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/2020-397** **29/06/2020**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction modifie :
DGAL/SDASEI/2017-690 du 18/08/2017 : Exportation de viande et produits à base de viande de porc vers le Mexique
Nombre d'annexes : 0

Objet : Exportation de viande et produits à base de viande de porc vers le Mexique.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : La présente note de service détaille les exigences sanitaires spécifiques pour l'exportation de viande et produits à base de viande de porc vers le Mexique, et précise notamment les conditions d'inspection officielle en abattoir.
Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par l'instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014.

Textes de référence :Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures

relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
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 ;
Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;
Instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20 mai 2014 : Conditions d’agrément des établissements à l’exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base de viande d’animaux de boucherie et de volailles, de produits laitiers et de produits de la pêche et des conditions d’élaboration des listes d’établissements agréés pour exporter vers ces pays tiers.

Table des matières

Introduction....2
I – Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités mexicaines....2
II – Produits exportables 1....2
III – Agrément des établissements....2
III.1 Exigences particulières des autorités sanitaires du pays tiers....2
III.2 Dossier d'agrément....3
III.3 Contrôle exercé par les autorités sanitaires du pays tiers....4

Introduction

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

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

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

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

Les autorités sanitaires mexicaines reconnaissent globalement le système d'inspection français pour les porcs abattus dans un établissement bénéficiant d'un agrément communautaire, mais imposent des exigences spécifiques allant au-delà de la réglementation communautaire (cf. III.1).

II – Produits exportables

	Viandes *	Abats, Graisses
Porcs (uniquement *Sus scrofa domesticus*)	oui	non

*** Sont considérés en tant que « viandes »** : carcasses, viande fumée, viande cuite, viande crue, viande en saumure, viande en conserve, viande entière (muscles), viande désossée mécaniquement (pâtes), viande précuite, viande préparée (marinée ou autre), viande salée, viande découpée, découpes de viande (*trimmings*), lard fumé, lard persillé sans procédé thermique, lard sans procédé thermique.

Il existe différents certificats sanitaires en fonction des produits exportés. Ceux-ci sont disponibles sur Exp@don, accompagnés d'une fiche technique expliquant leur utilisation.

III – Agrément des établissements

III.1 Exigences particulières des autorités sanitaires du pays tiers

- Origine des animaux

  Les animaux doivent provenir d'une zone de l'Union européenne respectant les restrictions de mouvement vis-à-vis de la fièvre aphteuse, de la peste porcine classique et de la peste porcine africaine.

Les animaux ne peuvent pas provenir d'élevages plein air.

- Agrément de la filière

  Les autorités mexicaines exigent un agrément spécifique à chaque étape de la filière, de l'abattage à la transformation (hors entrepôt), imposant aux établissements d'être agréés pour l'export vers le Mexique et d'utiliser exclusivement des denrées animales produites par des établissements agréés Mexique.

  La liste des établissements agréés spécifiquement pour l'export vers le Mexique est disponible sur Exp@don.

- Inspection *post mortem*

  L'inspection *post mortem* visuelle n'est pas prévue par la réglementation mexicaine. Les procédures d'inspection exigées seront systématiquement réalisées par l'agent officiel sur chaque carcasse destinée à l'exportation vers le Mexique.

  La Norme officielle du Mexique « NOM-009-Z00-1994 » prévoit ainsi :

- L'inspection *post mortem* doit inclure l'observation macroscopique, la palpation des organes, l'incision de muscles, l'incision des structures des ganglions lymphatiques, de la tête, des viscères et de la carcasse si nécessaire. En particulier, l'incision des nœuds lymphatiques de la tête (rétro-pharyngiens) devra être systématique pour chaque carcasse de porc destinée au marché mexicain. Les autres gestes d'incision restent à l'appréciation de l'inspecteur officiel sous la supervision du vétérinaire officiel, et réalisés si nécessaire ;

- L'examen comprend également une vérification visuelle de l'état de nutrition de l'animal, de l'aspect des membranes séreuses ; la présence de contusions, d'hémorragies, de modifications de coloration, de tuméfactions ; de déformations osseuses, articulaires, musculaires ou de tout autre tissu, organe ou cavité, ou toute autre altération.

  En pratique, l'inspection dans les conditions de production mexicaine nécessite la création d'un poste d'inspection supplémentaire dédié à la tête. Dans le cas d'une cadence élevée de plus de 450 porcs à l'heure, et seulement dans ce cas, l'incision des nœuds lymphatiques de la tête pourra être réalisée par un opérateur de l'abattoir, et l'inspection sera réalisée par un inspecteur vétérinaire au poste dédié. Le cas échéant, les aménagements de poste(s) nécessaires doivent être discutés avec le service local d'inspection et de doivent pas entraîner de répercussions négatives sur les conditions d'inspection.

  Chaque abattoir mettra au point une procédure détaillant les conditions de production mexicaine (modalités de fonctionnement, aménagement des postes sur chaîne) validée par le service d'inspection vétérinaire avant de commencer une production qui serait soumise à certification sanitaire pour l'exportation vers le Mexique. En particulier, des conditions de sécurité et d'ergonomie doivent être garanties par l'abatteur. La programmation des journées de production dédiées Mexique devra être transmise suffisamment en avance au service vétérinaire d'inspection pour que l'organisation des conditions d'inspection soit rendue possible et conforme aux normes mexicaines.

  Chaque service d'inspection vétérinaire à l'abattoir tiendra à jour une procédure « inspection *post mortem* MEXIQUE », diffusée à tous les inspecteurs concernés. Ces procédures pourront être montrées aux auditeurs mexicains si nécessaire, indiquant que l'inspection *post mortem* des carcasses destinées au Mexique est réalisée en conformité avec les exigences de la Norme officielle du Mexique en vigueur.

  ~~En production dédiée au Mexique, les cadences devront être adaptées afin d'assurer la réalisation de l'inspection *post mortem* dans les conditions définies ci-dessus.~~

- Traçabilité des productions

  Les produits destinés à l'exportation vers le Mexique ne doivent pas être exposés aux

contaminations croisées en raison de la présence de denrées animales ou d'origine animale qui ne répondraient pas aux exigences mexicaines. Des locaux de préparation et de stockage dédiés ne sont pas exigés pour autant que les conditions de fonctionnement garantissent l'absence de contamination entre les produits MEXIQUE et les autres produits (pas de contact possible) : entreposage des produits dans une zone séparée et correctement identifiée (matières premières, produits intermédiaires et produits finis), manipulation des produits destinés à l'exportation en début de séquence de production si l'établissement ne fonctionne pas en journée de production dédiée.

Tout au long du process, le système de traçabilité interne doit permettre de distinguer facilement et sans erreur possible les produits destinés à l'export vers le Mexique des autres (exemple : identification individuelle des pièces de salaisons sèches (jambons, saucissons secs) à l'aide d'une étiquette ou d'un marquage spécifique).

III.2 Dossier d'agrément

Aucun dossier spécifique n'est requis.

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

La France ne disposant pas du pre-listing, la visite des autorités sanitaires mexicaines est requise préalablement à l'inscription sur la liste de tout nouvel établissement agréé pour l'exportation vers ce pays.

L'agrément est attribué pour une durée de 3 ans.

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

Outre les éventuels audits d'agrément des nouveaux établissements candidats à l'exportation vers le Mexique, la conformité du système d'inspection français sera vérifiée à l'occasion d'audits de suivi tous les 3 ans (en l'absence de non conformité à l'importation, auquel cas la fréquence des audits de suivi pourra être augmentée).

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

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