



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Ordre de méthode

Direction générale de l'alimentation Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque SIVEP 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-716 29/10/2025
--	---

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 0

Objet : Agréments requis à l'importation pour les établissements situés dans un pays tiers fabriquant de produits mixtes destinés à la consommation humaine

Destinataires d'exécution
PCF

Destinataires d'information
DRAAF DAAF DDPP DDETSPP

Résumé : A la suite de nombreuses interrogations relatives aux exigences d'agrément applicables aux établissements de pays tiers produisant et exportant vers l'Union européenne des produits mixtes destinés à la consommation humaine, la présente instruction technique définit une ligne de conduite, dans l'attente d'une évolution de la réglementation de l'Union européenne.

Note : cette instruction n'aborde pas le cas des produits composés

Textes de référence :

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 (règlement sur les contrôles officiels)

Communication de la Commission CE/2024/6481 sur la mise en œuvre du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil (Règlement sur les contrôles officiels)

Règlement délégué (UE) 2022/2292 de la Commission du 6 septembre 2022 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences applicables à l'entrée dans l'Union d'envois d'animaux producteurs d'aliments et de certains biens destinés à la consommation humaine

Règlement délégué (UE) 2020/692 de la Commission du 30 janvier 2020 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles applicables à l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux, produits germinaux et produits d'origine animale, ainsi qu'aux mouvements et à la manipulation de ces envois après leur entrée dans l'Union

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Les abréviations utilisées dans ce document sont :

- **POA** : produit d'origine animale, au sens de l'annexe I, point 8.1, du règlement (UE) 853/2004
- **POAnt** : produit d'origine animale non transformé¹
- **POAt** : produit d'origine animale transformé, tel que ceux définis à l'annexe I, point 7 du règlement (UE) 853/2004 parfois dénommé également *PPOA*
- **CS** : certificat sanitaire
- **DSCE** : document sanitaire commun d'entrée
- **OCR** : règlement sur les contrôles officiels (Official Controls Regulation)

0. Préambule :

Cette instruction porte exclusivement sur les **produits mixtes importés de pays tiers**.

Elle n'aborde pas les exigences requises pour les **produits composés importés de pays tiers**, qui sont définis comme un mélange de produits d'origine animale transformés et de produits végétaux indispensables au produit fini. Les exigences applicables aux envois de produits composés sont décrites dans le règlement (UE) 2022/2292 et sont précisées dans le guide de la Commission sur les produits composés.

Il est à noter qu'il n'existe pas de définition réglementaire européenne des produits mixtes. Pour les envois en provenance de pays tiers, un produit mixte est considéré comme un envoi **contenant plusieurs produits d'origine animale (POA)**.

Selon la Communication de la Commission CE/2024/6481² sur la mise en œuvre du règlement (UE) 2017/625 (document communément appelé « Guide OCR »), tout envoi de produit mixte entrant dans l'UE doit être accompagné d'un certificat sanitaire pour chaque POA contenu dans le produit final.

Lorsque qu'un produit final contient plusieurs POA de même nature pour lesquels les mêmes garanties sanitaires s'appliquent (par exemple du thon et des crevettes d'origine sauvage), ceux-ci sont couverts par le même certificat.

Conformément à l'article 13 du Règlement (UE) 2022/2292, la plupart des envois de POA sont autorisés à entrer dans l'Union uniquement s'ils sont originaires d'établissements figurant sur les listes pertinentes publiées par la Commission européenne sur TRACES NT : il s'agit des établissements dits « agréés pour l'exportation » de ces POA vers l'UE.

Cette instruction précise quels agréments sont requis pour la fabrication de ces produits mixtes, en fonction des manipulations effectuées sur les ingrédients d'origine animale et de l'utilisation de POA préalablement transformés ou non.

I. Agréments requis pour les établissements de pays tiers ASSEMBLANT des POAnt et/ou POAt

a) Assemblage de plusieurs POAnt

L'établissement de production du produit mixte doit être agréé pour **chaque POAnt** contenu dans le produit final.

Exemple des brochettes de crevettes crues et de viandes crues : l'établissement de production du produit mixte doit être agréé pour les produits de la pêche et pour la découpe/préparation de viandes.

¹ Le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires définit également les notions de transformation / transformé / non transformé

² https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=OJ:C_202406481

Ce produit mixte est accompagné de deux CS :

- un CS produit de la pêche sur lequel figure l'agrément de l'établissement produit de la pêche et fabriquant le produit mixte ;

et

- un CS pour la partie viande sur lequel figure l'agrément de l'établissement de découpe/préparation de viande et fabriquant le produit mixte.

b) Assemblage d'au moins un POAnt et de POAt

L'établissement de production du produit mixte doit être agréé pour **chaque POAnt** contenu dans le produit final.

Cet établissement de fabrication du produit mixte n'est pas nécessairement agréé pour les POAt contenus dans le produit mixte. Toutefois, ces POAt doivent provenir d'un établissement agréé pour l'activité du POAt concerné.

Exemple des viandes crues avec une tranche de beurre : l'établissement de production du produit mixte doit être agréé pour la partie viande (atelier de découpe/préparation de viande) et par ailleurs, les produits laitiers doivent provenir d'un établissement agréé pour les produits laitiers, qui peut être différent de l'établissement produisant le produit mixte si ce dernier n'est pas agréé pour les produits laitiers.

Ce produit mixte est accompagné de deux CS :

- un CS pour la partie viande sur lequel figure l'agrément de l'établissement (atelier de découpe/préparation de viande) fabriquant le produit mixte ;

et

- un CS produit laitier sur lequel figure l'agrément de l'établissement ayant fabriqué le produit laitier (celui-ci peut être l'établissement fabriquant le produit mixte, s'il est agréé pour cette activité).

Pour rappel : les traitements d'atténuation des risques prévus par le règlement (EU) 2020/692 sont considérés comme étant des transformations au titre du règlement (CE) 853/2004. Quand ces traitements sont requis pour le pays tiers de production du produit mixte, ils doivent être réalisés dans un établissement agréé et présent dans ce même pays tiers (applicable aux produits laitiers et produits à base de viande).

c) Assemblage de plusieurs POAt

L'établissement de production du produit mixte doit être agréé pour **au moins un des POAt** contenu dans le produit final. Les autres **POAt** doivent provenir d'établissements agréés pour l'activité du **POAt** concerné. L'ensemble des **POAt** peuvent être produits par l'établissement qui assemble le produit final, s'il est agréé pour chaque activité correspondant à ces ingrédients.

Exemple d'une omelette déjà cuite sur laquelle l'établissement fabriquant le produit mixte ajoute du fromage : l'établissement fabricant le produit fini est agréé soit pour les ovoproduits soit pour les produits laitiers ou les deux.

Ce produit mixte est accompagné de deux CS :

- un CS ovoproduit sur lequel figure l'agrément de l'établissement ayant fabriqué l'omelette (celui-ci peut être l'établissement fabriquant le produit mixte, s'il est agréé pour cette activité)

et

- un CS produit laitier sur lequel figure l'agrément de l'établissement ayant fabriqué le fromage (celui-ci peut être l'établissement fabriquant le produit mixte, s'il est agréé pour cette activité)

Remarque : pour ce point également, lorsque les traitements d'atténuation des risques sont requis pour le pays tiers de fabrication du produit mixte, ils doivent être réalisés dans un établissement agréé et localisé dans ce même pays tiers (applicable aux produits laitiers et produits à base de viande).

II. Agréments requis pour les établissements en pays tiers TRANSFORMANT des POAnt/POAt pour fabriquer un produit mixte

a) Transformation de plusieurs POAnt

L'établissement de production du produit mixte doit être agréé pour **chaque POAnt** contenu dans le produit final.

Exemple d'un établissement fabriquant une omelette au poulet cuit à partir d'œufs en coquille et de viande fraîche de poulet.

Ce produit mixte est accompagné de deux CS :

- un CS ovoproduit sur lequel figure l'agrément ovoproduit de l'établissement fabriquant le produit mixte ;

et

- un CS produit à base de viande sur lequel figure l'agrément produit à base de viande de l'établissement fabriquant le produit mixte.

b) Retransformation de plusieurs POAt

L'établissement de production du produit mixte doit être agréé pour **au moins** un des **POAt**.

Exemple de la crème anglaise fabriquée par assemblage et cuisson en Grande-Bretagne (pays tiers listé à l'annexe XVII du règlement (EU) 2021/404) à partir de poudre de lait et d'ovoproduits d'origine GB.

Ce produit mixte est accompagné de deux CS :

- un CS produit laitier (Dairy-Product-PT) sur lequel figure l'agrément de l'établissement ayant fabriqué le produit laitier (qui peut être l'établissement fabriquant le produit mixte, s'il est agréé pour cette activité)

et

- un CS ovoproduit sur lequel figure l'agrément de l'établissement ayant fabriqué l'ovoproduit (qui peut être l'établissement fabriquant le produit mixte, s'il est agréé pour cette activité).

Remarque : lorsque les traitements d'atténuation des risques sont requis pour le pays tiers de production du produit mixte, ils doivent être réalisés dans un établissement agréé et localisé dans ce même pays tiers (applicable aux produits laitiers et produits à base de viande).

Exemple de la crème anglaise fabriquée par assemblage et cuisson à Singapour (pays tiers listé à l'annexe XVIII du règlement (EU) 2021/404) à partir de poudre de lait et d'ovoproduits d'origine UE : un traitement spécifique d'atténuation des risques doit être appliqué sur le produit laitier dans un établissement agréé à Singapour.

Ce produit mixte est accompagné de deux CS :

- un CS produit laitier (Dairy-Product-ST) sur lequel figure l'agrément de établissement singapourien ayant réalisé en particulier le traitement d'atténuation des risques sur le produit laitier (qui peut être l'établissement fabriquant le produit mixte)

et

- un CS ovoproduit sur lequel figure l'agrément de l'établissement ayant fabriqué les ovoproduits (celui ayant appliqué le traitement d'atténuation des risques sur ces ovoproduits, si ce dernier est exigé).

Le certificateur pourra certifier le produit mixte (ovoproduit et produit laitier) car il y aura eu une manipulation et production de produit mixte à Singapour.

c) (Re)transformation de POAnt et POAt

L'établissement de provenance du produit mixte doit être *a minima* agréé pour **chaque POAnt** contenu dans le produit final, mais pas forcément pour les **POAt** utilisés.

Les **POAt** doivent provenir d'établissements agréés, dont le numéro d'agrément est repris sur le CS du **POAt** concerné.

Remarque : lorsque les traitements d'atténuation des risques sont requis pour le pays tiers de production du produit mixte, ils doivent être réalisés dans un établissement agréé, dans ce même pays tiers (applicable aux produits laitiers et produits à base de viande).

III. Autres

D'un point de vue général :

- un produit mixte doit être accompagné des certificats requis pour chaque type de produit d'origine animale le composant ;
- sur chaque certificat, le code du système harmonisé (SH), le nombre de colis et les poids doivent correspondre à ceux du produit final (le produit mixte). Ainsi, ces informations doivent être les mêmes sur tous les certificats accompagnant l'envoi de produit mixte, car elles font référence à l'envoi dans son ensemble et non au produit couvert par chaque certificat spécifique ;
- il convient que les certificats couvrant le même produit mixte soient identifiés par la même référence et avec une pagination globale ou que chaque certificat comporte une référence aux autres certificats ;
- quel que soit le cas présenté, la **marque d'identification** sur le produit mixte est celle de l'établissement fabriquant le produit fini ;
- un produit mixte n'est couvert que par **un seul DSCE**.

Nous vous invitons à informer vos opérateurs de ces modalités.

Une **période de tolérance de 2 mois** à compter de la date de publication de cette instruction technique est également mise en place pour les envois de produits mixtes ne répondant pas à toutes ces exigences d'établissement d'origine. Les envois introduits après cette période de tolérance et ne répondant aux exigences prévues dans la présente instruction seront jugés non conformes.

Si vos interlocuteurs vous informent des difficultés liées à l'émission de CS EU import (cas où le code douanier n'est pas associé au modèle de CS requis), veuillez engager ces derniers à prendre attache auprès de SANTE-TRACES@ec.europa.eu

Je vous remercie de me faire part des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente instruction technique.

Le Sous-directeur de l'Europe, de l'international
et de la gestion intégrée du risque