**Ordre de méthode**

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

| | |
|---|---|
| **Direction générale de l'alimentation**<br>**Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque**<br><br>**251 rue de Vaugirard**<br>**75 732 PARIS CEDEX 15**<br>**0149554955** | **Instruction technique**<br><br>**DGAL/SDEIGIR/2022-168**<br><br>**23/02/2022** |

**Date de mise en application :** Immédiate
**Diffusion :** Tout public

**Cette instruction abroge :**
DGAL/SDASEI/2017-691 du 18/08/2017 : Exportation de viandes et produits à base de viande vers le Canada
**Cette instruction ne modifie aucune instruction.**
**Nombre d'annexes :** 0

**Objet :** Exportation de viandes et produits à base de viande vers le Canada

| **Destinataires d'exécution** |
|---|
| DD(CS)PP<br>DRAAF<br>DAAF |

**Résumé :** La présente instruction technique met à jour les exigences spécifiques pour l'exportation de viandes et produits à base de viande vers le Canada. Ces dispositions s'ajoutent aux exigences générales prévues par l'instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014. L'audit système canadien du 24 juin au 3 juillet 2019 a conclu au renouvellement de la conformité de nos systèmes d'inspection de la viande bovine, porcine et de volaille en France aux exigences sanitaires canadiennes. En revanche, un certain nombre de recommandations ont été formulées, qui sont intégrées à cette instruction et la modifient (parties surlignées) avec d'autres mises à jour (modification canadienne du poids maximum pour la classification d'une carcasse de veau, nouvelles conditions d'agrément des établissements de produits composés ; renvoi au vademecum restauration collective pour l'instruction des demandes d'agrément de certains établissements).

**Textes de référence :**Accord économique et commercial global (AECG/CETA) entre le Canada et l'Union européenne (UE)
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 (UE) 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, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels)Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE ;
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.
Instruction technique DGAL/SDASEI/2017-766 du 27/09/2017 : Ouverture du service pour le module de gestion des agréments pour l'exportation vers les pays tiers d'Expadon 2

Introduction....2
I – Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités canadiennes....2
I.1 Type de relation avec le Canada....2
I.2 Les systèmes d'inspection français reconnus par le Canada....2
II – Produits exportables ....3
III – Agrément des établissements....4
III.1 Exigences particulières des autorités sanitaires du pays tiers....4
III.2 Dossier d'agrément....6
III.3 Contrôle exercé par les autorités sanitaires du pays tiers....8

## Introduction

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

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

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

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

### I.1 Type de relation avec le Canada

Un accord a été conclu en 1998 entre la Communauté européenne et le gouvernement du Canada relatif aux mesures sanitaires de protection de la santé publique et animale applicables au commerce d'animaux vivants et de produits animaux, dont les dispositions ont été reprises dans l'accord économique et commercial global (AECG/CETA[1][2]) entre l'Union européenne et le Canada signé le 30 octobre 2016. Suite à l'approbation du Parlement européen, l'AECG est entré en vigueur de façon provisoire le 21 septembre 2017 dans l'attente d'une ratification par les parlementaires de chaque Etat membre. En France, la ratification a été approuvée par l'Assemblée nationale le 23 juillet 2019 et devrait faire l'objet d'un vote par le Sénat.

Cet accord prévoit que l'exportation de produits carnés vers le Canada est possible sous 3 conditions :

- reconnaissance du système d'inspection de l'Etat membre expéditeur pour l'espèce considérée ;
- état sanitaire satisfaisant du cheptel de l'Etat membre expéditeur pour l'espèce considérée ; ces exigences sont détaillées dans les certificats sanitaires disponibles sur Exp@don ;
- inscription de l'établissement sur la liste des établissements autorisés à exporter vers le Canada.

### I.2 Les systèmes d'inspection français reconnus par le Canada

Les autorités sanitaires canadiennes reconnaissent le système d'inspection français pour les animaux suivants, s'ils sont abattus dans un établissement bénéficiant d'un agrément communautaire et remplissant les exigences particulières détaillées au chapitre III :

- Bovins (boeuf, veau)
- Ovins et caprins (agneau, mouton, chèvre)
- Porcs, sangliers d'élevage
- Lapins
- Gibiers d'élevage ruminants (cerfs, chevreuils, daims)
- Volailles et gibiers à plumes, dont ratites (autruche, émeu, nandou)
- Equidés

[1] https://www.international.gc.ca/trade-commerce/trade-agreements-accords-commerciaux/agr-acc/ceta-aecg/overview-apercu.aspx?lang=fra

[2] https://ec.europa.eu/trade/policy/in-focus/ceta/index_fr.htm

## II – Produits exportables [3]

| | Viandes fraîches découpées (réfrigérées ou congelées) | Viandes hachées et Préparations de viandes (réfrigérées ou congelées) | VSM (réfrigérées ou congelées) | PABV de longue conservation :<br>- Stériles et emballés hermétiquement<br>- Extraits de viandes, bouillons, soupes déshydratés… | PABV autres que PABV de longue conservation |
|---|---|---|---|---|---|
| Bovins | X | X | X [4] | X | X |
| Ovins caprins | X | X | X | X | X |
| Porcs, sangliers d'élevage | X | X | X | X | X |
| Lapins | X | X | X | X | X |
| Gibiers d'élevage ruminants | X | X | X | X | X |
| Volailles (maigres ou grasses) et gibiers à plumes, dont ratites | X | X | X | X | X |
| Équidés | X | X | X | X | X |
| Kangourou | | | | X | X |

[3] Il s'agit de la possibilité théorique d'exporter les produits en application de dispositions spécifiques « export » ; il convient de vérifier l'application d'éventuelles barrières sanitaires en consultant le statut ouvert / fermé du couple pays/produit sur EXP@DON. Les fiches techniques du bureau export (BEPT) de la SDEIGIR donnent des informations complémentaires sur les produits couverts par les certificats sanitaires.

[4] Hors VSM issues du crâne ou de la colonne vertébrale des animaux de plus de 30 mois.

## III – Agrément des établissements

### III.1 Exigences particulières des autorités sanitaires canadiennes

- Plan HACCP

La précision et le formalisme du plan HACCP doivent être appréciés avec la même rigueur que dans le cas de l'agrément pour l'exportation de viandes et produits carnés vers les États-Unis d'Amérique.
Une attention particulière doit être portée sur la mise en œuvre effective de la prévention et la gestion de la formation de condensation dans les ateliers de production.

La condensation, considérée comme une source majeure de contamination des denrées, doit être parfaitement maîtrisée ou gérée. Les situations suivantes ne sont pas acceptables :

- un établissement présentant des salles entières avec de la condensation ;
- la présence de gouttelettes de condensation au-dessus des denrées dans des zones où circulent, sont stockés ou manipulés des produits nus ;
- la présence de condensation sur les produits nus (exemple : carcasse).

Les établissements doivent tout mettre en œuvre pour prévenir de façon globale et durable les problèmes de condensation dans le cadre de l'aménagement et l'équipement des locaux et la maîtrise des flux d'air (ventilation / extraction / gestion des ponts thermiques, etc.).
Si, malgré ces mesures de prévention de portée générale, quelques zones ponctuelles de condensation, non résolues par la maintenance et connues persistent, l'établissement doit en assurer obligatoirement la gestion, par exemple :

- par marquage au sol délimitant des zones interdites pour le stockage ou la manipulation de denrées nues ;
- par essuyage à un rythme raisonné (sans générer d'eau qui coule sur les denrées) et par la protection des denrées.

Un établissement qui présenterait beaucoup de condensation, même s'il assure une bonne gestion de ce problème, sera considéré comme non conforme par les autorités canadiennes.

- Méthode de décontamination

**Les outils affectés au travail des produits destinés à l'export vers le Canada doivent être désinfectés avec de l'eau chaude d'une température de minimum 82°C tel que prévu dans le Règlement (CE) 853/2004**.

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

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

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

- Abattoirs de bovins : exigences spécifiques concernant l'ESB

  – Animaux abattus d'urgence
    L'exportation vers le Canada de viande issue de bovins abattus d'urgence n'est pas autorisée.

  – Retrait des Matériels à Risque Spécifié (MRS)

L'exportation des viandes bovines est possible issues de bovins nés et élevés en France, tant que la France dispose du statut OIE « à risque maîtrisé » ou *a fortiori* « à risque négligeable » au regard de l'ESB.
Pour l'un ou l'autre de ces statuts, la réglementation Canada impose le retrait des éléments ci-après (en plus des MRS déjà retirés au titre de la réglementation communautaire) ; ces parties seront retirées de toute carcasse destinée à l'export vers le Canada et, dans la mesure où elles ne sont pas considérées comme MRS par la réglementation européenne, elles seront orientées en sous-produits de catégorie 3 et non pas en catégorie 1.

- Bovins quel que soit leur âge : iléon distal (soit les 4 derniers mètres de l'intestin grêle) ;
- Bovins de plus de 30 mois :

- la colonne vertébrale, y compris les ganglions rachidiens, à l'exclusion des vertèbres caudales, des apophyses épineuses et transverses des vertèbres cervicales, thoraciques et lombaires, et de la crête sacrée médiane et des ailes du sacrum ;
- les amygdales ;
- la viande mécaniquement séparée du crâne ou de la colonne vertébrale.

Une surveillance quotidienne du retrait des MRS (incluant retrait, mise en consigne et élimination des MRS, y compris gestion de l'âge des bovins en cas d'abattage de bovins de plus de 30 mois) doit être mise en place selon les modalités du plan SSOP, avec formalisation des procédures et des enregistrements (comprenant les contrôles, les actions correctives, des audits de contrôle/vérification etc.).

- Exigences spécifiques pour l'exportation de viandes bovines hachées crues et pour l'exportation de viandes bovines destinées à la fabrication au Canada de viandes hachées crues

Ces viandes doivent répondre aux conditions suivantes :

– avoir fait l'objet d'analyses visant à détecter la présence de *E. coli* O157 et *E. coli* O157:H7, selon les procédures décrites dans l'annexe O du chapitre 4 du Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca/aliments/produits-de-viande-et-de-volaille/manuel-des-methodes/chapitre-4/annexe-o/fra/1370616273137/1370616333827), à savoir notamment que :

- au moins 60 sous-échantillons de chaque lot doivent être examinés ;
- un lot ne peut comprendre plus de 5 combos[5] ni peser plus de 4500 kg environ. L'exploitant peut définir et utiliser une unité autre que le combo (palette de boîtes, bac de manutention, chariot, cuve, baquet, etc.), pourvu que le poids du lot ne dépasse pas 4500 kg environ.

– avoir été analysées dans un laboratoire accrédité selon la norme ISO/CEI 17025 (c'est-à-dire un laboratoire dont la compétence a été reconnue par un organisme d'accréditation signataire de l'Accord de reconnaissance mutuelle (MRA) de la Coopération internationale pour l'accréditation de laboratoires (ILAC) comme se conformant aux exigences de la norme ISO/CEI 17025:2005, tel le COFRAC) ;

– avoir obtenu des résultats d'analyses qui ont fait l'objet d'un rapport d'analyse indiquant la non-détection d'*E. coli* O157 et *E. coli* O157:H7 ;

– avoir joint au certificat ce rapport d'analyse, rédigé dans l'une des langues officielles du Canada (anglais ou français).

- Exigences spécifiques pour la viande et les produits à base de viande de veau

Afin de répondre aux exigences canadiennes, la dénomination « veau » ne peut concerner que des carcasses dont le poids est inférieur à 190 kg. Il appartient donc aux opérateurs et aux services officiels de prendre les mesures suivantes :

- Abattoirs et ateliers de découpe

  - Obligations des opérateurs

    L'établissement doit avoir une procédure écrite indiquant que le poids des carcasses de veau destinées à l'exportation vers le Canada doit être inférieur à 190 kg.
    Il doit garder un registre des carcasses éligibles à l'exportation vers le Canada avec le poids de chacune de ces carcasses.
    Si la carcasse n'est pas exportée en l'état et qu'elle est destinée à un atelier de découpe (abattoir), ou à un atelier de transformation (atelier de découpe), l'établissement devra fournir à ses clients agréés Canada uniquement des carcasses d'un poids inférieur à 190 kg.

  - Contrôles officiels

    Lors de la demande d'agrément initiale, puis en inspection de routine de l'établissement, les services officiels doivent s'assurer qu'une telle procédure est existante et appliquée.
    Les services officiels doivent avoir accès au registre des carcasses produites (abattoirs) ou réceptionnées (ateliers de découpe) éligibles à l'exportation vers le Canada.
    Lors de l'inspection de routine, les services officiels effectueront un contrôle documentaire sur un nombre aléatoire de carcasses de ce registre afin de vérifier que le poids est inférieur à 190 kg. Lors de ce contrôle, les services veilleront à compléter un

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

tableau sur le modèle ci-dessous qui sera signé et joint au rapport d'inspection. Une copie sera gardée à la DDecPP dans le dossier de l'établissement.
Ces tableaux, dûment complétés et signés, serviront de trace de contrôle lors d'un éventuel audit des autorités canadiennes.

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

Établissement :

N° agrément :

| Date du contrôle documentaire | Nombre de carcasses contrôlées sur le(s) listing(s) | Nombre de carcasses conformes (poids < 190 kg) | Nombre de carcasses non conformes (poids ≥ 190 kg) | Nom et signature de l'inspecteur |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |

- Ateliers de transformation
  - Obligations des opérateurs

    L'établissement doit avoir une procédure écrite indiquant que les produits à base de viande de veau destinés au Canada proviennent de carcasses d'un poids inférieur à 190 kg (en lien étroit avec le contrôle des fournisseurs et le contrôle à réception).
    Il devra obtenir et garder de ses fournisseurs un engagement en ce sens (documents commerciaux).

  - Contrôles officiels

    Lors de la demande d'agrément initiale, puis en inspection de routine de l'établissement, les services officiels doivent s'assurer qu'une telle procédure est existante et appliquée.
    Lors d'une inspection de routine, les services officiels effectueront un contrôle documentaire sur un nombre aléatoire de ces documents commerciaux à réception et indiqueront cette vérification dans le rapport d'inspection.
    Ces rapports d'inspection serviront de trace de contrôle lors d'un éventuel audit des autorités canadiennes.

- Certification sanitaire – viandes fraîches uniquement

  Lors de chaque première exportation de viandes de veau (carcasse ou découpe) vers le Canada, puis à intervalle régulier (la fréquence pourra être augmentée ou diminuée en fonction des résultats des contrôles précédents), le vétérinaire officiel demandera à ce que lui soit fourni le listing des carcasses dont sont issues les viandes exportées avec le poids de chaque carcasse.
  Il vérifiera que le poids des carcasses d'origine est bien inférieur à 190 kg.
  Le vétérinaire officiel apposera sur ce listing sa signature, son tampon et le résultat de son inspection documentaire (CONFORME / NON-CONFORME) et archivera ce document avec la copie du certificat sanitaire délivré (ne pas joindre ce listing au certificat sanitaire original accompagnant la marchandise).
  Ces listings, dûment tamponnés et signés, serviront de trace de contrôle lors d'un éventuel audit des autorités canadiennes.

- Limite maximale de résidus (LMR)

Les viandes et produits à base de viande seront soumis à une surveillance de routine à l'importation afin de déterminer s'ils sont conformes aux LMR canadiennes pour les résidus de médicaments vétérinaires et pour les pesticides. Celles-ci peuvent être consultées aux adresses suivantes :
https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/medicaments-produits-sante/medicaments-veterinaires/limites-maximales-residus/liste-limites-maximales-residus-drogues-usage-veterinaire-aliments.html
https://pr-rp.hc-sc.gc.ca/mrl-lrm/index-fra.php

- Etiquetage

Toute denrée importée au Canada doit être étiquetée conformément à la réglementation canadienne.
Il appartient à l'exportateur de s'enquérir des conditions requises auprès des autorités canadiennes (http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/fra/1299879892810/1299879939872), de Business France ou du Club des exportateurs agroalimentaires en Amérique du Nord (https://fr.franceintheus.org/spip.php?article4539 ).

- Exigences relatives au plan d'échantillonnage microbiologique pour la surveillance de *Listeria monocytogenes* dans les établissements de produits prêts-à-manger

Les produits de viande prêts-à-manger destinés à être exportés au Canada doivent satisfaire aux exigences canadiennes, consultables sur le site de l'ACIA[6].

Afin d'y répondre, il convient de veiller à ce que les actions suivantes soient bien mises en œuvre par les opérateurs dans le cadre de leur plan de maitrise sanitaire :
- La surveillance de *Listeria monocytogenes* dans les établissements de produits prêts à manger doit être réalisée à fréquence, *a minima,* annuelle ;
- L'échantillonnage doit inclure les surfaces en contact avec les aliments, afin de déterminer si les mesures de contrôles mises en place sont efficaces.

Il est rappelé qu'en application de l'article 50 de la Loi n°2018/938 (dite Loi Egalim), les établissements ont l'obligation de notifier à l'administration tout résultat d'autocontrôle non négatif sur le produit et dans l'environnement du produit.

- Exigences spécifiques en abattoir de volaille

Un vétérinaire officiel doit être présent tout au long des inspections ante mortem et post mortem. Pour les abattoirs qui ne disposeraient pas d'un vétérinaire officiel permanent, une présence doit être organisée lors des journées de production destinées à l'export vers le Canada. Une concertation préalable entre les établissements et les services d'inspection est donc indispensable à l'établissement des plannings de production des produits exportés vers le Canada.

- Exigences relatives à la maitrise du risque associé à Staphylococcus aureus pour les produits de viande séchés et fermentés

La méthode d'analyse de référence est la norme NF EN ISO 6888, parties 1, 2 et 3. Les produits de viande séchés et fermentés doivent répondre aux exigences canadiennes degré/heure disponibles en ligne sur le site de l'ACIA[7].
La combinaison de mesures de respect de bonnes pratiques d'hygiène et d'utilisation de ferments avec une étape d'étuvage s'accompagnant d'une acidification du produit (mais sans mise en œuvre de la procédure degré/heure) suivie d'une étape de séchage ont été soumises à approbation des autorités canadiennes comme méthode équivalente au degré/heure.

### III.2 Dossier d'agrément

La demande d'agrément pour l'exportation est instruite conformément aux dispositions de l'instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014, et effectuée sur le module agrément d'Expadon2 conformément à l'instruction DGAL/SDASEI/2017-766 du 27/09/2017. Un mode opératoire est disponible sur Expadon2.

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

[6] Mesures de contrôle contre la *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger : https://inspection.canada.ca/controles-preventifs/listeria-monocytogenes/fra/1518103693274/1528201904208; et document d'orientation opérationnelle: Inspection et échantillonnage des produits de viande et de volaille : https://inspection.canada.ca/inspection-et-application-de-la-loi/documents-d-orientation-pour-les-activites-d-inspe/prelevement-d-echantillons/inspection-de-viande-et-de-volaille/fra/1543258470028/1543258854773

[7] Recommandations de contrôles préventifs pour la fabrication de produits de viande fermentés et secs : https://inspection.canada.ca/controles-preventifs/produits-de-viande/fermentes-et-secs/fra/1522951036924/1522951037158

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

Vous veillerez à ce que toute la chaîne des établissements soit agréée pour l'export vers le Canada (abattoirs, ateliers de découpe et entrepôts).

Ne sont concernés par l'agrément Canada que les entrepôts disposant d'un numéro d'agrément UE propre. Cette démarche est inutile pour les entrepôts attenants couverts par le numéro d'agrément d'un établissement déjà titulaire de l'agrément Canada (abattoir, atelier de découpe ou de transformation).

Les établissements réalisant uniquement des opérations d'assemblage de produits carnés issus d'autres établissements de production/transformation de viande (ex : fabrication de pizza, de sandwichs, etc.), bien que ne relevant pas du Règlement CE n° 853/2004, sont également concernés par l'agrément Canada.
~~Même s'ils ne disposent pas d'un agrément sanitaire communautaire, ils se verront attribuer un agrément spécifique Canada, dont l'identifiant sera leur n° SIRET.~~
L'apposition de la marque d'identification ("sceau d'inspection officiel" dans le référentiel canadien) est obligatoire pour tous les produits composés à base de produits carnés (quelle que soit la teneur en viande) destinés à l'exportation au Canada. En conséquence, ces établissements devront se voir attribuer un numéro d'agrément sanitaire communautaire qui sera utilisé comme identifiant (et non le numéro SIRET) pour leur agrément Canada.
Ces établissements doivent opérer dans le cadre d'un plan HACCP (voir point III.1. - obligation dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire) et être soumis à supervision de l'autorité compétente. Le vademecum relatif à la restauration collective et les traiteurs pourra être utilisé comme référence.
Il conviendra d'une part de définir une fréquence d'inspection de ces établissements localement en tenant compte de la fréquence et des tonnages des exportations.
D'autre part, il faudra s'assurer que les viandes ou produits à base de viande qu'ils utilisent proviennent d'établissements éligibles à exporter vers le Canada (établissements agréés et, le cas échéant, de pays autorisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments).
Pour ce type d'établissement le code d'activité (voir tableau supra) est le code 6. Lors de la demande d'agrément Canada, il conviendra de joindre la liste des fournisseurs de l'établissement (au jour J de l'agrément), sur une annexe à part, précisant le nom, le numéro d'agrément, l'éventuelle dénomination commerciale (si différente du nom), les espèces animales, l'adresse et n° de téléphone, et les codes d'activités de chaque fournisseur agréé Canada.

Les produits exportés peuvent être fabriqués à partir de matières premières importées, sous réserve des dispositions particulières exigées en situation de crise (fièvre aphteuse...) et à la condition que l'opérateur obtienne un certificat officiel des autorités sanitaires du pays fournisseur confirmant que l'établissement

d’origine est autorisé à l’exportation vers le Canada.

Cas particulier des viandes de kangourou utilisées comme matières premières pour la fabrication des produits à base de viande : elles doivent provenir d'un pays / établissement de production / établissement d'entreposage agréés par le Canada. La liste des établissements des pays étrangers agréés pour l’exportation vers le Canada peut être consultée en ligne à l’adresse suivante :
https://www.inspection.gc.ca/active/netapp/meatforeign-viandeetranger/forlistf.aspx

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

La visite des autorités sanitaires canadiennes n'est pas requise préalablement à l'inscription sur la liste des établissements agréés pour l'exportation vers ce pays.

La conformité du système d'inspection français peut être vérifiée à l'occasion d'un audit système de suivi.

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

Directrice générale adjointe
CVO
Emmanuelle SOUBEYRAN