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 Export Pays Tiers** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDASEI/2019-170** **27/02/2019**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDASEI/2018-626 du 23/08/2018 : Canada: exportation de produits laitiers
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : CANADA : modalités d'exportation de produits laitiers

Destinataires d'exécution
DRAAF 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 y exporter certains fromages au lait non pasteurisé affinés de moins de 60 jours. Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par l'instruction technique DGAL/SDASEI/2018-419 du 04/06/2018. Cette instruction modifie l'instruction DGAL/SDASEI/2018-626 pour clarifier les critères microbiologiques à contrôler.

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 bienêtre des animaux;
Instruction technique DGAL/SDASEI/2018-419 du 04/06/2018 relative à la certification sanitaire à l'exportation d'animaux vivants, de génétique animale, de denrées animales ou d'origine animale, de sous-produits animaux et d'alimentation animale, destinés aux pays tiers - Guide d'inspection.

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 PLI SEP 14 [1] ;
- d'autres fromages et produits laitiers ne nécessitent pas de certification sanitaire.

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

Les exigences en matière de certification pour la majorité des produits laitiers vers le Canada sont résumées dans le tableau ci-dessous.

Pour les cas non-répertoriés ci-dessous (enzymes notamment), vous pouvez consulter le système automatisé de référence à l'importation (SARI) de l'ACIA en utilisant le code de nomenclature douanière du produit : http://www.inspection.gc.ca/vegetaux/importations/sari/fra/1300127512994/1300127627409 ; http://airs-sari.inspection.gc.ca/AIRS_External/francais/decisions-fra.aspx

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

	TEFD	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
	TEFD ≤ 62% ou ≥ 80%	Fromages âgés d'au moins 60 jours à la date d'arrivée sur le territoire canadien	Aucun certificat exigé
Fromages au lait traité thermiquement *(au moins égal à la pasteurisation)*	Sans objet	Sans objet	Aucun certificat exigé
Produits laitiers pasteurisés pour la consommation humaine exportés sous forme concentrée, séchée, congelée, reconstituée ou produit frais : lait[2][3], crème, beurre, babeurre, lactosérum, etc.	Sans objet	Sans objet	CA PLI SEP 14
Autres produits laitiers pasteurisés destinés à la consommation humaine Yaourt, képhir, protéines et sucres du lait.	Sans objet	Sans objet	Aucun certificat exigé
Produits laitiers destinés à l'alimentation animale Képhir.	Sans objet	Sans objet	± CA PLI SEP 14 CA PLI SEP 14

Tableau :Synthèse des conditions de certifications des produits laitiers

1. Fromages au lait non pasteurisé

Les fromages au lait non pasteurisé sont les seuls produits laitiers à base de lait non pasteurisé autorisés à l'importation au Canada depuis la France.
Ils sont soumis à la réglementation canadienne qui leur impose d'avoir été conservés à une température supérieure ou égale à 2°C pendant au moins 60 jours à la date d'arrivée sur le territoire canadien. Aucun

[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 ») : sécrétion lactée normale, exempte de colostrum, obtenue de la glande mammaire d'un animal

[3] Lait, lait partiellement écrémé, écrémé

certificat sanitaire n'est alors exigé. 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.

Les fromages au lait non pasteurisé exportés vers le Canada dans le cadre du régime spécifique négocié pour les fromages « 62% < TEFD[4] < 80% » peuvent être âgés de moins de 60 jours à la date d'arrivée sur le territoire canadien s'ils respectent le programme de certification détaillé au point III. Ils doivent être certifiés à l'aide du modèle CA PLA NOV 08.

2. Produits laitiers au lait pasteurisé

La réglementation canadienne impose pour les produits laitiers autres que les fromages qu'ils soient pasteurisés ou issus de produits laitiers pasteurisés.

2.1. Produits laitiers pour la consommation humaine

La plupart des produits laitiers pasteurisés destinés à la consommation humaine ne nécessitent pas de certificat sanitaire à l'exception, entre autre, des produits suivants : lait, poudre de lait, crème, beurre, lactoserum. Utiliser dans ce cas le modèle CA PLI SEP 14.

2.2. Produits pour l'alimentation animale

Certains produits laitiers lorsqu'ils sont destinés à l'alimentation animale nécessitent une certification sanitaire ; alors que destinés à la consommation humaine, ils ne font pas nécessairement l'objet d'une certification. C'est le cas notamment du képhir.
Il faut se référer au SARI pour les produits laitiers destinés à l'alimentation animale : http://airs-sari.inspection.gc.ca/AIRS_External/francais/decisions-fra.aspx

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, les exigences s'appliquent aussi bien aux produits laitiers fabriqués dans des établissements canadiens qu'aux produits laitiers importés. Elles 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 :
- l'ensemble des produits pèse 20 kg au plus 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] TEFD = Teneur en Eau dans le Fromage Dégraissé

En revanche, si la nature du produit l'exige, l'exemption de permis/licence/étiquetage ne dispense pas de la certification.

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 strictes et sont détaillées en annexe II. Elles sont applicables à tous les fromages (pasteurisés ou non).
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 microbiologique, que le produit soit pasteurisé ou non.

Seules les analyses sur les fromages soumis à certification sanitaire (CA PLA NOV 08) sont contrôlés par la DDecPP (cf annexe III). Pour les autres fromages, le respect des critères microbiologiques est de la responsabilité des professionnels.

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 comprise entre 62 et 67%, comme 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[5] 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 applicables aux fromages à base de lait non pasteurisé détaillés en annexe II de cette note.
Pour *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Escherichia coli* et *Staphylococcus aureus,* 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.

Pour information, il n'y a pas de prélèvement officiel pour la phosphatase alcaline mais il est possible que les autorités canadiennes vérifient cet indicateur à l'arrivée des produits.

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, 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.

[5] Contrôle officiel réalisé au moins tous les 3 mois. Ce contrôle officiel est réalisé soit concomitamment à une inspection dans un contexte programmé, soit en plus du nombre d'inspections programmées, en se limitant à la vérification des exigences spécifiques (prélèvements d'échantillons en vue d'analyses officielles, examen des résultats d'autocontrôles,...) liées à l'agrément export concerné.

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 signataire 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 signataire.
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

P/o

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

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,c] *E. coli* [b,c]	5	2	10^2 ufc/g $5x10^2$ ufc/g	$2x10^3$ ufc/g $2x10^3$ ufc/g
Salmonella spp. [c]	5	0	Absence dans 25g	
L. monocytogenes [c]	5	0	Absence dans 25g	
S. aureus [a,c] *S. aureus* [b,c]	5	2	10^2 ufc/g 10^3 ufc/g	10^4 ufc/g

[a] Pasteurisé.

[b] Non pasteurisé.

[c] 5 unités d'échantillonnage (appartenant au même lot de production) doivent être testées, avec résultat négatif dans 25 g chacune, par la méthode de « présence / absence ».

Pour information, les autorités canadiennes peuvent réaliser des contrôles à l'arrivée des produits importés sur :
- la présence d'*Escherichia coli* O157:H7 (absence dans 25 g, 5 unités d'échantillonnage) ;
- l'activité de la phosphatase en cas de doute sur la pasteurisation des fromages (critères du test canadien par colorimétrie : n=3, c=2, m=5µg de phénol par ml, M=10µg de phénol par ml).

Il est donc rappelé aux professionnels qui exportent des produits fromagers à destination du Canada la nécessité de bien maîtriser leur barème de pasteurisation et l'absence de l'agent *E. coli* 0157:H7 le cas échéant (autocontrôles).

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 [6]
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					
Salmonella spp. / 25g	Absence[7] Présence[5]				
Listeria monocytogenes / 25g	Absence[5] Présence[5]				

Fait à

Le

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

[6] 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 seront âgés de moins de 60 jours à la date d'arrivée programmée au Canada.

[7] Rayer la mention inutile