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** **BEPT** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/SDASEI/2019-595** **08/08/2019**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction modifie :
DGAL/SDSSA/SDASEI/N2012-8241 du 27/11/2012 : Modification de la note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8139 du 13 mai 2009 relative aux modalités d'agrément des établissements exportant des viandes, préparations crues et produits à base de viandes bovines, porcines, équines et de volailles vers la
DGAL/SDASEI/2019-46 du 21/01/2019 : Modalités d'agrément des établissements exportant des viandes, préparations crues et produits à base de viandes (toutes espèces) vers la Fédération de Russie (conformément à la règlementation russe et à celle de l'Union Economique Eurasiatique).
Nombre d'annexes : 8

Objet : Modalités d'agrément des établissements exportant des viandes, préparations crues et produits à base de viandes (toutes espèces) vers la Fédération de Russie / UEE (Union Économique Eurasiatique) conformément à la règlementation russe et à celle de l'UEE.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP FranceAgriMer Référents nationaux abattoirs

Résumé : La présente note modifie la note DGAL/SDSSA/SDASEI/N2012-8241 du 27 novembre

2012. Elle précise les dispositions particulières pour l'exportation de viande et produits carnés de toutes espèces vers la Russie/UEE. Elle s'applique à tous les établissements figurant sur les listes d'établissements agréés par la Fédération de Russie ou tout autre pays de l'UEE, ainsi qu'à tous les établissements candidats à cet agrément spécifique. Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par l'instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014 et des notes spécifiques pour la certification.

Textes de référence :Références de l'Union Economique Eurasiatique (anciennement Union douanière) :
Règlement technique 021/2011 sécurité de la production alimentaire ;
Règlement technique 034/2013 sécurité de la viande et des produits carnés (hors volaille) ;
Décision n°299 du 28 mai 2010 mesures sanitaires de l'Union douanière ;
Ces documents sont disponibles sur le site de FranceAgriMer
http://www.franceagrimer.fr/International/Exportations/Appui-aux-exportateurs/Mesures-reglementaires-specifiques/Union-Economique-Eurasiatique-UEE-Federation-de-Russie-Bielorussie-Kazakhstan-Armenie

Références de l'Union européenne et de la France :
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 ;
Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
Règlement (CE) n°2075/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes ;
Règlement (CE) N° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;
Règlement (CE) N° 1883/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons utilisées pour le contrôle officiel des teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine de certaines denrées alimentaires ;
Règlement (CE) N° 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en 3-MCPD et en benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires ;
Règlement (UE) N° 470/2009 de la Commission du 6 mai 2009 établissant des procédures communautaires pour la fixation des limites de résidus des substances pharmacologiquement actives dans les aliments d'origine animale, abrogeant le règlement CEE 2377/90 du Conseil et modifiant la directive 2001/82/CE du Parlement européen et du Conseil et le règlement CE

726/2004 du Parlement européen et du Conseil ;
Règlement (UE) N° 37/2010 du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leurs classifications en ce qui concerne les LMR dans les aliments d'origine animale ;
Règlement (CE) N° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux
Règlement (CE) N° 124/2009 de la Commission du 10 février 2009 établissant des valeurs maximales pour la présence dans les denrées alimentaires de coccidiostatiques ou d'histomonostatiques résultant du transfert inévitable de ces substances vers des aliments pour animaux non cibles ;
Arrêté ministériel du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
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 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 ;
Note de service DGAL/SDPRAT/2014-253 du 01 avril 2014 : Liste des laboratoires agréés pour la réalisation d'analyses de recherche des larves de trichines
Instruction technique DGAL/SDASEI/2018-419 du 04 juin 2018 : 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 incontournables :

- **l'approvisionnement exclusif des établissements à tous les stades de la production (abattage, découpe, transformation, entreposage) auprès d'établissements agréés "Russie/Union Economique Eurasiatique (UEE), anciennement Union douanière";**
- **la délivrance et le maintien de l'agrément export "Russie/UEE" sur la base de la mise en œuvre, dans tous les établissements agréés "Russie/UEE", d'un plan d'autocontrôles spécifique afin de satisfaire aux exigences de la réglementation russe/UEE concernant les parasites (trichines dans les abattoirs de porcs), les critères microbiologiques, les résidus et les contaminants environnementaux, à chaque stade de la production.**

Introduction....2
I - Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités de la Fédération de Russie/UEE....2
A - Type de relation avec la Fédération de Russie/UEE....2
B - Portée de la reconnaissance du système d'inspection....2
II - Produits pouvant être exportés....2
III - Procédure d'agrément des établissements....3
A - Exigences particulières des autorités sanitaires de la Fédération de Russie/UEE....3
1 - Exigences sanitaires russes et UEE....3
2 - Protocole d'autocontrôles....3
§ 1 - Trichine....3
§ 2 - Microbiologie....3
§ 3 - Résidus de substances pharmacologiquement actives....5
§ 4 - Contaminants environnementaux....5
B - Contrôles et inspections....6
1 - Dossier d'agrément....6
2 - Contrôles officiels....8
3 - Conduite à tenir en cas de résultat d'analyse défavorable....8
C - Contrôle exercé par les autorités sanitaires de la Fédération de Russie/UEE....8

Annexe 1 : Modalités particulières du dispositif de test « trichine » systématique....10
Annexe 2 : Critères microbiologiques concernant les viandes de mammifères non transformées....12
Annexe 3 : Critères microbiologiques concernant les viandes de volailles et de gibier à plume non transformées....15
Annexe 4 : Critères microbiologiques concernant les produits transformés à base de viandes de mammifères....17
Annexe 5 : Critères microbiologiques concernant les produits à base de viandes de volailles et de gibier à plumes....24
Annexe 6 : Plan d'autocontrôle « résidus médicamenteux» dans les viandes et produits à base de viande....30
Annexe 7 : Plan d'autocontrôle « contaminants »....33
Annexe 8 : Éléments complémentaires pour la demande d'agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie/UEE de viandes et produits carnés....38

Au vu de l'embargo politique et de l'embargo sanitaire appliqués à plusieurs marchandises (animaux vivants et produits alimentaires) par les autorités russes, de plus ces embargos entraînent, pour des exportations vers certains pays de l'UEE, une interdiction de transit de la marchandise par le territoire russe, nous recommandons aux exportateurs français de se renseigner auprès de leurs clients/importateurs avant toute exportation.

Introduction

Les dispositions générales relatives à l'instruction des demandes d'agrément spécifique pour l'exportation 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.
En complément, cette note précise les dispositions particulières pour l'exportation de viandes et produits carnés de toutes espèces vers la Russie/UEE. Ces produits doivent nécessairement provenir d'établissements disposant d'un **agrément spécifique pour l'exportation vers la Russie /UEE**.
L'UEE comprend à ce jour les 5 pays suivants : Fédération de Russie, Biélorussie, Kazakhstan, Kirghizstan et Arménie.
Les produits destinés spécifiquement à l'alimentation infantile ne sont pas traités dans cette note de service.

I - Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités de la Russie / UEE

A - Type de relation avec la Fédération de Russie / UEE

La Russie est membre de l'OMC depuis août 2012.

Les négociations avec la Russie concernant les questions sanitaires et phytosanitaires, à la demande de cette dernière, relèvent de la compétence de la Commission européenne. Ainsi, le 2 septembre 2004, la Commission européenne a signé avec la Russie un **Mémorandum concernant la certification vétérinaire pour les animaux et produits animaux destinés à être exportés de la Communauté européenne vers la Russie** (disponible à l'adresse http://ec.europa.eu/food/international/trade/eu-russia_spsissues_en.htm).
Néanmoins, dans les limites des accords passés entre la Commission européenne et la Russie, la France peut être amenée à négocier de façon bilatérale directement avec les autorités sanitaires russes / de l'UEE.

B - Portée de la reconnaissance du système d'inspection

Les établissements de chacun des États membres de l'UE et des pays tiers désirant exporter vers la Russie / UEE des viandes et tous produits carnés doivent disposer d'un agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie ou vers l'Union économique eurasiatique. **L'octroi de l'agrément « Export-Russie/UEE » à un établissement donné relève de la compétence des autorités sanitaires russes ou de l'Union économique eurasiatique (dans les faits, actuellement, ce sont les autorités russes qui délivrent les agréments)**. Par ailleurs, les autorités russes ont souhaité la mise en place au sein de l'UE d'un système de pré-certification des marchandises afin de lever toute inquiétude concernant la traçabilité des produits. Les services vétérinaires français pourront donc être amenés à délivrer des pré-certificats pour des lots produits par des établissements français agréés « Russie/UEE » à destination d'autres établissements de l'UE. De même tout lot de matière première destiné à un établissement agréé « Russie/UEE » situé dans un autre État membre doit être accompagné d'un pré-certificat (voir III.B). Par contre, aucun pré-certificat ne sera établi pour des produits destinés à un autre établissement français, la liste publiée sur la version russe du site du Rosselkhoznadzor (autorités sanitaires russes) faisant foi http://www.fsvps.ru/fsvps/importExport/france (un document est disponible sur Expadon pour comprendre l'organisation de ces listes https://teleprocedures.franceagrimer.fr/Expadon/docs/listEtab/Russie-2015-04-28.pdf)

II - Produits pouvant être exportés

Le tableau ci-dessous récapitule les produits éligibles à l'export. Compte-tenu des embargos (sanitaires et politiques) en vigueur, susceptibles d'évoluer à tout moment, l'information peut être vérifiée pour un couple pays/produit donné dans Expadon.

	Carcasses, viandes et abats (réfrigérés ou congelés)	Viandes hachées et Préparations de viandes (réfrigérées ou congelées)	VSM (réfrigérées ou congelées)	PABV stérilisés	PABV autres que PABV stérilisés	Boyaux transformés	Gélatine/ collagène
Bovins	X	X		X	X		X
Équins	X	X		X	X		
Porcins	X	X	X	X	X	X	X
Volailles	X	X	X	X	X		
Lagomorphes	X		X	X	X		

Les boyaux de porcs non transformés entrent dans la catégorie « viandes et abats ».

III - Procédure d'agrément des établissements

A - Exigences particulières des autorités sanitaires de la Fédération de Russie/UEE

1 - Exigences sanitaires russes et UEE

La réglementation russe et celle de l'UEE (cf. règlement technique RT 034/2013 cité en page de garde) reposent notamment sur l'obligation de mise en œuvre de plans d'autocontrôles par les filières professionnelles afin de s'assurer de la conformité de leurs produits aux critères analytiques détaillés dans les annexes 1 à 7. Elle impose également des conditions précises de productions qui sont disponibles sur Exp@don.

NB : attention, si le règlement technique précise bien un certain nombre de LMR et autres seuils et critères, en revanche, il n'impose pas la méthode. La présente note de service précise pour chaque type de recherche les méthodes UE. En l'absence de méthode, le choix est à l'appréciation de l'opérateur, sur la base des méthodes de référence ISO ou certifiées AFNOR.

Afin de satisfaire à ces exigences, tous les établissements mettent en place un plan d'autocontrôles spécifique à chaque stade de la production : abattage, découpe, chaque stade de transformation, ainsi que lors des opérations de calibrage, de stockage de produits nus et de conditionnement sur un site autre que celui de production. L'activité de stockage de produits conditionnés ne nécessite pas d'autocontrôles spécifiques.

Le plan d'autocontrôles porte sur les trichines (pour les viandes de porc), les critères microbiologiques, les résidus de substances pharmacologiquement actives et les contaminants environnementaux, suivant les modalités précisées au point 2.

Les autocontrôles portent sur les **lots[1] de production destinés à l'exportation** ; ces lots sont ultérieurement regroupés pour constituer une expédition à laquelle correspond la délivrance d'un certificat sanitaire.

2 - Protocole d'autocontrôles

1

Lot = unité pour la constitution de l'échantillonnage et la réalisation des analyses (lot de production : journée ou partie de journée de production)

Un plan d'autocontrôles doit être mis en place pour chaque catégorie de produit (trichine, microbiologie, résidus médicamenteux et contaminants environnementaux) destinée au marché russe/UEE (produits finis et produits destinés à la transformation dans un établissement agréé), caractérisée par un numéro distinct dans les annexes précitées.

§ 1 - Trichine (voir annexe 1)

Les abattoirs de porcs produisant des viandes (y compris des boyaux non transformés) destinées à l'exportation vers la Russie/UEE doivent mettre en place :

* pour l'UEE (sauf la Russie)

- soit une recherche systématique individuelle de larves de trichines sur tous les porcs abattus. Les modalités particulières du dispositif de test « trichine » systématique figurent en annexe 1.

- soit une congélation correspondant aux barèmes de températures suivants (à cœur):

Temps (heures)	**Température (°C)**
106	-18
82	-21
63	-23,5
48	-26
35	-29
22	-32
8	-35
½	-37

***Pour la Russie**

- les deux conditions (test individuel ET congélation) doivent être respectées simultanément.

Ces analyses pourront être effectuées par des laboratoires publics ou privés enregistrés auprès de la DGAL et conformément au cahier des charges précisé en annexe 1. Dans le cas où le laboratoire n'est pas agréé pour la recherche de trichine dans le cadre du contrôle officiel, son responsable adresse une demande à la DD(CS)PP accompagnée des justificatifs permettant de vérifier le respect des critères prévus au point 2.c de l'annexe 1. Lorsque la DD(CS)PP a constaté l'éligibilité du laboratoire à la réalisation des autocontrôles «trichine - export Russie/UEE», elle notifie par écrit motivé (conformité aux exigences de la présente note pour la recherche de trichine) son accord au laboratoire, avec copie à la DGAL (bureau des établissements d'abattage et de découpe).

§ 2 - Microbiologie (voir annexes 2 à 5)

Tous les établissements qui produisent des lots destinés à l'exportation vers la Russie/UEE doivent avoir mis en place un programme d'autocontrôles sur le respect des critères microbiologiques spécifiques de la réglementation russe/UEE (microorganisme, plan d'échantillonnage, fréquence) concernant :

– les carcasses, les pièces de découpes, les préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement d'animaux de boucherie, de lagomorphes (annexe 2) et de volailles (annexe 3);
– les produits à base de viande d'animaux de boucherie, de lagomorphes (annexe 4) et de volailles (annexe 5).
Les étapes de déconditionnement-reconditionnement doivent également faire l'objet d'un plan d'autocontrôles microbiologiques spécifique, ainsi que le stockage de produits non

conditionnés sur un autre site que celui de production.

Les fréquences de prélèvement diffèrent selon que l'établissement se trouve en période probatoire, préalable à la présentation du dossier de demande d'agrément, en phase de routine, ou en phase de contrôle renforcé, suite à la détection d'une non-conformité, conformément aux dispositions prévues dans les annexes. Pendant les périodes où la production n'est pas destinée à l'exportation vers la Russie/UEE, le plan d'autocontrôles doit être maintenu au rythme minimum prévu en annexe si l'établissement souhaite conserver son agrément. Toutefois, pour les nouveaux demandeurs, entre la notification de la décision de transmission du dossier aux autorités russes et l'annonce de la visite d'agrément par les inspecteurs du Rosselkhoznadzor, les prélèvements seront réalisés à une fréquence trimestrielle au minimum. Les inspections pourraient également être menées par des inspecteurs des autres pays de l'UEE.

Ces analyses pourront être effectuées par des laboratoires :

- publics ou privés ;
- ayant connaissance des standards présentés aux annexes 2 à 5 ;
- accrédités par le COFRAC ou participant avec succès à des essais interlaboratoires (EIL) organisés par un organisateur de comparaison interlaboratoires accrédité dans un État membre de l'UE (OCIL[2]) ou par le LNR concerné s'il n'existe pas d'organisme accrédité pour l'analyse concernée.

Pour les microorganismes visés par la réglementation communautaire, les méthodes d'analyse utilisées sont celles prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ou les méthodes validées conformément à l'article 5 de ce même règlement (protocole EN ISO 16140). Dans les autres cas, les laboratoires auront recours aux méthodes de référence ISO, aux méthodes validées selon le protocole EN ISO 16140 ou aux méthodes certifiées AFNOR. Les validations sont consultables sur le site de l'AFNOR : http://www.afnor-validation.org.

En cas de doute sur l'applicabilité de la méthode utilisée pour une matrice donnée, le laboratoire prendra l'attache du LNR et se conformera à son avis.

Certaines catégories (VF réfrigérées ou congelées par exemple) comportent plusieurs produits avec des LMR différentes. Les prélèvements porteront alternativement sur les différents produits de la catégorie exportée, et la limite utilisée sera celle applicable à la matrice prélevée. Les résultats sur un produit de la catégorie valident alors la conformité de l'ensemble de la catégorie.

Cependant :

- s'agissant de produits expédiés congelés, les autocontrôles sur les produits finis doivent être pratiqués sur des produits congelés, même si la congélation n'a pas lieu sur le site de production. Dans ce cas, pour des raisons pratiques (déconditionnement après congélation, découpe de produit congelé) le prélèvement pourra être préparé avant conditionnement du produit réfrigéré. Il devra suivre l'ensemble des étapes ultérieures (conditionnement, emballage, transport, congélation) avec le reste du lot ;
- lorsqu'un établissement réalise la découpe de viande et la production de VSM sur le même site, la conformité des VSM produites est attestée par le plan réalisé sur la VSM, sans qu'un plan spécifique à la viande de découpe ne soit imposé (la VSM est de la viande réfrigérée ou congelée au regard de la réglementation russe).

Ainsi, par exemple :

- Un établissement de découpe de porc et de production de VSM qui exporterait de la découpe congelée et de la VSM congelée vers la Russie doit avoir un plan d'autocontrôles microbiologiques sur les pièces de découpe congelées ainsi que sur la VSM congelée, mais pas sur les viandes réfrigérées ou congelées destinées à la fabrication de VSM ;
- un établissement d'abattage et de découpe de volailles qui exporte des carcasses et des viandes découpées doit avoir un plan d'autocontrôles microbiologiques sur les carcasses

[2] Liste disponible aux adresses suivantes : http://www.cofrac.fr/documentation/LAB-INF-19 pour les OCIL français et http://www.european-accreditation.org/content/ea/members.htm pour les OCIL européens.

réfrigérées ou congelées (destinées à la production des pièces de découpe), sur les carcasses congelées (exportées en l'état) et sur les pièces de découpe congelées ;

- un établissement d'abattage de bovins qui exporterait des foies, des cœurs et du muscle (congelés) doit avoir un plan d'autocontrôles microbiologiques sur les abats congelés (en testant de préférence foies et cœurs alternativement), les carcasses réfrigérées ou congelées et la viande désossée congelée ;
- un abattoir de volailles qui expédierait uniquement des carcasses entières congelées dans un établissement distinct de l'abattoir doit avoir un plan d'autocontrôles microbiologiques sur les carcasses congelées. Dans ce cas, un résultat défavorable remet en cause la capacité de l'ensemble des étapes d'abattage, de congélation et de conditionnement à fournir un produit conforme aux normes russes/UEE.

§ 3 - Résidus de substances pharmacologiquement actives (voir annexe 6)

Les modalités d'échantillonnage sont précisées à l'annexe 6. Les adaptations de fréquence prévues pour les critères microbiologiques sont applicables aux substances antimicrobiennes. Lorsque l'abattage et la découpe sont réalisés sur un même site, les autocontrôles réalisés sur l'étape en amont de l'abattage valident les deux étapes.

Les méthodes développées et validées dans le cadre des plans de contrôle officiels nationaux, garants de la conformité des denrées d'origine animale par rapport aux LMR de substances pharmacologiquement actives de la réglementation européenne, ne couvrent pas toutes les denrées animales utilisées comme matière première en filière viande, notamment le gras ou bardière, le foie gras cru et les rognons.

Lorsque l'analyse de la matrice ne permet pas de conclure objectivement sur la présence ou non de ces résidus, **les autocontrôles porteront sur tous les lots de viandes réfrigérés ou congelés à l'origine des produits exportés vers ces pays**. Dans ce cas, les analyses peuvent être réalisées sur des échantillons composites représentatifs de chaque lot de production.

Vous veillerez donc à ce que les établissements de transformation obtiennent de leurs fournisseurs les résultats des contrôles analytiques des viandes fraîches mises en œuvre.

Ces analyses pourront être effectuées par des laboratoires :

- publics ou privés ;
- ayant connaissance des standards présentés à l'annexe 6 ;
- accrédités par le COFRAC ou participant avec succès à des essais interlaboratoires organisés par un organisateur de comparaison interlaboratoires accrédité COFRAC ou OCIL[3] ou par le LNR concerné s'il n'existe pas d'organisme accrédité pour l'analyse concernée, dans les mêmes conditions que pour les analyses microbiologiques.

§ 4 - Contaminants environnementaux (voir annexe 7)

Lorsque plusieurs étapes de production (abattage, découpe) sont réalisées sur un même site, les autocontrôles réalisés sur l'étape amont valident l'ensemble de la chaîne de production.

Des fréquences annuelles sont retenues, compte tenu des résultats obtenus à l'occasion des plans de contrôles nationaux. Ces résultats sont disponibles à l'emplacement suivant sur le site du ministère : http://agriculture.gouv.fr/plans-de-surveillance-et-de-controle

Ces analyses devront être effectuées par des laboratoires :

- publics ou privés,
- ayant connaissance des standards présentés à l'annexe 7 ;
- accrédités par le COFRAC pour les analyses réalisées ou participant avec succès à des essais interlaboratoires gérés par un organisateur de comparaison interlaboratoires ou par le laboratoire national de référence (laboratoire de sécurité des aliments de Maisons-Alfort de

[3] Liste disponible aux adresses suivantes : http://www.cofrac.fr/documentation/LAB-INF-19 pour les OCIL français et http://www.european-accreditation.org/content/ea/members.htm pour les OCIL européens.

l'ANSES pour les métaux et LABERCA Nantes pour les dioxines et HAP) dans les mêmes conditions que pour les analyses microbiologiques. Notamment, il est donc possible de recourir aux laboratoires agréés par le ministère chargé de l'agriculture.

B - Contrôles et inspections

1 - Dossier d'agrément

Dans le cas d'une demande d'agrément vers l'UEE, les établissements doivent disposer de la traduction française de la règlementation technique UEE les concernant (disponible sur le site de FranceAgriMer à l'adresse http://www.franceagrimer.fr/International/Exportations/Appui-aux-exportateurs/Mesures-reglementaires-specifiques/Union-douaniere-Union-Economique-Eurasiatique-Federation-de-Russie-Bielorussie-Kazakhstan-Armenie/Reglementation-de-L-Union-douaniere-l-Union-economique-eurasiatique/Reglementation-pour-les-produits-carnes) et en avoir pris connaissance. Les professionnels sollicitant l'agrément export Russie/UEE doivent fournir à l'appui de leur demande, telle que prévue par, l'instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014, et par la note de service DGAL/SDASEI/2017-766, les documents suivants :

– ~~le formulaire précisant la nature des activités et les espèces pour lesquelles l'agrément spécifique est demandé ainsi que l'engagement conforme au modèle prévu en annexe de la note de service DGAL/SDASEI/2014-393, en français et en russe ;~~

~~ET :~~

– pour tous les établissements concernés :

1. le plan d'autocontrôles (voir tableau ci-dessous) concernant les critères microbiologiques, les résidus de substances pharmacologiquement actives et les contaminants environnementaux, précisant les informations suivantes :
   - ↘le planning prévisionnel mensuel des échantillons à prélever pour l'année ;
   - ↘les techniques analytiques utilisées, avec les limites de détection correspondantes ;
   - ↘la qualification des laboratoires réalisant les analyses ;
   - ↘la liste des lots produits ne répondant pas aux exigences russes/UEE, ainsi que les actions correctives correspondantes mises en œuvre.

2. résultats des autocontrôles, au moins pour la période probatoire (microbiologie, substances antimicrobiennes et coccidiostatiques). Pour les autres résidus et contaminants, la première analyse doit être programmée dans les six mois. Tous les analytes doivent avoir été analysés au moins une fois lors de l'audit d'agrément des inspecteurs des pays de l'UEE ;

3. le plan d'actions en cas de détection de non-conformité par les autorités russes/UEE (mise en œuvre des décisions des autorités russes/UEE, enquête de traçabilité sur le produit, renforcement des autocontrôles, etc.).

– pour les abattoirs, en complément des documents cités ci-dessus :

1. le planning mensuel d'abattage de l'année antérieure (abattoirs de porcs et de bovins) ou le tonnage mensuel abattu – en équivalent carcasses- de l'année antérieure (abattoirs de volailles) ;
2. la procédure mise en œuvre concernant les carcasses de porcs soumises au contrôle « trichine » comprenant les éléments relatifs à la traçabilité des carcasses concernées et à la réalisation des prélèvements et analyses.

– pour les établissements d'entreposage, le dossier doit comporter, en plus du questionnaire préalable les modalités de gestion des produits destinés à la Russie/UEE (voir NS 2018-419 Expadon 2) :

1. garanties assurant que tous les produits stockés sont conformes aux exigences de la Russie/UEE ;
2. zone de stockage dédiée aux produits destinés à la Russie/UEE.

Tableau 1 : plans d'autocontrôles à mettre en œuvre selon le type d'établissement :

Établissement	Abattoir - Découpe	Découpe	Transformation	Entreposage de produits conditionnés	Entreposage avec déconditionnement / reconditionnement
Contrôles systématiques « trichine »	X (porcs)				
Plan d'autocontrôles microbiologiques	X (2 plans, abattoir et découpe)	X	X		X
Plan d'autocontrôles résidus substances pharmacologiquement actives	X	X	X		
Plan d'autocontrôles contaminants environnementaux	X	X	X		

Les DD(CS)PP s'assureront que ces documents permettent de respecter **a minima** les exigences présentées dans les annexes 1 à 7.

S'agissant d'un agrément de l'ensemble de la filière, vous veillerez particulièrement lors de l'instruction des dossiers à ce que **tous** les fournisseurs (y compris ceux situés dans d'autres États membres ou dans les pays tiers) soient agréés pour l'exportation vers la Russie/UEE. Pour les établissements français, la seule liste faisant foi est celle publiée sur le site du Rosselkhoznadzor (http://www.fsvps.ru/fsvps/importExport/, en russe). Pour les établissements situés dans un autre État membre (ou pays tiers), les produits (qu'il s'agisse de matières premières ou de produits de négoce) doivent faire l'objet d'un pré-certificat. Vous vous référerez à la liste disponible sur le site russe à la rubrique « import export transit » : http://fsvps.ru/fsvps/importExport/index.html?_language=ru .

Votre avis sur la conformité de l'établissement et sur le dossier transmis par l'exploitant doit être validé dans Expadon 2 (voir NS 2018-419), en ayant vérifié la présence du formulaire en annexe 8, l'engagement du responsable de l'établissement à s'être informé sur la réglementation russe/UEE, ainsi que le questionnaire préalable spécifique dans le cas des entrepôts.

L'agrément ne sera ensuite obtenu qu'après audit officiel par les autorités russes.

Nota : dans certains cas, des demandes d'agrément peuvent exceptionnellement être formulées pour n'exporter que vers un seul des pays membres de l'UEE. Dans ces cas, des instructions à part peuvent être prévues, précisant notamment si le dossier d'agrément est demandé ou non.

NB : pour la période transitoire entre la transmission du dossier et l'acceptation par les autorités sanitaires russes/UEE, l'entreprise pourra placer ses plans de contrôle en veille. La première exportation sera possible dès lors que l'entreprise pourra démontrer 5 lots successifs favorables sur une période maximum de 3 mois d'historique de mise en place des plans de contrôle (cette mise en veille pourra également s'appliquer pendant une période d'embargo ou de suspension). Cette période de 3 mois peut avoir débuté avant la levée de l'interdiction ou la notification de l'obtention de l'agrément.

2 - Contrôles officiels

Lors des inspections de routine, les agents s'attacheront particulièrement :

– à la conformité aux exigences sanitaires russes/UEE, notamment par l'examen des plans et des résultats d'autocontrôles. Les résultats des autocontrôles doivent être présents à la fois dans l'établissement producteur et dans l'entrepôt de stockage s'ils sont sur deux sites distincts ;

– au suivi des résultats d'analyses non conformes : retour à une fréquence d'analyse plus élevée, déclassement des produits concernés qui ne sont plus éligibles à l'exportation vers la Russie/UEE, mise en place d'actions correctives pour éviter le renouvellement de l'anomalie ;

– à la traçabilité des viandes réfrigérées ou congelées porcines dans le cadre du protocole de tests systématiques « trichine »; des tests de traçabilité seront régulièrement pratiqués ;

– à la traçabilité des viandes éligibles à l'exportation vers la Russie/UEE, à chaque étape de la production suivant l'abattage (atelier de découpe, atelier de transformation, entrepôt).

Les résultats de ces investigations seront repris explicitement dans le rapport d'inspection général (grille RESYTAL), notamment en C06 (réalisation des analyses, résultats, actions correctives), C07 (identification des produits destinés à la Russie/ UEE), D01 (traçabilité des produits destinés à la Russie/UEE) et C06 (existence et conformité des plans d'autocontrôles). Les non-conformités seront gérées conformément aux dispositions de l'instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014.
Le rapport d'inspection devra spécifier la conformité aux exigences russes/UEE.

3 - Conduite à tenir en cas de résultat d'analyse défavorable

Si les résultats d'analyse ne respectent pas les normes russes/UEE, la production réalisée depuis la dernière analyse favorable ne pourra pas être exportée vers la Russie/UEE ; toutefois, dans la mesure où les limites du critère prévues par les règlements intra-UE ne seraient pas dépassées, les produits pourront être orientés vers le marché UE ou, le cas échéant, vers d'autres pays tiers. **En cas de non-conformité aux normes UE, la notification et la gestion des lots sont mises en œuvre conformément aux règles prévues par le « Guide de gestion des alertes »**.

De nouveaux prélèvements devront être rapidement mis en œuvre jusqu'à obtention d'un résultat favorable. Les produits fabriqués à compter de la date du premier prélèvement ayant obtenu un résultat favorable pourront être exportés. L'établissement devra également prendre des mesures visant à éviter le renouvellement de la non-conformité.

C - Contrôle exercé par les autorités sanitaires de la Russie/UEE

Les autorités sanitaires russes confient aux services d'inspection français la surveillance de la conformité des établissements aux exigences russes/UEE, notamment la vérification du plan d'autocontrôles.

Les autorités russes procèdent à l'agrément spécifique des établissements, après une inspection sur site, sauf dans le cas des entrepôts non attenants. L'organisation d'une mission d'audit est régulièrement demandée au Rosselkhoznadzor; dans l'intervalle, la DGAL (Bureau de l'exportation pays tiers – BEPT) transmettra les demandes d'agrément au service économique de l'ambassade de France à Moscou une fois par trimestre (1er janvier, 1er avril, 1er juillet et 1er octobre).

En complément, les autorités sanitaires russes/UEE sont également susceptibles de réaliser des missions d'inspections ponctuelles.

Vous voudrez bien me faire part des éventuelles difficultés rencontrées dans l'application de ces instructions.

Le Directeur général de l'alimentation

Bruno FERREIRA

Annexe 1 : Modalités particulières du dispositif de test « trichine » systématique

Les tests « trichine » systématiques pratiqués sur chaque carcasse de porc dans les abattoirs à titre commercial en vue d'exporter vers la Russie/UEE sont des autocontrôles nécessaires et suffisants pour permettre au vétérinaire officiel de certifier que « *chaque carcasse a été examinée vis-à-vis de la trichinellose avec un résultat négatif* ».

Leur mise en œuvre n'interfère pas avec l'application des instructions en vigueur pour la réalisation du dépistage officiel de la trichine en France.

1. Méthode de base

La méthode qui sera utilisée dans le cadre des analyses d'autocontrôle est la méthode de la digestion enzymatique utilisant un agitateur magnétique sur échantillons collectifs. Il s'agit de la méthode décrite au chapitre I de l'annexe I du règlement (CE) 2075/2005 susvisé.
La quantité utilisée pour un échantillon sera de 0,25 g de muscle squelettique ; ainsi une ampoule permettra la digestion de 400 échantillons maximum.
Chaque lot d'échantillons (sachets) transmis au laboratoire sera analysé en l'état. Le sachet contenant les 400 échantillons du lot testé doit peser 100 grammes à minima.
Le laboratoire pèsera chacun des sachets pour s'assurer qu'ils ne dépassent pas 110 g chacun ; il ne sera pas nécessaire de peser chaque échantillon de 0.25 g au laboratoire.

2. Dispositions spécifiques à la réalisation des prélèvements dans le cadre d'analyses d'autocontrôle

a. Prélèvement

Le prélèvement de 0.25 g est réalisé directement sur un muscle strié. Le lieu d'élection du prélèvement peut être, en fonction de la disponibilité des morceaux : pilier du diaphragme à proximité de la partie tendineuse, muscle squelettique contenant peu de graisse prélevé à proximité des os ou des tendons, muscles masticateurs, langue.
Le prélèvement est réalisé par un salarié de l'abattoir au moyen d'un emporte-pièce.
Les prélèvements sont placés directement par lot de 400 maximum dans un sachet plastique. Les sachets sont pesés individuellement. Le poids de chaque sachet ne doit pas dépasser 110 g ; il est reporté sur le sachet, ainsi que le nombre d'échantillons placés dans le sachet. Le sachet est hermétiquement fermé et identifié : numéro d'agrément de l'abattoir, journée d'abattage et numéro d'ordre pour la journée (par exemple 18.3.2005 n°1, 18.3.2005 n°2…).
Les sachets correspondants à une journée d'abattage sont regroupés dans un sac plus grand également identifié : « abattage du : DATE et numéro d'agrément de l'abattoir ».
Ce sac contient également la fiche commémorative relative au contenu du sac.

b. Conservation

Les sachets et sacs sont conservés à + 2°C (conservation possible pendant au moins 3 semaines). Il ne faut pas congeler les échantillons : la méthode conserve une bien meilleure sensibilité sur des morceaux de viande « avancés » que sur des échantillons congelés pour lesquels on perd 50 % de sensibilité.

c. Analyse et résultats d'analyse

La recherche de larves de trichines est réalisée soit par l'un des laboratoires départementaux d'analyses agréés, soit par un laboratoire répondant aux conditions suivantes :
- dispose d'un personnel technique en nombre suffisant ayant participé à une session de formation à la technique de recherche de larves de trichines par digestion pepsique organisée par le laboratoire national de référence sur les trichines (laboratoire de santé animale de Maisons-Alfort de l'ANSES) et pour lequel le responsable de la session de formation aura délivré une attestation de capacité ;

- est conforme à la législation en vigueur pour les laboratoires de niveau 2 (attestation du responsable du laboratoire) ;
- se dote de l'équipement et des réactifs nécessaires en qualité et quantité pour mettre en oeuvre la recherche de larves de trichines sur l'ensemble des porcs abattus par l'établissement ;
- met en place des procédures de traçabilité, fonctionnement et validation des résultats satisfaisantes pour le vétérinaire officiel de l'abattoir concerné, et s'engage en particulier à lui signaler sans délai tout résultat positif.

Le responsable du laboratoire où sont réalisées les analyses conformément à la méthode précisée au point 1 de la présente annexe complète dès réception la fiche de commémoratif (annexe). A l'issue des analyses il en indique le résultat sur la dite fiche qui est retournée après signature à l'abattoir d'origine.
L'abattoir conserve les résultats d'analyses au moins 6 mois après la DLUO indiquée sur les étiquettes des lots expédiés correspondants aux analyses réalisées.

FICHE DE COMMEMORATIFS
DEPISTAGE SYSTEMATIQUE PAR AUTOCONTROLE DE LA TRICHINE

Volet réservé à l'abattoir

- Nom .....

- Numéro d'agrément : .....

Journée d'abattage					
Nb de porcs abattus					
Nb d'échantillons prélevés					
Nb de sachets de 100 g transmis et numéro d'ordre des sachets					

Date d'envoi au laboratoire :

Laboratoire de destination :

Date : Signature du responsable de l'abattoir ou son représentant

Volet réservé au laboratoire

- ***RECEPTION***

Date de la réception : Nombre de sachets de 100 g reçus :

- ***RESULTATS PAR LA METHODE DE DIGESTION PEPSIQUE***

Tests trichine réalisés le : sur les : sachets de 100 g reçus.
Nombre de sachets négatifs :
Nombre de sachets positifs : Identification des sachets positifs (date et n° d'ordre) :

Date : Signature du responsable technique du laboratoire

Annexe 2 : Critères microbiologiques concernant les viandes de mammifères non transformées

VIANDES FRAICHES, ABATS, SANG ALIMENTAIRE, et GRAISSE DE MAMMIFÈRES				
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage (n=1 ; c=0) Fréquence (ms = mois)	Limite (conformément RT 021/2011, RT 034/2013 et décision 299)	Annotations
1.1.1.Viandes fraîches d'animaux de boucherie				Analyses réalisées sur prélèvement de muscle profond
1.1.1.1 VF - REFRIGEREES	FMANAFAC[4] Enterobacteriacae[5] Salmonelles Listeria monocytogenes Proteus sp. Dans 0,1 g	1 f./ms 1 f. /ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms) 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g 10 ufc/g	En routine * Proteus : analyse nécessaire seulement pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 7j
1.1.1.2 VF – CONGELEES Carcasses Demi-carcasses Quartiers et morceaux	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Salmonelles Listeria monocytogenes	1 f./ms 1 f. /ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms) 1 f./ms	$1x10^4$ ufc/g 100 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	En routine *
1.1.1.3 VF – CONGELEES Blocs de viandes avec os	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Salmonelles Listeria monocytogenes	1 f./ms 1 f. /ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms) 1 f./ms	5.10^5 ufc/g 1000 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	En routine *

[4]

FMANAFACAM : Flore aérobie mésophile aérobie et anaérobie facultatif

[5] La recherche dans les RT porte sur les coliformes, élargie ici aux Entérobactéries. Les RT mentionnent une absence dans un poids défini, à comprendre comme le poids du produit à partir duquel la présence n'est pas autorisée. Ainsi absence dans 0,001g est équivalente à 1000 ufc/g

VIANDES FRAICHES, ABATS, SANG ALIMENTAIRE, et GRAISSE DE MAMMIFÈRES				
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage (n=1 ; c=0) Fréquence (ms = mois)	Limite (conformément RT 021/2011, RT 034/2013 et décision 299)	Annotations
1.1.1.4 VF – CONGELEES Viandes désossées	FMANAFAC[4] Enterobacteriacae[5] Salmonelles Listeria monocytogenes	1 f./ms 1 f. /ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms) 1 f./ms	5.10^6 ufc/g 10 000 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	En routine * Idem (analyse sur muscle profond) mais sans flamber la surface.
1.1.1.5. Produits SEMI-FINIS désossés (réfrigérés ou congelés, y compris marinés) GRANDS morceaux	FMANAFAC[4] Enterobacteriacae[5] Salmonelles Listeria monocytogenes	1 f./ms 1 f. /ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms) 1 f./ms	5.10^5 ufc/g 1000 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	En routine *
1.1.1.6. Produits SEMI-FINIS désossés (réfrigérés ou congelés, y compris marinés) PETITS morceaux	FMANAFAC[4] Enterobacteriacae[5] Salmonelles Listeria monocytogenes	1 f./ms 1 f. /ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms) 1 f./ms	1.10^6 ufc/g 1 000 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	En routine *
1.1.2. abats animaux de boucherie réfrigérés ou congelés, en blocs, et couenne de porc	Salmonelles Listeria Monocytogenes	1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms) 1 f./ms	Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	En routine * Flambage des surfaces préalable pour analyse de blocs congelés
1.1.2.1 sang alimentaire	FMANAFAC[4] Enterobacteriacae[5] Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles S. aureus[6]	1 f./ms 1 f. /ms 1 f./ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms) 1 f./ms	5.10^5 ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g Abs. dans 1 g	En routine * <1ufc/g
1.1.3. Produits à base de bardière – GRAS CRU	FMANAFAC[4] Enterobacteriacae[5] Salmonelles Listeria monocytogenes	1 f./ms 1 f. /ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms) 1 f./ms	5.10^4 ufc/g 1000 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	En routine *
VSM de porc (RT 021 et 034)	FMANAFAC[4] Enterobacteriacae[5] Salmonelles Listeria monocytogenes	1 f./ms 1 f. /ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms) 1 f./ms	5.10^6 ufc/g 10000 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	

[6] À chaque fois que *S.* aureus est mentionné, compte tenu des méthodes disponibles, la recherche des staphylocoques à coagulase positive convient

*** cette phase est mise en œuvre après une phase probatoire. Au cours de la phase probatoire, les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. La période probatoire s'achève dès que 5 résultats favorables sont obtenus.**

Lorsque le résultat d'une analyse de routine est défavorable pour ce paramètre, les contrôles sont renforcés : les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 1 mois.
IMPORTANT :

- **Les analyses doivent porter sur chacune des sous-catégories de produits exportés mentionnées ci-dessus (i.e. Viandes fraîches 1.1.1, abats 1.1.2, et gras crus 1.1.3), en échantillonnant alternativement - si nécessaire - les différents types de produits exportés appartenant à la même sous-catégorie que les produits exportés vers la Russie/UEE.**
- **De ce fait, il n'est pas possible d'établir un plan d'autocontrôles microbiologiques pour l'exportation vers la Russie/UEE de gras crus ou d'abats sur des échantillons prélevés sur des viandes fraîches.**
- **Compte tenu du fait que la nomenclature russe n'est pas nécessairement équivalente à la nomenclature française pour la dénomination des différentes denrées, il convient en cas de doute de classer la denrée française dans la rubrique qui lui correspond le mieux avec les seuils russes les plus bas, en particulier dans la catégorie « viandes réfrigérées ou congelées ».**

Annexe 3 : Critères microbiologiques concernant les viandes de volailles et de gibier à plume non transformées

*les critères en bleus sont mis au titre consultatif en prévision de l'entrée en vigueur du Règlement Technique « Volaille »

VIANDES FRAICHES, VSM, PEAU, ABATS DE VOLAILLES ET DE GIBIER A PLUME						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		N	c	Fréquence		
1.1.9.1 viandes fraîches de volailles						Analyses réalisées sur prélèvement de muscle profond
Réfrigérées,	FMANAFAC[4] Salmonelles Listeria monocytogenes Coliformes Bactéries de type Proteus *sp*	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms) 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^4 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g Abs dans 0.1 g Abs dans 0.1 g**	En routine * **Si DLC > 7 j
Congelées,	 Salmonelles Listeria monocytogenes Coliformes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms) 1 f./ms 1 f./ms	10^5 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g Abs dans 0.01 g	En routine *
façonnées (réfrigérées, congelées)	FMANAFAC(4) Salmonelles Listeria monocytogenes Coliformes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms) 1 f./ms 1 f./ms	5.10^5 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g Abs. dans 0.01 g	En routine *
1.1.9.2. VSM de volailles, restes d'os réfrigérés et congelés en blocs, produits semi-finis congelés avec os,	 Salmonelles Listeria monocytogenes Coliformes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms) 1 f./ms 1 f./ms	10^6 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g Abs. dans 10^{-4} g	En routine *
1.1.9.3 Peau de volailles	FMANAFAC(4) Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms) 1 f./ms	10^6 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	En routine *
1.1.10.1.Abats,	FMANAFAC(4) Salmonelles	1 1	0 0	1 f./ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)	10^6 ufc/g Abs. dans 25 g	En routine *

	Listeria monocytogenes	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
1.1 (RT 21/2011) Viande congelée et desossée / farce	FMANAFAC[4] Salmonelles Listeria monocytogenes Coliformes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms) 1 f./ms 1 f./ms	5.10^6 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g Abs. dans 10^{-4} g	En routine *

*** cette phase est mise en œuvre après une phase probatoire. Au cours de la phase probatoire, les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. La période probatoire s'achève dès que 5 résultats favorables sont obtenus.**
Lorsque le résultat d'une analyse de routine est défavorable pour ce paramètre, les contrôles sont renforcés : les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 1 mois.

IMPORTANT :
● Les analyses doivent porter sur chacune des sous-catégories de produits exportés mentionnées ci-dessus (i.e. Viandes fraîches 1.1.9.1, VSM 1.1.9.2, peaux 1.1.9.3, abats 1.1.10), en échantillonnant alternativement - si nécessaire - les différents types de produits exportés appartenant à la même sous-catégorie que les produits exportés vers la Russie/UEE.
● De ce fait, il n'est pas possible d'établir un plan d'autocontrôles microbiologiques pour l'exportation vers la Russie/UEE de VSM, de peaux, ou d'abats sur des échantillons prélevés sur des viandes fraîches.
● Compte tenu du fait que la nomenclature russe (et celle de l'Union Economique Eurasiatique) n'est pas nécessairement équivalente à la nomenclature française pour la dénomination des différentes denrées, il convient en cas de doute de classer la denrée française dans la rubrique qui lui correspond le mieux avec les seuils russes les plus bas, en particulier dans la catégorie « viandes réfrigérées ou congelées».

Annexe 4 : Critères microbiologiques concernant les produits transformés à base de viandes de mammifères

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES DE MAMMIFÈRES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	C	Fréquence		
1.1.1.4 Produits semi-finis de viande hachée (réfrigérés, congelés) :						
- produits façonnés, y compris panés	FMANAFAC[4] Enterobacteriacae[7] Salmonelles Moisissures Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	5. 10^6 ufc/g 10 000 ufc/g Abs. dans 25 g 500 ufc/g * Abs. dans 25 g	* produits semi-finis panés avec DLC> 1 ms
- produits semi-finis, enrobés de pâte	FMANAFAC[4] Enterobacteriacae[5] Salmonelles Moisissures Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2. 10^6 ufc/g 10 000 ufc/g Abs. dans 25 g 500 ufc/g * Abs. dans 25 g	* produits semi-finis panés avec DLC> 1 ms
- Farce de boeuf, de porc et d'autres animaux de boucherie	FMANAFAC[4] Enterobacteriacae[5] Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	5. 10^6 ufc/g 10 000 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.1.1.5 Produits semi-finis avec os (grands morceaux, petits morceaux, portions)	FMANAFAC[4] Enterobacteriacae[5] Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	5. 10^6 ufc/g 10 000 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.1.2.3 Produits issus de la transformation du sang						

[7] La recherche dans les RT porte sur les coliformes, élargie ici aux Eentérobactéries

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES DE MAMMIFÈRES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	C	Fréquence		
- albumine alimentaire	FMANAFAC[4] Enterobacteriacae[5] Clostridium sulfitoréducteurs[8] Salmonelles S. aureus[9] Proteus	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2,5 10^4 ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g Abs. dans 1 g Abs. dans 1 g	
- concentré sec de plasma sanguin	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles S. aureus Proteus	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2,5 . 10^4 ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g Abs. dans 1 g Abs. dans 1 g	
1.1.3.2 Produits à base de bardière et de poitrine de porc salés, fumés, cuits et fumés	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles Listeria monocytogenes S.aureus	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	5 . 103 ufc/g Abs. dans 1 g 10 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g Abs. dans 1 g	
1.1.4.1. Charcuterie et produits à base de viande de boucherie, crus et fumés, et crus et séchés, y compris en tranches emballées sous vide ou sous atmosphère modifiée	Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles E. coli Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10 ufc/g 100 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g	
1.1.4.2 Charcuterie semi-fumée et cuite fumée	Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	Abs. dans 1 g 100 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.1.4.3 Charcuterie cuite fumée et semi-fumée, à DLC supérieure à 5j., y compris en tranches emballée sous vide, sous atmosphère modifiée	Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	Abs. dans 1 g 10 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	

[8] Compte tenu des méthodes disponibles, la recherche de Clostridium perfringens ou des bactéries anaérobies sulfitoréductrices conviennent

[9] À chaque fois que S. aureus est mentionné, compte tenu des méthodes disponibles, la recherche des staphylocoques à coagulase positive + convient

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES DE MAMMIFÈRES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	C	Fréquence		
1.1.4.4. Produits de charcuterie cuits (saucisson, saucisses, cervelas, pains de viande)						
- catégorie supérieure et 1ère catégorie	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g Abs. dans 1 g 100 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g*	* dans les saucisses et cervelas
- deuxième catégorie	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2500 ufc/g Abs. dans 1 g 100 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g*	* dans les saucisses et cervelas
1.1.4.5. Charcuterie cuite avec conservateurs	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g Abs. dans 1 g 10 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.1.4.6 . Produits de charcuterie cuite, les DLC supérieure à 5j., y compris en tranches emballée sous vide, sous atmosphère modifiée	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g * Abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	* RTE en tranches : 2500 ufc/g
1.1.4.7. Produits de viande cuite : jambon, rouleaux de bœuf et de porc, porc et bœuf pressé, jambon, bacon, viande de tête de porc pressée, plat de mouton	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g Abs. dans 1 g 10 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.1.4.8. Produits de viande						

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES DE MAMMIFÈRES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	C	Fréquence		
fumée et cuite						
- jambon, rouleau, longe, poitrine,échine, produits de viande de porc désossée fumée et cuite - échine (joue), jarret	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g Abs. dans 1 g 10 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.1.4.9 Produits de viande gratinée ou gratinée et fumée	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g Abs. dans 1 g 10 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.1.4.10 Produits cuits en croûte, fumés en croûte, les DLC ne dépassant pas 5j, y compris en tranches emballés sous vide, sous atmosphère modifiée	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g * Abs. dans 1 g 10 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	* RTE en tranches : 2500 ufc/g
1.1.4.11 Produits finis, congélation rapide						
- produits préparés à base de viande en morceaux de tous types d'animaux de boucherie (sans sauce), grillés, cuits	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) enterococcus S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	104 ufc/g 100 ufc/g 103 ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
- produits préparés de découpe de viande avec sauces ; crêpes fourrées à la viande ou abats et similaires	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) enterococcus S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2 104 ufc/g 100 ufc/g 103 ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	* RTE en tranches : 2500 ufc/g
1.1.5.1 Saucisses de sang	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2000 ufc/g Abs. dans 1 g 100 ufc/g *	

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES DE MAMMIFÈRES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	C	Fréquence		
	S. aureus Salmonelles	1 1	0 0	1 f./ms 1 f./ms	Abs dans 1 g ** Abs. dans 25 g	
1.1.5.2 Fromage de tête	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2000 ufc/g Abs. dans 1 g 10 ufc/g Abs dans 1 g * Abs. dans 25 g	
1.1.5.3 Saucisses de foie	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2000 ufc/g Abs. dans 1 g 100 ufc/g * Abs dans 1 g ** Abs. dans 25 g	
1.1.5.4 Pâté	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g Abs. dans 1 g 10 ufc/g 10 ufc/g * Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.1.5.5 Produits de viande en gelée / galantines	FMANAFAC(4) Enterobacteriacae(5) Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2000 ufc/g Abs. dans 0,1 g 10 ufc/g 10 ufc/g * Abs. dans 25 g. Abs. dans 25 g.	
1.1.6.1 conserves pasteurisés :	 FMANAFAC Coliformes totaux B.cereus Clostridia sulphito-réducteurs S.aureus et autres staphylocoques à coagulase positive			 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	 moins de 2x102 ufc /g Abs dans 1g Abs dans 1g Abs dans 0.1g Abs dans 1g	

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES DE MAMMIFÈRES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	C	Fréquence		
1.1.6.2 conserves stérilisés :		5	-	1 f./ms		
	Microorganismes mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs sporogènes du groupe B. subtilis					
	Microorganismes mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs sporogènes des groupes B.cereus et B.polymyxa.					
	Clostridia mésophiles					Absence totale de Clostridies des groupes C.botulinum ou C. perfringens
	Microorganismes non sporogènes, y compris microorganismes lactiques et (ou) moisissures (champignons), et (ou) levures				Absence dans le produit	
	Microorganismes sporogènes thermophiles anaérobies, aérobies et anaérobies facultatifs				Présence autorisée, sous réserve que la température de conservation ne dépasse pas 20°C	
1.1.8 Viande séchée par sublimation et par chaleur						
1.1.8.1 Produits carnés secs	FMANAFAC(4)	1	0	1 f./ms	25 000 ufc/g	

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES DE MAMMIFÈRES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	C	Fréquence		
	Enterobacteriacae(5) Salmonelles Moisissures	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g 100 ufc/g	
1.1.9 Gélatine/Collagène	Salmonelles FMANAFAC(4) Coliformes totaux	5	0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	Abs. dans 25 g 105 ufc/g Abs. dans 1 g	

*** cette phase est mise en œuvre après une phase probatoire. Au cours de la phase probatoire, les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. La période probatoire s'achève dès que 5 résultats favorables sont obtenus.**
Lorsque le résultat d'une analyse de routine est défavorable pour ce paramètre, les contrôles sont renforcés : les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période maximale de 1 mois.

Annexe 5 : Critères microbiologiques concernant les produits à base de viandes de volailles et de gibier à plumes

*les critères en bleus sont mis au titre consultatif en prévision de l'entrée en vigueur du Règlement Technique « Volaille »

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDE DE VOLAILLES ET DE GIBIER A PLUMES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
1.9.2 Produits semi-finis de viande de volailles :						
- avec os désossés, panure	FMANAFAC(4) Salmonelles Listeria monocytogenes Coliformes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^5 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g Abs. dans 10^{-4} g*	* Coliformes : Abs dans 10^{-3}g quand produit désossé = 10^3 ufc/g
- avec os ou désossés, avec panure, condiments, sauce, marinés	FMANAFAC(4) Salmonelles Listeria monocytogenes Coliformes	1 1 1 1 1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^6 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g Abs. dans 10^{-4} g	
1.9.3 Produits semi-finis en découpe						
- en croûte de pâte	FMANAFAC(4) Coliformes Salmonelles Listeria monocytogenes Moisissures	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2.10^6 ufc/g 10ufc/gAbs dans 10^{-4}g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g Abs dans 500 ufc/g	
- saucisses cuites	FMANAFAC(4) Salmonelles Listeria monocytogenes Coliformes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^6 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDE DE VOLAILLES ET DE GIBIER A PLUMES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
- avec et sans panure	FAMFMANAFAC(4) Salmonelles Listeria monocytogenes Coliformes Moisissures	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^6 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g Abs dans 10^{-4}g Abs dans 500 ufc/g	
1.11.1 Saucisses crues, séchées et fumées	Coliformes Clostridies sulfitoréductrices S. aureus Salmonelles E. Coli L. monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	Abs dans 0.1 g Abs dans 0.01 g Abs dans 1 g Abs dans 25 g Abs dans 1 g Abs dans 25 g	
1.11.2 Saucisses crues, séchées et fumées, découpées, sous atmosphère contrôlée	Coliformes Clostridies sulfitoréductrices S. aureus Salmonelles E. Coli L. monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	Abs dans 0.1 g Abs dans 0.01 g Abs dans 1 g Abs dans 25 g Abs dans 1 g Abs dans 25 g	
1.11.3 Saucisses - semi fumées - coupées et sous atmosphère contrôlée	Coliformes Clostridies sulfitoréductrices S. aureus Salmonelles Coliformes Clostridies sulfitoréductrices S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	Abs dans 1 g Abs dans 0.01 g Abs dans 1 g Abs dans 25 g Abs dans 1 g Abs dans 0.01 g Abs dans 1 g Abs dans 25 g	
1.11.4 Charcuterie Charcuterie cuite et fumée	FAMFMANAFAC(4) Coliformes Clostridies sulfitoréductrice S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^3 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 0.1 g10 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g	
1.11.5 Saucisses fumées et cuites	Coliformes Clostridies sulfitoréductrices S. aureus Salmonelles	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	Abs dans 1 g Abs dans 0.1 g Abs dans 1 g Abs dans 25 g	

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDE DE VOLAILLES ET DE GIBIER A PLUMES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
1.11.6 Carcasses et demi-carcasses rôties, cuites et fumées, fumées	FMANAFAC[4] Coliformes Clostridies sulfitoréductrices S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g Abs. dans 1 g 10 ufc/gAbs dans 0,1g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g	
1.11.7 Carcasses et demi-carcasses de volailles crues et fumées, crues et séchées	FMANAFAC[4] Coliformes Clostridies sulfitoréductrice S. aureus Salmonelles E. *coli* L. *monocytogenes*	1 1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g Abs. dans 1 g 10 ufc/gAbs dans 0.1g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g	
1.11.8. Produits cuisinés de découpe de volailles	FMANAFAC[4] Coliformes Clostridies sulfitoréductrices S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g Abs. dans 1 g Abs dans 0.1g10 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g	
1.11.9 produits finis de viande de volailles, congélation rapide						
- grillés, cuits	FMANAFAC[4] Coliformes Enterococcus S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^4 ufc/g Abs dans 0.01g 10 ufc/g 10^4 ufc/g Abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g	
- produits préparés de découpes de viande avec sauce et/ou garniture,	FMANAFAC[4] Coliformes Enterococcus S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2.10^4 ufc/g Abs dans 0.01g 10 ufc/g 1000 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g	
1.12.1 Pâté de volaille, y compris avec abats	FMANAFAC[4] Coliformes Clostridies sulfitoréductrices[10] S. aureus[11]	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2000 ufc/g Abs. dans 1 g Abs dans 0.1 g Abs. dans 1 g	

[10] Pour l'ensemble de l'annexe, compte tenu des méthodes disponibles, la recherche de *Clostridium perfringens* ou des bactéries anaérobies sulfitoréductrices conviennent

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDE DE VOLAILLES ET DE GIBIER A PLUMES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
	Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1	0 0	1 f./ms 1 f./ms	Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.12.2. Pâté de foie de volailles[12]	FMANAFAC[(4)] Coliformes Clostridies sulfitoréductrices S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	5. 10^3 ufc/g Abs. dans 1 g Abs dans 0.1 g Abs dans 0.1 g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.12.3 Produits en gelée	FMANAFAC[(4)] Coliformes Clostridies sulfitoréductrices S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2000 ufc/g Abs dans 0.1 g Abs dans 0.1 g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g	
1.12.4. saucisses de foies de volailles et abats	FMANAFAC[(4)] Coliformes Clostridies sulfitoréductrices S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	5000 ufc/g Abs. dans 1 g Abs dans 0.01 g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g	
1.13.1 Conserves pasteurisées à base de viande de volaille, avec ou sans produits végétaux	FMANAFAC[(4)] Coliformes Bactéries lactiques Levures Moisissures	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	50 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 1 g Abs. dans 1 g 50 ufc/g	
1.13.2 Conserves stérilisées à base de viande de volaille, avec ou sans produits végétaux, pâté inclus	Microorganismes mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs sporogènes du groupe B. *subtilis* Microorganismes mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs sporogènes des groupes B.*cereus* et B.*polymyxa*. Clostridia mésophiles				11 ufc/g(cm3) Absence 1 ufc / g (cm3)	

[11] Pour l'ensemble de l'annexe, compte tenu des méthodes disponibles, la recherche des staphylocoques coagulase + convient

[12] Notamment les produits à base de foie gras, tranchés ou non.

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDE DE VOLAILLES ET DE GIBIER A PLUMES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
	Microorganismes non sporogènes, y compris microorganismes lactiques et (ou) moisissures (champignons), et (ou) levures Microorganismes sporogènes thermophiles anaérobies, aérobies et anaérobies facultatifs				Absence dans le produit Présence autorisée, sous réserve que la température de conservation ne dépasse pas 20°C	Absence totale de Clostridies des groupes C.botulinum ou C. perfringens
1.14.1 Farce lyophilisée à base de volaille	FMANAFAC[4] Coliformes S. aureus Proteus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^4 ufc/g Abs dans 0.01 g Abs dans 0.1 g Abs dans 1 g Abs dans 25g	
1.14.2 Farce séchée à base de volaille	FMANAFAC[4] Coliformes S. aureus Proteus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	5.10^3 ufc/g Abs dans 0.1 g Abs dans 0.1 g Abs dans 1 g Abs dans 25g	
1.14.3 Produits séchés à base de volaille	FMANAFAC[4] Coliformes S. aureus Proteus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^4 ufc/g Abs dans 0.1 g Abs dans 0.01 g Abs dans 1 g Abs dans 25g	

*** cette phase est mise en œuvre après une <u>phase probatoire</u>. Au cours de la phase probatoire, les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. La période probatoire s'achève dès que 5 résultats favorables sont obtenus.**
Lorsque le résultat d'une analyse de routine est défavorable pour ce paramètre, les contrôles sont <u>renforcés</u> : les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 1 mois.

Annexe 6 : Plan d'autocontrôle « résidus médicamenteux»*

1 - Viande, abats, graisses crues, produits à base de viandes ou d'abats – mammifères

Résidus d'antibiotiques	Limite	n	c	Limite de détection de la méthode	Fréquence	Méthode
Chloramphénicol (levomicitine)	NA	1	0	0.01 mg/kg	2 f./an	Elisa CL/SM-SM ou CG/SM [11]
Groupe Tétracycline	NA	1	0	0,01 mg/kg	1 f/trimestre	Tetrasensor®
Bacitracine	NA	1	0	0,02 mg/kg	2 f/an	4 boites
Substances antimicrobiennes		1	0		**Probatoire :** analyses pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. Cette période s'achève dès que sont obtenus 5 résultats favorables. **Routine :** une analyse pratiquée tous les 5 lots de produits destinés à l'exportation, avec un minimum de 1 f./mois. En cas de résultat défavorable, la fréquence des analyses est renforcée. **Renforcée :** analyses pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 1 mois. Cette période s'achève dès que sont obtenus 5 résultats favorables.	Prémitest ® ou 4 boites

La méthode indiquée à cette annexe peut être remplacée par toute autre méthode ayant une sensibilité supérieure ou égale à la méthode proposée.

***Les facteurs de croissance sont interdits dans l'Union Européenne**

2 - Viande, abats, graisses crues, produits à base de viandes ou d'abats – volailles et gibier à plumes

Résidus d'antibiotiques	Limite[13]	n	c	Limite de détection de la méthode	Fréquence	Méthode
Chloramphénicol (levomicitine)	NA	1	0	0,01 mg/kg	1 f./an	Elisa (dépistage) CL/SM-SM ou CG/SM [13]
Groupe Tétracycline	NA	1	0	0, 01 mg/kg	2 f/an	Tetrasensor®
Bacitracine	NA	1	0	0,02 mg/kg	1 f/an	4 boites
coccidiostatiques	NA	1	0	10 µg/kg	2 f/an	CL/SM-SM [13]
Substances antimicrobiennes		1	0		**Probatoire :** analyses pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. Cette période s'achève dès que sont obtenus 5 résultats favorables. **Routine :** 1 f./trimestre. En cas de résultat défavorable, la fréquence des analyses est renforcée. **Renforcée :** analyses pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 1 mois. Cette période s'achève dès que sont obtenus 5 résultats favorables.	Premitest ® ou 4 boites[14]

La méthode indiquée à cette annexe peut être remplacée par tout autre méthode ayant une sensibilité supérieure ou égale à la méthode proposée.

[13]

NA : Non autorisé

[14] critères de performance analytique de la Décision n°2002/657/CE

3. Autres substances contaminantes – mammifères et volailles

Substance antimicrobienne	Espèce concernée	Matrice à contrôler (si produit exporté)	Limite (mg/kg)
Toutes les substances du groupe sulfonamide	Tous types d'animaux de production et volaille	Reins / foie	0.1
Lincomycine	Tous types d'animaux de production et volaille	muscle	0,1
		foie	0,2

Si la substance est recherchée dans le cadre des PSPC, la fréquence de recherche est de 1fois/an, sinon c'est 2 fois/an.

Annexe 7 : Plan d’autocontrôle « contaminants »

1 - Contaminants

A noter que la réglementation européenne (règlement 1881/2006) fixe la plupart du temps des teneurs maximum sur des denrées brutes (en particulier les viandes et produits de la pêche) : pour un produit de la pêche transformé ou un produit de viande transformé, la teneur maximum sera à calculer en prenant en compte le facteur de concentration suite à la transformation du produit avec une fréquence annuelle.

Viandes et Produits dérivés		
Indices	Taux admissibles, mg/kg, maxi	Remarques
Éléments toxiques		
Plomb	0,5 Teneur UE **inférieure** : 0,10 mg/kg (de poids à l'état frais)	Viande, y compris séchée, produits à base de viande ou contenant de la viande, volaille et produits à base de volaille, conserves de viande additionnée de denrées végétales, conserves de volaille, saucisses
	0,6 Teneur **UE inférieure** : 0,5 mg/kg (de poids à l'état frais)	Abats d’animaux de boucherie, produits à base d’abats d’animaux de boucherie et de volaille, peau de porc, sang alimentaire et leurs dérivés, conserves d’abats dont celles de pâtés, y compris de pâtés de volaille
	1 Teneur abat (cf. haut) **inférieure** : 0,5	Reins; Produits à base de viande contenant des reins; Conserves (en boîtes de fer-blanc soudées) : de viande, de volaille, d’abats (dont celles de pâtés), de viande additionnée de denrées végétales
Cadmium	0,05 Teneur **UE identique** : 0,05 mg/kg (de poids à l'état frais)	Viande, y compris séchée, produits à base de viande ou contenant de la viande, volaille, produits à base de volaille, conserves de viande, de viande additionnée de denrées végétales, conserves de volaille, saucisses;
	0,3 Teneur UE **supérieure** : 0,5 sur foie / 1,0 sur rein	Abats d’animaux de boucherie, produits à base d’abats d’animaux de boucherie et de volaille, peau de porc, sang alimentaire et leurs dérivés, conserves d’abats dont celles de pâtés, y compris de pâté de volaille, conserves de viande additionnée de denrées végétales
	1 Teneur UE **identique** : 1,0 sur rein	Reins; Produits à base de viande avec des reins
Etain	200 Teneur UE **identique** : 200	Conserves (en boîtes de fer-blanc soudées) de viande, de volaille, d’abats, de viande additionnée de denrées végétales
Pesticides		

Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, bêta et gamma)	0,1	Viande, y compris séchée, produits à base de viande ou contenant de la viande, volaille ; abats d'animaux de boucherie et de volaille ; duits ; Peau de porc, sang alimentaire et leurs dérivés, conserves de viande, d'abats, conserves de viande additionnée de denrées végétales
- DDT et ses métabolites	0,1	Viande, y compris séchée, produits à base de viande ou contenant de la viande, volaille ; abats d'animaux de boucherie et de volaille ; Peau de porc, sang alimentaire et leurs dérivés, conserves de viande, d'abats, conserves de viande additionnée de denrées végétales
Benzo[a]pyrène	0,001 Teneur UE **supérieure** : 0,002	Produits fumés à base de viande, contenant de la viande et produits à base de volaille
Nitrosamines (NDMA et NDEA)	0,002 **Pas de teneur** UE	Conserves de viande, de volaille additionnées d'azotite de sodium; Conserves d'abats dont celles de pâtés, viande séchée
	0,004 **Pas de teneur** UE	Produits fumés à base de viande, contenant de la viande et produits à base de volaille
Dioxines (somme des dioxines)	0,000003 (fixé en équivalent de graisse) Teneur UE sommes dioxines : 0,0000025	Conserves de viande ou viande séchée (boeuf, mouton et leurs dérivés) ; bœuf, agneau (sur la base des matières grasses)
	0,000001 (fixé en équivalent de graisse) Teneur UE sommes dioxines : 0,000001	Conserves de viande ou viande séchée (porc et ses dérivés) ; Foie et ses dérivés; Conserves de foie ; porc (sur la base de matières grasses)
	0.000006 Teneur UE sommes dioxines : 0,0000003 (sauf ovin) / 0,00000125 ovin	Conserves de foie et produits à base de foie (sur la base des matières grasses), y compris de volaille
	0,000002 (fixé en équivalent de graisse) Teneur UE sommes dioxines : 0,00000175	Volaille et ses dérivés, y compris la viande de volaille séchée

Huiles brutes et produits à base de matières grasses		
Indices	Taux admissibles, mg/kg, maxi	Remarques
Éléments toxiques		
plomb	0,1 Teneur UE **identique** : 0,1	Produits de transformation d'huiles végétales et de graisses animales; graisses animales, lard de porc et ses dérivés, graisses animales fondues

Pesticides		
Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, bêta et gamma)	0,2	Graisse animale, lard de porc et ses dérivés
- DDT et ses métabolites	1	Graisses animales, lard de porc et ses dérivés
Mycotoxines		
Benzo[a]pyrène	0,001 Cf teneur UE sur les viandes : **supérieure** : 0,002	Lard fumé
Dioxines (somme des dioxines)	0,000003 Teneur UE sommes dioxines : 0,0000025	Graisse de bœuf, y compris fondue
	0,000001 Teneur UE sommes dioxines : 0,0000025	Graisse de porc, y compris fondue
	0,000002 Teneur UE sommes dioxines : 0,00000175	Graisse aviaire, graisse mélangée, y compris fondue, huile de poisson

2- Radionucléides :

Groupes de produits alimentaires	Activité massique du Césium 137, Bq/kg (l)	Activité massique du Strontium-90, Bq/kg (l)
Viande, produits carnés et abats	1000	100

Le texte de référence européen sur les radionucléides (Règlement (Euratom) n°3954/87) ne s'applique qu'en cas d'accident, en situation post-accidentelle.

Les autres textes relatifs aux radionucléides en vigueur sont établis pour la gestion de l'import pour des cas particuliers (Tchernobyl et Fukushima) et sont inadaptés au contexte de production agricole en Europe.

=> il n'y a ainsi pas de teneur maximum fixée dans les denrées en Europe pour une situation normale.

=> par contre, le Codex alimentarius a fixé des teneurs qui servent ainsi de seuils d'alerte :

pour le Césium 137 : 1000 Bq/kg frais

pour le Strontium 90 : 100 Bq/kg frais

Annexe 8 : Éléments complémentaires pour la demande d'agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie / UEE de viandes et produits carnés

Informations relatives à l'entreprise demandeuse

N° d'agrément communautaire de l'établissement	Raison sociale – enseigne de l'entreprise	Adresse de l'entreprise	Unité administrative territoriale	
			Département	Région

Informations relatives à l'agrément spécifique sollicité :

Espèce	Activité					
	Abattage	Découpe	Production de préparations de viande	Production de viandes séparées mécaniquement	Fabrication de produits à base de viande	Entreposage
Bovins						
Équins						
Porcins						
Volailles						
Lagomorphes						

NB: La véracité et la précision des informations reportées dans ce tableau est capitale: ce sont ces informations qui seront soumises aux autorités russes et pour lesquelles l'agrément sera octroyé. Ces informations devront être reportées rigoureusement sur les certificats sanitaires utilisés lors d'exportation vers la Fédération de Russie / UEE et conditionneront le bon déroulement des démarches administratives en douane.

Nom : .....
Date : .....
Signature : .....