthode de décontamination

  Les méthodes alternatives à la désinfection des outils par de l'eau chaude à 82℃ ne sont pas reconnues comme équivalentes par les autorités canadiennes.
  Par conséquent, les outils affectés au travail des produits destinés à l'export vers le Canada devront être désinfectés avec de l'eau chaude d'une température de minimum 82℃.

- Abattoirs de bovins : exigences spécifiques concernant l'ESB

  - Animaux abattus d'urgence
    L'exportation de viande issue de bovins abattus d'urgence n'est pas autorisée vers le Canada.

  - Retrait des Matériels à Risque Spécifié (MRS)
    Pour les animaux nés et élevés dans un pays à risque négligeable au regard de l'ESB, **la réglementation Canada impose le retrait des éléments suivants pour les bovins** (en plus des MRS déjà retirés au titre de la réglementation communautaire). Ces parties seront retirées de toute carcasse destinée à l'export vers le Canada et, dans la mesure où elles ne sont pas considérées comme MRS par la réglementation européenne, elles seront détruites en catégorie 3 et non pas en catégorie 1.
    - Bovins quel que soit leur âge : iléon distal (soit les 4 derniers mètres de l'intestin grêle) ;
    - Bovins de plus de 30 mois :
      - la colonne vertébrale, y compris les ganglions rachidiens, à l'exclusion des vertèbres caudales, des apophyses épineuses et transverses des vertèbres cervicales, thoraciques et lombaires, et de la crête sacrée médiane et des ailes du sacrum ;
      - les amygdales.

    Une surveillance quotidienne du retrait des MRS (incluant retrait, mise en consigne et élimination des MRS, y compris gestion de l'âge des bovins en cas d'abattage de bovins de plus de 30 mois) doit être mise en place selon les modalités du plan SSOP, avec formalisation des procédures et des enregistrements (comprenant les contrôles, les actions correctives, des audits de contrôle/vérification etc...).

- Exigences pour l'exportation de viandes bovines hachées crues et pour l'exportation de viandes bovines destinées à la fabrication au Canada de viandes hachées crues

  Ces viandes doivent répondre aux conditions suivantes :

  - avoir fait l'objet d'analyses visant à détecter la présence de *E. coli* O157 et *E. coli* O157:H7, selon les procédures décrites dans l'annexe O du chapitre 4 du Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca/aliments/produits-de-viande-et-de-volaille/manuel-des-methodes/chapitre-4/annexe-o/fra/1370616273137/1370616333827), à savoir notamment que :
    - Au moins 60 sous-échantillons de chaque lot doivent être examinés ;
    - Un lot ne peut comprendre plus de 5 combos[3] ni peser plus de 4500 kg environ. L'exploitant peut définir et utiliser une unité autre que le combo (palette de boîtes, bac de manutention, chariot, cuve, baquet, etc.), pourvu que le poids du lot ne dépasse pas 4500 kg environ.
  - avoir été analysées dans un laboratoire accrédité selon la norme ISO/CEI 17025 (c'est-à-dire un laboratoire dont la compétence a été reconnue par un organisme d'accréditation signataire de l'Accord de reconnaissance mutuelle (MRA) de la Coopération internationale

3 Un combo correspond à un lot de "viandes pour hachée" (VPH), anciennement appelées "minerais".

pour l'accréditation de laboratoires (ILAC) comme se conformant aux exigences de la norme ISO/CEI 17025:2005, tel le COFRAC) ;

- les résultats d'analyses ont fait l'objet d'un rapport d'analyse indiquant la non-détection d'*E. coli* O157 et *E. coli* O157:H7 ;
- ce rapport d'analyse est rédigé dans l'une des langues officielles du Canada (anglais ou français) et est joint au certificat.

- Limite maximale de résidus (LMR)

  Les viandes et produits à base de viande seront soumis à une surveillance de routine à l'importation afin de déterminer s'ils sont conformes aux LMR canadiennes. Celles-ci peuvent être consultées à l'adresse: http://www.hc-sc.gc.ca/dhp-mps/vet/mrl-lmr/mrl-lmr_versus_new-nouveau-eng.php.

- Étiquetage

  Toute denrée importée au Canada doit être étiquetée conformément à la réglementation canadienne. Il appartient à l'exportateur de s'enquérir des conditions requises auprès des autorités canadiennes (http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/guide-d-etiquetage-et-de-publicite-sur-les-aliment/fra/1300118951990/1300118996556), de Business France ou du service économique régional d'Ottawa (http://www.tresor.economie.gouv.fr/pays/canada).

III.2 Dossier d'agrément

Aucun dossier spécifique n'est requis.

La demande d'agrément pour l'exportation est instruite conformément aux dispositions de l'instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014.

Lorsqu'un opérateur transmet sa fiche d'engagement à la DD(CS)PP, il est nécessaire qu'il précise sur cette fiche les renseignements supplémentaires suivants :
- le numéro de téléphone de l'entreprise ;
- la catégorie des denrées concernée par la demande selon la nomenclature canadienne :

Activity codes		
1. Slaughter (1a) Cattle (1b) Calves (1c) Sheep, Lambs and goats (1d) Swine (1e) Horses	(1f) Poultry (1g) Rabbits (1i) Ritual Slaughter – Halal (1j) Ritual Slaughter – Kosher	**4. Edible Rendering** **5. Casing Preparation** **6. Other Processing** (6f) Poultry Meat (6x) Red Meat (6g) Rabbit Meat **7. Packaging, Labelling and Storing** **8. Inedible Rendering** **10. Storage Only** (10a) Cold Storage (10b) Dry Storage
2. Canning (2f) Poultry Meat (2x) Red Meat (2g) Rabbit Meat **3. Boning and Cutting** (3f) Poultry Meat (3x) Red Meat (3g) Rabbit Meat		

Dans le cas des établissements de découpe et de transformation, vous veillerez particulièrement à ce que toute la chaîne des établissements soit agréée pour l'export vers le Canada (abattoirs, ateliers de découpe et entrepôts). Ne sont concernés par l'agrément Canada que les entrepôts disposant d'un numéro d'agrément propre. Cette démarche est inutile pour les entrepôts couverts par le numéro d'agrément d'un établissement déjà titulaire de l'agrément Canada (abattoir, atelier de découpe ou de transformation).

Les produits exportés peuvent être fabriqués à partir de matières premières importées, sous réserve des dispositions particulières exigées en situation de crise (fièvre aphteuse...) et à la condition que l'opérateur obtienne un certificat officiel des autorités sanitaires du pays fournisseur confirmant que l'établissement d'origine est autorisé à l'exportation vers le Canada.

Cas particulier :
Les viandes de kangourou utilisées comme matières premières pour la fabrication des produits à base de viande qui sont destinés à l'exportation vers le Canada doivent provenir d'un pays / établissement de production / établissement d'entreposage agréés par le Canada. La liste des établissements des pays étrangers agréés pour l'exportation vers le Canada peut être consultée en ligne à l'adresse suivante : http://inspection.gc.ca/active/scripts/meavia/reglist/forlist.asp?lang=f.

III.3 Contrôle exercé par les autorités sanitaires du pays tiers

La visite des autorités sanitaires canadiennes n'est pas requise préalablement à l'inscription sur la liste des établissements agréés pour l'exportation vers ce pays.

La conformité du système d'inspection français peut être vérifiée à l'occasion de missions ponctuelles.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté rencontrée dans l'application de ces instructions.

Le directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance et de l'international
CVO
Loïc EVAIN