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** **Bureau des établissements de transformation et de distribution**	**Instruction technique** **DGAL/SDASEI/2018-626** **22/08/2018**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDASEI/2014-821 du 15/10/2014 : CANADA : produits laitiers
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : Canada: exportation de produits laitiers

Destinataires d'exécution
DAAF DD(CS)PP

Résumé : Cette instruction 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 certains fromages au lait non pasteurisé affinés moins de 60 jours. Suite à un audit de l'ACIA fin 2017, elle clarifie la précédente instruction pour ce qui concerne les points relevant de la certification. Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par l'instruction technique DGAL/SDSSA/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.

Les fromages et autres produits laitiers peuvent être exportés au Canada, que le lait soit pasteurisé ou non. La certification sanitaire relative aux conditions de santé publique différera néanmoins selon la nature du produit:

- certains fromages au lait non pasteurisé seront certifiés à l'aide du modèle CA PLA NOV 08 * ;
- certains produits laitiers (lait, crème, beurre, etc.) seront certifiés à l'aide du modèle CA PL I SEP 14 * ;
- d'autres produits ne nécessitent pas de certification sanitaire.

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 ***(cru, microfiltré ou thermisé)***	62% < TEFD < 80%	< 60 jours	CA PLA NOV 08
		≥ 60 jours	Aucun certificat exigé[2]
	TEFD ≤ 62% ou ≥ 80%	Fromages âgés d'au moins 60 jours à la date d'arrivée sur le territoire canadien[3]	Aucun certificat exigé[2]
Fromages au lait traité thermiquement ***(au moins égal à la pasteurisation)***	Sans objet	Sans objet	Aucun certificat exigé

1 : TEFD = Teneur en Eau dans le Fromage Dégraissé

2 : Une liste indicative et non exhaustive de fromages au lait non pasteurisé 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 « 62% < TEFD < 80% » sont soumis à la réglementation canadienne qui leur impose d'avoir été conservés à une température supérieure ou égale à 2°C pendant 60 jours à la date d'arrivée sur le territoire canadien.

2. Autres produits laitiers

La réglementation canadienne impose pour les produits laitiers autres que les fromages qu'ils soient pasteurisés ou issus de produits laitiers pasteurisés.
Aucun certificat sanitaire relatif aux conditions de santé publique n'est exigé dans le cas des produits sauf pour les produits énumérés ci-après, qui doivent être certifiés à l'aide du modèle CA PL I SEP 14 [1], s'ils sont exportés 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) :

- Lait ([2]sécrétion lactée normale, exempte de colostrum, obtenue de la glande mammaire d'un animal), lait partiellement écrémé, lait écrémé ;
- Crème ;
- Beurre, huile de beurre ou ghee ;
- Lactosérum, beurre de lactosérum et crème de lactosérum ;
- Babeurre, yaourt, képhir ;

NB : la France est considérée indemne de fièvre aphteuse par le Canada depuis le 3 juillet 2001.

[1] Ou le modèle qui actualisera et remplacera ce certificat sanitaire. Si cette instruction technique n'est pas abrogée, il conviendra de l'appliquer aux modèles de certificats sanitaires mis à jour et dont les codes peuvent également évoluer.
[2] Définition ACIA (« normes d'identité canadiennes »)

II. CONDITIONS GENERALES D'IMPORTATION AU CANADA

1. Permis et licence d'importation

L'importation de produits laitiers au Canada est assujettie à des contingents tarifaires. Les importateurs doivent solliciter une licence d'importation auprès du ministère des Affaires mondiales Canada (voir la page dédiée aux produits laitiers : http://www.international.gc.ca/controls-controles/prod/agri/dairy-laitiers/index.aspx?lang=fra) afin de bénéficier d'un taux de droits de douane réduit, dans la limite du contingent.

Dans le cas du fromage, l'importateur doit détenir un permis valide d'importation de fromages délivré par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Ces mesures sont de la responsabilité des professionnels et ne font pas l'objet d'un contrôle par la DDecPP.

2. Etiquetage

En matière d'étiquetage des produits laitiers, les exigences s'appliquant aussi bien aux produits laitiers fabriqués dans des établissements canadiens qu'aux produits laitiers importés sont disponibles à cette adresse : http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/l-etiquetage-des-aliments-pour-l-industrie/produits-laitiers/fra/1393082289862/1393082368941

La conformité de l'étiquetage est de la responsabilité de l'exportateur et ne fait pas l'objet d'un contrôle par la DDecPP.

3. Exemptions

Les exigences de permis / licence / étiquetage ne s'appliquent pas si :
- le produit pèse 20 kg ou moins et n'est pas destiné à la vente au Canada (exemple : un particulier qui a acheté du fromage en France pour sa consommation personnelle),
ou
- s'il est importé pour une exposition nationale ou internationale, pèse moins de 100 kg et n'est pas destiné à la vente au Canada.

4. Critères microbiologiques

Tous les produits doivent évidemment respecter a minima les critères microbiologiques définis dans la réglementation communautaire.
Attention : les normes microbiologiques auxquelles doivent satisfaire **les fromages** à l'importation au Canada sont encore plus strictes et sont détaillées en annexe II.
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.

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

1. Programme de certification

Comme vu au tableau du paragraphe I.1, seuls les fromages au lait non pasteurisé dont la teneur en eau rapportée à l'extrait dégraissé (TEFD) est comprise entre 62% et 80% et dont la durée d'affinage est inférieure à 60 jours doivent être soumis au programme de certification pour l'exportation au Canada.
Il s'agit :
- des fromages à pâte molle (teneur supérieure à 67 % [selon la définition du *Codex alimentarius*])) ;
- des fromages, qui tout en n'étant pas des pâtes molles, ont une teneur en eau 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. Les autorités canadiennes les identifient en tant que « fromages à pâte demi-ferme ».

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 ciblée 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 prélèvements officiels porteront sur les critères microbiologiques détaillés en annexe II de cette note.
Pour *Listeria monocytogenes* et *Salmonella*, 5 unités d'échantillonnage appartenant au même lot de production doivent être testées.
Ces analyses officielles sont à réaliser sur les fromages affinés, prêts à être exportés. Leur coût est 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 DDecPP émettant le certificat sanitaire à l'exportation doivent recevoir du département de production/affinage 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 III, 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 la DDPP 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 lors d'un contrôle officiel, la certification doit être suspendue et cette information doit être transmise par la DDecPP du lieu de production à la DDecPP qui signe les certificats sanitaires.
Vous vous référerez alors aux dispositions générales relatives à la gestion de non-conformités 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 actions correctives auront été correctement appliquées par le professionnel et que les résultats d'autocontrôles renforcés sont satisfaisants. La certification pourra reprendre dès lors que les résultats du nouveau contrôle officiel sont satisfaisants.

Le Directeur Général de l'Alimentation,
Patrick DEHAUMONT

ANNEXE I

Liste indicative de fromages au lait cru <u>non soumis à certification sanitaire</u>
en vue de l'exportation de la France vers le Canada

62% < TEFD < 80%, et durée d'affinage habituelle supérieure ou égale à 60 jours		
Nom du fromage	Teneur en eau dans le fromage dégraissé	Durée d'affinage minimum, à une température supérieure ou égale à 2°C (en jours)
Roquefort	63,0%	90

TEFD ≤ 62% ou ≥ 80%, et fromages âgés d'au moins 60 jours à la date d'arrivée sur le territoire canadien		
Nom du fromage	Teneur en eau dans le fromage dégraissé	Durée d'affinage minimum (en jours)
Abondance	58,2%	100
Beaufort	55,1%	150
Bleu des Causses	61,7%	70
Cantal entre-deux	59,0%	90
Cantal vieux	57,8%	240
Comté	52,7%	120
Emmental de Savoie	54,8%	75
Gruyère de France	52,7%	120
Laguiole	56,8%	120
Ossau-Iraty	59,2%	80 à 120 selon le format
Salers	56,8%	90

ANNEXE II

Critères microbiologiques applicables aux fromages exportés au Canada

Analyse	Critères			
	n	c	m	M
E. coli [a, b]	5	2	10^2	$2x10^3$
E. coli [a, c]			$5x10^2$	$2x10^3$
E. coli O157:H7 & O157/NM	5	0	0	-
Salmonella spp. (sur 125g au total)	5	0	0	-
L. monocytogenes [d, e]	5	0	0	-
L. monocytogenes [d, f]	5	0	100	-
S. aureus [a, b]	5	2	10^2	10^4
S. aureus [a, c]			10^3	
Phosphatase	3	2	5 µg	10 µg

[a] Les unités d'échantillonnage peuvent être regroupées, voir critère ci-dessous.

[b] Pasteurisé.

[c] Non pasteurisé.

[d] 5 unités d'échantillonnage (pour un total de 125g) appartenant au même lot de production doivent être testées, avec résultat négatif dans 25 g chacune, par la méthode de « présence / absence ».
Les échantillons présumés positifs seront analysés pour le pH et a_w (3 unités sur les 5 de l'échantillon) et le dénombrement sera effectué sur :
- le mélange des 5 unités de l'échantillon (plutôt que d'effectuer le dénombrement sur chaque unité) pour les produits de Catégorie 1 ;
- individuellement sur chaque échantillon présumé positif s'il s'agit de produits de Catégorie 2.

[e] Catégorie 1 : Se dit d'un produit prêts-à-manger (PAM) dans lequel la croissance de *L. monocytogenes* peut survenir tout au long de la durée de conservation prévue.

[f] Catégorie 2A : Se dit d'un produit PAM dans lequel le potentiel de croissance de *Listeria monocytogenes* est limité, c'est-à-dire, si les concentrations demeurent inférieures ou égales à 100 UFC/g, durant toute la durée de conservation prévue du produit. Le produit n'a pas fait l'objet d'une étape de destruction ou la durée de conservation est inférieure ou égale à 5 jours.

ou Catégorie 2B : Se dit d'un produit PAM dans lequel *L. monocytogenes* ne peut pas se multiplier au cours de la durée de conservation prévue (c'est-à-dire que le nombre de *L. monocytogenes* n'augmentera pas de plus de 0,5 log UFC/g) et/ou répond à l'un ou l'autre des critères ci-dessous:

a) pH ≤ 4,4, quelle que soit l'a_w
b) a_w ≤ 0,92, quel que soit le pH
c) combinaisons de facteurs (ex. pH ≤5,0 et a_w ≤0,94)
d) aliments congelés

ANNEXE III

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

CONTROLES OFFICIELS DE CERTAINS FROMAGES AU LAIT NON PASTEURISE [3]
EN VUE DE LA 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 DDM 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[4] Présence[2]				
Listeria monocytogenes /25g	Absence[2] Présence[2]				
	Si présence, catégorie du produit[5] : □ 2A □2B et dénombrement :				

Fait à Le

[3] 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 conservés à une température supérieure ou égale à 2°C pendant 60 jours à la date d'arrivée sur le territoire canadien.
[4] Biffer la mention inutile
[5] Voir en annexe II de cette instruction

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