Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

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**	**Instruction technique** **DGAL/SDASEI/2017-691** **17/08/2017**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDASEI/2016-897 du 24/11/2016 : Conditions d'agrément des établissements exportant des viandes et produits carnés vers le Canada
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Exportation de viandes et produits à base de viande 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 à base de viande vers le Canada. Ces dispositions s'ajoutent aux exigences générales prévues par l'instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014. Les mises à jour apportées par rapport à la version DGAL/SDASEI/2016-897 du 24/11/2016 apparaissent surlignées.

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 des 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 mai 2014 : 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....8
III.3 Contrôle exercé par les autorités sanitaires du pays tiers....9

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. Ces exigences sont détaillées dans les certificats sanitaires disponibles sur Exp@don ;
- 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 couple pays/produit sur EXPADON. Les fiches techniques 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 outils affectés au travail des produits destinés à l'export vers le Canada doivent être désinfectés avec de l'eau chaude d'une température de minimum 82°C tel que prévu dans le Règlement (CE) 853/2004.

  Cette mesure concerne tous les abattoirs, ateliers de découpe et ateliers de fabrication de viande hachée, préparation de viande et viande séparée mécaniquement, pour toutes les espèces d'ongulés domestiques, volailles et lagomorphes.
  Seuls les ateliers de fabrication de produits à base de viande ne sont pas concernés puisque le Règlement (CE) 853/2004 n'impose aucune exigence à ces ateliers.

  Les méthodes alternatives physiques à la désinfection des outils par de l'eau chaude à 82°C ne sont pas reconnues comme équivalentes par les autorités canadiennes.

  Les méthodes alternatives chimiques autorisées en France peuvent être utilisées à condition que leur utilisation soit justifiée et intégrée dans le système documentaire de l'établissement.

- 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)
    L'exportation des viandes bovines est possible, que la France dispose du statut OIE « à risque maîtrisé » ou « à risque négligeable » au regard de l'ESB.
    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 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.

- <u>Exigences pour la viande et les produits à base de viande de veau</u>

  Afin de répondre aux exigences canadiennes, la dénomination « veau » ne peut concerner que des carcasses dont le poids est inférieur à 180 kg. Il appartient donc aux opérateurs et aux services officiels de prendre les mesures suivantes :

  - Abattoirs

    - Obligations des opérateurs

      L'établissement doit avoir une procédure écrite indiquant que le poids des carcasses destinées à l'exportation vers le Canada doit être inférieur à 180 kg.
      Il doit garder un registre des carcasses éligibles à l'exportation vers le Canada avec le poids de chacune de ces carcasses.
      Si la carcasse n'est pas exportée en l'état et qu'elle est destinée à un atelier de découpe, l'établissement devra fournir à ses clients agréés Canada uniquement des carcasses d'un poids inférieur à 180 kg.

    - Contrôles officiels

      Lors de la demande d'agrément initiale, puis lors de l'inspection de routine de l'établissement, les services officiels doivent s'assurer qu'une telle procédure est existante et appliquée.
      Les services officiels doivent avoir accès au registre des carcasses éligibles à l'exportation vers le Canada.
      Lors de l'inspection de routine, les services officiels effectueront un contrôle documentaire sur un nombre aléatoire de carcasses de ce registre afin de vérifier que le poids est inférieur à 180 kg. Lors de ce contrôle, les services veilleront à compléter un tableau sur le modèle ci-dessous qui sera signé et joint au rapport d'inspection. Une copie sera gardée à la DDecPP dans le dossier de l'établissement.
      Ces tableaux, dûment complétés et signés, serviront de trace de contrôle lors d'un éventuel audit des autorités canadiennes.

<u>Contrôle du poids des carcasses de veaux destinées à l'exportation vers le Canada</u>

Établissement :

N° agrément :

Date du contrôle documentaire	Nombre de carcasses contrôlées sur le(s) listing(s)	Nombre de carcasses conformes (poids < 180 kg)	Nombre de carcasses non conformes (poids ≥ 180 kg)	Nom et signature de l'inspecteur

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

- Ateliers de découpe

  - Obligations des opérateurs

    L'établissement doit avoir une procédure écrite indiquant que les viandes destinées à être exportées vers le Canada proviennent de carcasses d'un poids inférieur à 180 kg (en lien étroit avec le contrôle des fournisseurs et le contrôle à réception).

    Il doit également garder un registre des carcasses éligibles à l'exportation vers le Canada réceptionnées avec le poids de chacune de ces carcasses.

    Si la viande n'est pas exportée en l'état et qu'elle est destinée à un atelier de transformation, l'établissement devra fournir à ses clients agréés Canada uniquement des viandes provenant de carcasses d'un poids inférieur à 180 kg.

  - Contrôles officiels

    Lors de la demande d'agrément initiale, puis lors de l'inspection de routine de l'établissement, les services officiels doivent s'assurer qu'une telle procédure est existante et appliquée.

    Les services officiels doivent avoir accès au registre des carcasses réceptionnées éligibles à l'exportation vers le Canada.

    Lors de l'inspection de routine, les services officiels effectueront un contrôle documentaire sur un nombre aléatoire de carcasses réceptionnées de ce registre afin de vérifier que le poids est inférieur à 180 kg. Lors de ce contrôle, les services veilleront à compléter un tableau sur le modèle ci-dessous qui sera signé et joint au rapport d'inspection. Une copie sera gardée à la DDecPP dans le dossier de l'établissement.

    Ces tableaux, dûment complétés et signés, serviront de trace de contrôle lors d'un éventuel audit des autorités canadiennes.

Contrôle du poids des carcasses de veaux destinées à l'exportation vers le Canada

Établissement :

N° agrément :

Date du contrôle documentaire	Nombre de carcasses contrôlées sur le(s) listing(s)	Nombre de carcasses conformes (poids < 180 kg)	Nombre de carcasses non conformes (poids ≥ 180 kg)	Nom et signature de l'inspecteur

- Ateliers de transformation

  - Obligations des opérateurs

    L'établissement doit avoir une procédure écrite indiquant que les produits à base de viande de veau destinés au Canada proviennent de carcasses d'un poids inférieur à 180 kg (en lien étroit avec le contrôle des fournisseurs et le contrôle à réception).

    Il devra obtenir et garder de ses fournisseurs un engagement en ce sens (documents commerciaux).

  - Contrôles officiels

    Lors de la demande d'agrément initiale, puis lors de l'inspection de routine de l'établissement, les services officiels doivent s'assurer qu'une telle procédure est existante et appliquée.

    Lors de l'inspection de routine, les services officiels effectueront un contrôle documentaire sur un nombre aléatoire de ces documents commerciaux à réception et indiqueront cette vérification dans le rapport d'inspection.

    Ces rapports d'inspection serviront de trace de contrôle lors d'un éventuel audit des autorités canadiennes.

- Certification sanitaire – viandes fraîches uniquement

  Lors de chaque première exportation de viandes de veau (carcasse ou découpe) vers le Canada, puis à intervalle régulier (la fréquence pourra être augmentée ou diminuée en fonction des résultats des contrôles précédents), le vétérinaire officiel demandera à ce que lui soit fourni

le listing des carcasses dont sont issues les viandes exportées avec le poids de chaque carcasse.
Il vérifiera que le poids des carcasses d'origine est bien inférieur à 180 kg.
Le vétérinaire officiel apposera sur ce listing sa signature, son tampon et le résultat de son inspection documentaire (CONFORME / NON-CONFORME) et archivera ce document avec la copie du certificat sanitaire délivré (ne pas joindre ce listing au certificat sanitaire original accompagnant la marchandise).
Ces listings, dûment tamponnés et signés, serviront de trace de contrôle lors d'un éventuel audit des autorités canadiennes.

- 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: https://www.canada.ca/en/health-canada/services/drugs-health-products/veterinary-drugs/maximum-residue-limits-mrls/list-maximum-residue-limits-mrls-veterinary-drugs-foods.html

- 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/fra/1299879892810/1299879939872), 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 dépose sa demande d'agrément, il est nécessaire qu'il précise en annexe les renseignements supplémentaires suivants :
- le numéro de téléphone de l'entreprise ;
- la dénomination commerciale (s'il fait affaire sous un nom différent de celui de l'établissement) ;
- la catégorie des denrées concernée par la demande selon la nomenclature canadienne :

Codes d'activité	
1. Abattage a) Bovins b) Veaux c) Moutons, agneaux et chèvres d) Porcs e) Chevaux f) Volailles g) Lapins h) Autres 1. Abattage rituel i) Halal j) Kasher **2. Mise en conserve** f) Viandes de volaille x) Viandes rouges *(dont porc)* g) Viandes de lapin **3. Desossage et dépeçage *(découpe)*** f) Viandes de volaille x) Viandes rouges *(dont porc)* g) Viandes de lapin	**4. Fonte des produits comestibles** **5. Préparation de boyaux** **6. Autres activités de transformation** f) Viandes de volaille x) Viandes rouges *(dont porc)* g) Viandes de lapin **7. Emballage et étiquetage** **8. Fonte de produits non comestibles** **10. Entrepôt seulement** A) Entrepôt frigorifique B) Entrepôt ordinaire

Vous veillerez 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 attenants couverts par le numéro d'agrément d'un établissement déjà titulaire de l'agrément Canada (abattoir, atelier de découpe ou de transformation).

Les établissements réalisant uniquement des opérations d'assemblage de produits carnés issus d'autres établissements de production/transformation de viande (ex : fabrication de pizza, de sandwichs, etc.), bien que ne relevant pas du Règlement CE n° 853/2004, sont également concernés par l'agrément Canada.
Même s'ils ne disposent pas d'un agrément sanitaire communautaire, ils se verront attribuer un agrément spécifique Canada, dont l'identifiant sera leur n° SIRET.
Ces établissements doivent opérer dans le cadre d'un plan HACCP (voir point III.1. - obligation dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire) et être soumis à supervision de l'autorité compétente.
Il conviendra d'une part de définir une fréquence d'inspection de ces établissements localement en tenant compte des la fréquence et les tonnages des exportations.
Par ailleurs, il conviendra de s'assurer que les viandes ou produits à base de viande qu'ils utilisent proviennent d'établissements éligibles à exporter vers le Canada (établissements agréés et, le cas échéant, de pays autorisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments).
Pour ce type d'établissement le code d'activité est le code 7. Lors de la demande d'agrément Canada, il conviendra de joindre la liste des fournisseurs de l'établissement (au jour J de l'agrément), sur une annexe à part, précisant le nom, le numéro d'agrément, l'éventuelle dénomination commerciale (si différente du nom), les espèces animales, l'adresse et n° de téléphone, et les codes d'activités de chaque fournisseur agréé Canada.

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/netapp/meatforeign-viandeetranger/forliste.aspx

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 d'un audit système de suivi.

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

Le directeur général de l'alimentation
Patrick DEHAUMONT