Ordre de méthode

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque** **Bureau des exportations pays tiers** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/SDEIGIR/2022-714** **14/12/2022**

Date de mise en application : 22/09/2022
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/SDAEI/N2012-8052 du 05/03/2012 : SINGAPOUR - Modalités d'agrément des établissements exportant des viandes fraîches et produits à base de viande (espèce porcine, ovine, caprine, volailles) ainsi que des ovoproduits vers Singapour
Cette instruction modifie :
DGAL/SDASEI/2016-139 du 20/02/2016 : SINGAPOUR - Modalités d'agrément des établissements exportant des viandes fraîches et produits à base de viande ainsi que des ovoproduits vers Singapour
Nombre d'annexes : 0

Objet : Modalités d'agrément des établissements exportant des viandes fraîches et produits à base de viande ainsi que des ovoproduits vers Singapour

Destinataires d'exécution
DAAF DD(ETS)PP

Résumé : La présente note de service détaille les exigences spécifiques pour l'export vers Singapour de viandes fraîches, de produits à base de viande et d'ovoproduits. Ces dispositions s'ajoutent aux dispositions générales prévues par la note de service 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 les 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.

- 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 ;
- Note de service DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014 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.

Les dispositions générales relatives à l'instruction des demandes d'agrément spécifique pour l'export vers les pays tiers et aux modalités d'octroi et de retrait de ces agréments sont présentées dans la note de service DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014.

Cette note précise les dispositions particulières pour l'exportation de viandes fraîches, de produits à base de viande et d'ovoproduits vers Singapour, qui s'ajoutent aux dispositions générales de la note susvisée.

I - Ouverture du marché singapourien à la viande bovine française

Lors de sa session annuelle 2015, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) a reconnu le statut négligeable vis-à-vis de l'encéphalopathie spongiforme bovine pour la France.

De ce fait, les autorités sanitaires de Singapour ont levé l'interdiction liée à l'âge des bovins. A ce jour, la viande fraîche de bœuf (réfrigérée ou congelée, y compris la viande hachée), sans limitation d'âge, avec ou sans os, peut être exportée. Les viandes transformées, les abats et produits à base de viande bovine ne sont pas encore acceptés par les autorités de Singapour.

II - Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités singapouriennes

1 - Type de relation avec Singapour

L'autorité sanitaire singapourienne en charge du contrôle des importations de produits d'origine animale est la Singapore Food Agency (SFA).

Des informations sur les conditions d'exportation peuvent être obtenues sur le site officiel de la SFA à l'adresse suivante :

https://www.sfa.gov.sg/

2 - Portée de la reconnaissance du système d'inspection

La SFA reconnaît l'équivalence du système d'inspection français. Cependant, les établissements sont tenus d'obtenir un agrément spécifique de la SFA pour exporter vers Singapour.

Cet agrément se fait sur la base du "pré-listing", sauf cas particuliers (viandes réfrigérées de volailles, foie gras cru réfrigéré ~~et œufs de table~~). Singapour s'appuie ainsi sur l'action des services vétérinaires français pour vérifier le respect des exigences singapouriennes et lui transmettre la liste des établissements français qui satisfont à ces exigences.

III - Produits exportables

1 - Ovoproduits

Les ovoproduits traités thermiquement peuvent être exportés vers Singapour selon la procédure du prélisting.

~~Les œufs de table doivent faire l'objet d'une demande spécifique (cf. paragraphe IV, B).~~

La France n'est pas agréée pour l'export d'œufs de table vers Singapour. L'obtention de l'agrément pays est nécessaire préalablement à l'agrément des établissements.

2 - Produits carnés (bovins, porcins, volailles, ovins, caprins)

Peuvent être exportés vers Singapour les viandes fraîches et produits à base de viande, des espèces suivantes : bovine, porcine, ovine, caprine, volailles (Gallus, canard, oie, dinde, caille, faisan, pintade, pigeon), autruche.

Par ailleurs, les viandes de lapins ne sont pas autorisées à être exportées vers Singapour.

Le tableau ci-après récapitule les différentes autorisations :

	Carcasses, viandes (réfrigérées ou congelées)	**Abats** (réfrigérés ou congelés)	**Viandes hachées et préparations de viandes** (réfrigérées ou congelées)	**VSM** (réfrigérées ou congelées)	**PABV stérilisés**	**PABV autres que stérilisés**	**Boyaux transformés**
Bovins	X (réfrigérées et congelées)	Non autorisés à ce jour	X (viandes hachées non marinées et hors VSM)	**INTERDIT**	Non autorisés à ce jour	Non autorisés à ce jour	Non autorisés à ce jour
Ovins	X (réfrigérées et congelées)	X (congelés)	X (congelées)	**INTERDIT**	X	X	X
Caprins	X (réfrigérées et congelées)	X (congelés)	X (congelées)	**INTERDIT**	X	X	X
Porcins	X (réfrigérées et congelées)	X (congelés)	X (congelées)	X (congelées)	X	X (1)	X
Volailles	X (réfrigérées (2) et congelées)	X (congelés) (3)	X (congelées)	X (congelées)	X	X	X

(1) Les produits à base de sang (boudin noir) ne sont pas autorisés à ce jour. Ils devront faire l'objet d'une demande spécifique qui sera étudiée par la SFA.

(2) Pour les viandes de volailles réfrigérées, seules les espèces suivantes sont autorisées : *Gallus*, canard, oie, dinde.

(3) Les viandes de volailles réfrigérées et le foie gras réfrigéré provenant d'établissements agréés par la SFA selon une procédure spécifique sont autorisés (cf. paragraphe IV B)

IV - Procédure d'agrément des établissements

1 - Exigences particulières des autorités sanitaires singapouriennes

A - 1 . Portée de l'agrément

Il s'agit d'un agrément filière. Toutefois, les entrepôts sont exclus du champ de l'agrément spécifique.

Pour les produits de la filière « viande » : tous les établissements, de l'abattage jusqu'à la transformation des produits exportés, doivent disposer de l'agrément spécifique « export-Singapour » (agrément « filière ») et doivent être des établissements français.

Pour les produits de la filière « œufs » : l'agrément spécifique concerne les établissements de production d'ovoproduits tels que définis par le règlement (CE) n°853/2004.

Cela signifie que les produits exportés vers Singapour, y compris les produits mixtes, doivent avoir été préparés à partir de matières premières (viande et ovoproduits) provenant d'établissements français (abattoirs, ateliers de découpe, établissements de transformation) eux-mêmes agréés « export-Singapour ». Une traçabilité parfaite des matières premières doit donc être établie en ce sens.

A - 2. Exigences spécifiques

Par ailleurs, les exigences spécifiques des autorités singapouriennes sont les suivantes :

- tous les ingrédients utilisés sont conformes aux exigences de la réglementation singapourienne (accessibles sur le site https://www.sfa.gov.sg/) ;

- à ce jour, les produits à base de viande **ne doivent pas contenir de matières premières d'origine bovine** ~~(négociations en cours pour l'ouverture du marché singapourien aux produits transformés à base de viande bovine ou en contenant)~~ ;

- pour les viandes et produits à base de viande : les viandes doivent êtres issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

- Pour les produits prêts à consommer, notamment les produits de salaison, il est rappelé que **la réglementation de Singapour est plus restrictive** que celle de l'UE concernant le **critère *Listeria*** : elle exige une absence totale de *Listeria*, même dans les produits ne permettant pas leur développement (au lieu des 100 ufc/g prévus par le règlement CE n°2073/2005). La SFA réalise des contrôles sur les produits à leur arrivée. Par conséquent, toutes les dispositions doivent être prises pour **écarter les lots dans lesquels des *Listeria* auraient été détectées (même dans des valeurs conformes à la réglementation UE) de l'export vers Singapour**.

- Les viandes de **volaille réfrigérées** :
    - proviennent des espèces ***Gallus*, canard, oie et dinde** uniquement ;

      NB : La liste des espèces éligibles pour l'export de viandes réfrigérées (ci-dessus) est plus restrictive que pour les viandes congelées (voir III.2).
    - correspondent aux viandes et abats de volailles qui ont été **conservés entre 0 et 4°C**, sans qu'aucune partie n'ait été congelée ;
    - n'ont pas été élaborées à partir de viandes de volaille décongelées ;
    - sont conditionnées en emballage étanche et sous atmosphère modifiée ou selon d'autres modalités de conditionnement adéquates, et ont une durée de conservation d'au moins 14 jours à température ≤ 4°C.
- Les viandes de **porc réfrigérées** :
    - correspondent aux viandes et abats de porc qui ont été **conservés entre 0 et 4°C**, sans qu'aucune partie n'ait été congelée ;
    - proviennent d'animaux dont le pays d'origine est demeuré indemne de trichinellose durant les six (6) mois ayant précédé la date d'abattage **OU** proviennent de carcasses qui ont été testées et reconnues exemptes de trichine ;

      NB : La dernière version négociée du certificat sanitaire a permis de valider la mention *« Un programme de test des carcasses de porcs pour recherche de trichine est en place dans les abattoirs et n'a pas identifié de présence de trichine dans les carcasses destinées à l'export vers Singapour »*. Il est ainsi désormais possible de certifier ce point sur la base du plan national de surveillance pour la trichine, en place dans les abattoirs de porcs, sans devoir recourir à des analyses systématiques pour chaque lot.
    - **proviennent de cochettes et de porcs castrés**, et ne contiennent aucun résidu potentiellement dangereux ;
    - n'ont fait l'objet d'aucune décontamination chimique ;
    - ont été produites dans le strict respect des conditions d'hygiène, sont conditionnées sous vide et ont une durée de conservation d'au moins 6 semaines.

- Depuis novembre 2020, Singapour reconnaît officiellement les modalités françaises de **zonage en matière de peste porcine africaine (PPA)**. En cas de survenue de cas concernant des suidés domestiques, seuls pourront être exportés vers Singapour des produits issus de zones non réglementées, au sens de la réglementation de l'Union Européenne (conformément aux mentions qui ont été ajoutées dans les modèles de certificats sanitaires correspondants).

- ~~exigences particulières pour les produits carnés ovins et caprins :~~
    - ~~Bien que le Paquet Hygiène (règlement CE n°853/2004, Annexe III, Section I, Chapitre IV, point 7.c) prévoie que des mesures doivent être prises pour éviter le déversement du tractus digestif pendant et après l'éviscération, les autorités singapouriennes ont une~~

~~obligation de moyens complémentaire qui est **la pratique de la ligature colorectale en abattoir durant l'éviscération des moutons et chèvres ;**~~

- ~~Les services vétérinaires doivent s'assurer que les établissements souhaitant exporter de la viande de mouton/chèvre vers Singapour pratiquent cette ligature ou s'approvisionnent auprès d'abattoirs autorisés à exporter vers Singapour qui la pratiquent. Cette étape sera mise en place dans le cadre d'une procédure validée par le vétérinaire officiel en charge du contrôle dans chaque abattoir concerné.~~

- Il est à noter également que, depuis juin 2020, la SFA demande à ce que lui soit indiqué, pour chaque établissement agréé, un **point de contact au sein de l'entreprise** : Nom, prénom, intitulé de poste, numéro de téléphone et adresse e-mail.

2 - Contrôle officiel

B – 1. Demande d'agrément pour les nouveaux établissements candidats à l'exportation vers Singapour

Les professionnels sollicitant l'agrément export Singapour doivent fournir à l'appui de leur demande l'annexe I de la note de service DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014 complétée, ainsi que :

- ~~Pour les œufs de table : le dossier disponible sur Exp@don (onglet : Agrément établissements/Exportations pays tiers/Notices et formulaires d'agrément) ;~~
- Pour les ovoproduits : pas de document spécifique ;
- Pour les viandes bovines (crues, réfrigérés ou congelées) : pas de document spécifique ;
- Pour les autres viandes (crues et congelées) et les produits à base de viande (porcs, volailles, ovins, caprins) : le formulaire (SGFORM_NOV15) disponible sur Exp@don (onglet : Agrément établissements/Exportations pays tiers/Notices et formulaires d'agrément) ou Expadon 2 ;
  - Pour les entreprises souhaitant exporter des **viandes de porc réfrigérées**, qu'elles soient ou non déjà agréées pour l'export de viandes congelées, l'établissement doit **déposer un dossier (ou un complément de dossier)** comprenant l'ensemble des éléments nécessaires à la vérification des conditions ci-dessus : cahier des **charges des approvisionnements et traçabilité** pour les lots exportés vers Singapour (animaux jeunes ou castrés uniquement), **détails de l'emballage des produits** et **études de vieillissement**. Après validation par la DD(ETS)PP, la demande d'agrément (ou d'extension d'agrément) fera l'objet d'une transmission officielle par la DGAL à la SFA.
  - Pour les viandes **d'ovins et de caprins congelées**, veiller à mentionner le cas échéant les **abats** dans le champ de l'agrément demandé (certaines présentations traditionnelles d'agneaux/chevreaux en France se faisant sous forme de carcasses entières). A ce jour, les exportations d'abats seuls (séparément des carcasses) ne sont pas autorisées.

- Pour le foie gras cru réfrigéré et les **viandes de volaille réfrigérées** : d'un dossier conforme aux exigences singapouriennes (cf. Expadon, onglet : Agrément établissements/Exportations pays tiers/Notices et formulaires d'agrément) qui sera instruit directement par la SFA.

NB : Pour les exportations de **produits carnés de volailles et de ratites**, le professionnel devra **préciser dans sa demande toutes les espèces travaillées** dans l'établissement à la date de la demande : gallus, canard, oie, dinde, caille, faisan, pintade, pigeon, autruche.

La direction départementale territorialement compétente instruit la demande et complète, le cas échéant, la rubrique « Informations sanitaires » du formulaire « Formulaire de transmission d'une demande d'agrément_EN-FR_Version Novembre 2015 » (SGFORM_NOV15).

La demande est ensuite traitée conformément aux dispositions de la note de service DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014.

B – 2. Contrôles sur site

Lors des inspections de routine, les agents s'attacheront particulièrement à vérifier [sont précisés les items de la grille d'inspection[1]] :

- la traçabilité des viandes éligibles à l'exportation vers Singapour à chaque étape de la production suivant l'abattage (atelier de découpe, atelier de transformation) : respect de l'agrément « filière » [G08 + E13] ;
- ~~la bonne réalisation de la ligature colorectale dans les abattoirs de petits ruminants [E1201];~~
- la conformité des ingrédients utilisés aux exigences singapouriennes [D01].

En cas de constat de non respect des exigences européennes et/ou spécifiques pour l'export vers Singapour de viandes fraîches et produits à base de viande ainsi que d'ovoproduits, il convient de se reporter aux dispositions de la note de service DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014.

3 - Contrôle exercé par les autorités sanitaires singapouriennes

Les autorités sanitaires singapouriennes confient aux services d'inspection français la surveillance de la conformité des établissements aux exigences singapouriennes.

Les autorités singapouriennes procèdent à l'agrément spécifique des établissements, sur la base de listes proposées par la DGAL, sans procéder à une inspection préalable sur site.

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

En ce qui concerne les dispositions particulières en matière d'étiquetage, il appartient à l'exportateur de s'enquérir des conditions requises en consultant le site de la SFA (https://www.sfa.gov.sg/).

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

[1] Les numéros à 2 chiffres sont des items de la grille générale SSA. Les numéros à 4 chiffres sont des sous-items spécifiques de la grille Abattoirs de boucherie (SSA-ABBOU v3).