ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DE LA RURALITE

Direction générale de l'alimentation
Adresse : 251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15

Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments Bureau des matières premières Bureau des établissements de production et de transformation Dossier suivi par : Pascale GILLI-DUNOYER(poste 84.28) Christian BASTIEN (poste 84 96)	**Mission de Coordination Sanitaire Internationale** Bureau des exportations pays tiers Bureau des accords multilatéraux sanitaires et phytosanitaires Dossier suivi par : Katelle LEPRINCE (poste 55 93) Catherine CHAPOUX (poste 84 26)

NOTE DE SERVICE
DGAL/SDSSA/MCSI/N2004-8287
Date: 20 décembre 2004

Classement : E 312CA14 E 312CA16 EI342

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace : La note de service DGAL/SDHA/N2000 N°8119 du 24 août 2000
La note de service DGAL/SDHA/N97 N° 8018 du 10 fevrier 1997
Date limite de réponse : Aucune
Nombre d'annexe: 1
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Nouvelles conditions d'exportation de produits carnés vers le Canada.

Références :

Arrêté du 17 mars 1992 *relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements*
Arrêté du l'arrêté du 14 janvier 1994 *fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles*
Arrêté du 22 janvier 1993 *relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande.*
Note de service DGAL/SDHA/N2003 n°-8162 du 30 septembre 2003 *récapitulant les conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches d'animaux de boucherie, de volailles, et de produits à base de viandes.(sauf les annexes)*
Décision 1999/201 du Conseil du 14 décembre 1998 *relative à la conclusion de l'accord 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 d'animaux.*

MOTS-CLES : Canada – exportation – viandes fraîches – produits à base de viande

Résumé : Cette note expose les modalités d'exportation de certaines denrées animales ou d'origine animale vers le Canada et détaille les exigences spécifiques que doivent respecter les établissements candidats à l'exportation, au-delà de l'agrément pour la mise sur le marché communautaire.

Destinataires	
Pour exécution : Directeurs départementaux de services vétérinaires	Pour information : Préfets Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires Directeur de l' Ecole nationale des services vétérinaires Directeur de l'INFOMA

Cette note précise l'ensemble des conditions d'exportation de viandes fraîches et de produits à base de viande vers le Canada. Ce document destiné à vos services, dans le cadre de l'instruction des demandes d'agrément des établissements pour l'exportation vers le Canada servira également de référentiel aux professionnels concernés qui devront s'y conformer en tous points. En ce sens, vous voudrez bien en assurer auprès d'eux la plus large diffusion.

I Produits carnés pouvant être exportés

L'exportation de produits carnés vers le Canada necessite que plusieurs conditions soient remplies :

- des conditions générales relatives au pays d'origine, qui déterminent quels produits sont exportables (reconnaissance du système d'inspection et de l'état sanitaire du cheptel)
- des conditions spécifiques déterminant quels établissements peuvent exporter.

A) Reconnaissance du système d'inspection sanitaire français et de l'état sanitaire du cheptel

Les autorités sanitaires canadiennes ont modifié depuis 2002 les conditions d'importation de produits carnés vers leur pays. Désormais, les entreprises françaises peuvent exporter leurs produits sans visite préalable d'agrément par les autorités canadiennes. Les établissements de fabrication d'origine doivent satisfaire aux conditions décrites ci-dessous.

Actuellement le Canada reconnaît le système d'inspection sanitaire français pour les animaux des espèces suivantes, lorsqu'ils sont abattus dans un établissement bénéficiant d'un agrément communautaire :

- Bovins (bœuf, veau),
- Ovins et caprins (agneau, mouton, chèvre),
- Porcs, sangliers d'élevage,
- Ratites (autruche, émeu, nandou),
- Lapins.

L'agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ne reconnaît pas notre système d'inspection dans sa totalité pour les viandes de volailles, la procédure d'inspection post-mortem n'étant pas approuvée.

Par conséquent, les viandes et les produits de viandes de volailles frais ne sont pas éligibles à l'exportation vers le Canada, à l'exception des foies gras destinés à la transformation.

Par ailleurs, la France est reconnue indemne par le Canada pour les maladies suivantes :

- Porc : fièvre aphteuse, peste porcine classique (à l'exeption des départements de la Moselle et du Bas-Rhin, les cas de PPC chez le sanglier sauvage étant pris en compte par les canadiens), peste porcine africaine, maladie vésiculeuse du porc
- Volailles et Ratites : maladie de Newcastle,
- Ruminants : fièvre aphteuse

La France n'est pas reconnue indemne par le Canada pour les maladies suivantes :

- Ruminants : ESB,
- Lapin : maladie hémorragique du lapin.

Par conséquent, ne sont pas éligibles à l'exportation vers le Canada :

- les viandes fraîches et tous les produits de viandes de ruminants,
- les viandes et les produits de viandes de porcs des départements de la Moselle et du Bas-Rhin (hors conserves),
- les viandes et les produits de viandes de lapin (hors conserves).

B) Produits autorisés à l'exportation

1. Viandes fraîches, viandes hachées et préparations de viandes (congelées ou réfrigérées) :

- Viandes fraîches, viandes hachées et préparations de viandes de porcs, ou de sangliers d'élevage,
- Viandes fraîches et préparations de viandes de ratites,
- Foies gras d'oie ou de canard [1].

2. Produits à base de viande :

- Produits à base de viande de porc ou de sanglier d'élevage
- Produits à base de viande de ratites
- Produits à base de viande de foies gras d'oie ou de canard

3. Produits à base de viande stérilisés :

- Conserves de viandes de porc, de sanglier d'élevage, de ratites et de lapin,
- Conserves de foies gras de canard ou d'oie.

4. Produits issus de viandes fraîches et produits de viandes provenant d'un autre Etat membre

Les viandes fraîches et produits de viandes doivent provenir des Etats membres dont le statut sanitaire est reconnu indemne des maladies suivantes par l'ACIA : Fièvre aphteuse, PPC, peste porcine africaine, maladie vésiculeuse des suidés.

Il appartient au professionnel de s'assurer auprès des missions économiques des Etats membres concernés que le pays et l'établissement sont bien éligibles à l'exportation vers le Canada.

Le tableau ci-dessous résume nos possibilités d'exportation de produits carnés au Canada.

Animaux	**Reconnaissance Système d'Inspection Sanitaire**	**Etat sanitaire du cheptel (Maladies pour lesquelles le statut n'est pas reconnu indemne)**	**Importations :** ***Viande fraîche***	**Importations :** ***Produits de viande transformés*** **(**traités à la chaleur et crus), autres que les produits de viande de longue conservation	**Importations :** ***Produits de viande de longue conservation,*** stériles & emballages hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et mélanges pour soupe déshydratés, cubes de bouillon et extraits de viandes de longue conservation
RUMINANTS (bovins, ovins et caprins)	OUI	ESB	NON	NON	NON
PORCS, SANGLIERS D'ELEVAGE	OUI	Aucune *exceptés Moselle et Bas-Rhin : peste porcine classique*	OUI *A l'exception des deux départements non exempts de peste porcine classique*	OUI *A l'exception des deux départements non exempts de peste porcine classique*	OUI
RATITES	OUI	Aucune	OUI	OUI	OUI
LAPINS	OUI	Maladie hémorragique du lapin	NON	NON	OUI
VOLAILLES	*Inspection post-mortem non reconnue*	Aucune	NON *Sauf foies gras d'oie et de canard*	NON *Sauf foies gras d'oie et de canard*	NON *Sauf foies gras d'oie et de canard*

[1] Les foies gras crus de canard ou d'oie doivent être exclusivement destinés à la transformation

A noter : les produits issus de la chasse ne sont pas exportables vers le Canada.

II Conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers le Canada

L'ensemble de la chaîne de transformation doit être agréé pour l'exportation vers le Canada. Les produits susceptibles d'être exportés doivent donc être préparés à partir de viande, de gras ou de foie gras provenant d'établissements (abattoirs, ateliers de découpe, salles d'abattage à la ferme) eux-mêmes agréés pour l'exportation vers le Canada.

A) Conditions structurelles et fonctionnelles

L'établissement doit satisfaire aux conditions sanitaires, structurelles et fonctionnelles prévues par la réglementation sanitaire relative à la mise sur le marché communautaire de viandes et de produits à base de viande.

Par ailleurs, les autorités canadiennes ont une approche du système HACCP proche de celle des autorités américaines. Considérant que les autorités canadiennes sont susceptibles de venir auditer à tout moment les établissements éligibles à l'exportation vers leur pays, vous vous assurerez que les opérateurs candidats satisfont en tout point aux prescriptions des arrêtés du 17 mars 1992 et du 14 janvier 1994 suscités.

Au niveau documentaire, vous vous assurerez que le dossier d'agrément de l'établissement est complet et à jour et qu'à minima, tous les documents mentionnés dans l'arrêté du 28 juin 1994 *relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité* soient présents.

De même, vous vous assurerez pour les abattoirs d'animaux de boucherie et de volailles que l'article 18 de l'arrêté du 17 mars 1992 et l'article 33 de l'arrêté du 14 janvier 1994 sont bien respectés.

B) Procédure d'agrément

Les établissements bénéficiant déjà d'un agrément vers le Canada (annexe I) le conservent.

Il vous appartient de vous assurer que ces établissements satisfont aux conditions énumérées au point II A). A l'issue d'une visite d'inspection visant à vérifier les prescriptions ci-dessus, vous confirmerez, par écrit et au plus tard dans un délai de 2 mois, à la DGAl, Sous direction de la sécurité sanitaire des aliments, le maintien de ces établissements sur la liste officielle des établissements agréés pour l'exportation de produits carnés vers le Canada. Tout établissement pour lequel je n'aurai pas reçu de confirmation de votre part sera retiré de la liste.

Tout établissement nouvellement candidat à l'exportation vers le Canada doit adresser au Directeur départemental des services vétérinaires de son département une demande écrite d'agrément pour l'exportation vers le Canada.

Cette demande doit être accompagnée d'une attestation du ou des responsables de l'établissement par laquelle ils reconnaissent avoir pris connaissance des dispositions spécifiques applicables à l'exportation vers le Canada, en faisant explicitement référence à cette note et en s'engagent à respecter les conditions necessaires. Il convient d'utiliser le modèle d'engagement prévu à l'annexe III de la note de service DGAL/SDHA/N2003 n°-8162 du 30 septembre 2003.

Le Directeur départemental des services vétérinaires transmet cette demande à la Direction générale de l'alimentation (bureau des matières premières ou bureau des établissements de production et de transformation en fonction des produits concernés) accompagnée de son avis favorable et précisant que l'établissement demandeur satisfait bien à toutes les exigences requises par le Canada et indiquées dans la présente note de service.

Une fois cette phase terminée, les autorités sanitaires françaises inscrivent les nouveaux abattoirs ou établissements de transformation sur une liste d'ajouts d'établissements (formulaire reconnu par l'Union Européenne) et la transmettent aux autorités sanitaires canadiennes.

Dans l'éventualité où les autorités sanitaires canadiennes demanderaient à visiter les établissements agréés pour l'exportation vers leur pays, l'ACIA prendrait a priori en charge les frais inhérents à cette mission.

A toutes fins utiles, la réglementation sanitaire établie par les autorités sanitaires canadiennes et applicable aux établissements français est disponible sur Internet aux adresses suivantes :

http://www.cfia-acia.agr.ca. (Chapitre 10 -importations)
http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/meavia/mmopmmhv/table10f.shtml

C) L'entreprise doit procéder à l'enregistrement de son produit et de ses étiquettes auprès de l'ACIA.

L'exportateur ou l'importateur doit remettre un dossier complet à l'ACIA, comprenant des exemplaires des étiquettes, des échantillons, la liste des ingrédients et la description du procédé de fabrication de son produit. Ces informations seront portées sur le formulaire de demande d'enregistrement pour marque, contenant et étiquette n° 1478, disponible sur le site de l'ACIA à l'adresse suivante :

http://www.inspection.gc.ca/francais/for/mpppf.shtml

Dès réception d'un numéro d'enregistrement pour un produit, celui-ci peut être exporté sous couvert d'un certificat sanitaire.

D) Condition d'étiquetage

1. Exigences en matière de composition :

Les produits carnés exportés vers le Canada doivent être conformes aux exigences de composition et de sécurité alimentaire définies dans le Règlement sur l'inspection des viandes (http://laws.justice.gc.ca./fr/M-3.2/DORS-90-288/index.html) ainsi que dans le Règlement sur les aliments et drogues, voir titre 22 (http://laws.justice.gc.ca./fr/F-27/C.R.C.-ch.870/13831.html#rid-13892), pour les volailles et préparations à base de viande de volaille, titre 14 pour les viandes et préparations de viandes (http://laws.justice.gc.ca./fr/F-27/C.R.C.-ch.870/13280.html#rid-13284).

2. Exigences en matière d'étiquetage et d'emballage :

L'étiquetage doit être en français et en anglais pour les produits préemballés vendus au détail. Les produits carnés importés au Canada doivent également répondre aux exigences d'emballage et d'étiquetage définies dans le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (http://laws.justice.gc.ca./fr/C-38/C.R.C.-ch.417/54732.html).

Les exigences en matière d'étiquetage de produits de viandes peuvent également être consultées au chapitre 14 du guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments, disponible sur le site de l'ACIA à l'adresse suivante :

http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/guide/tab14f.shtml

Un guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments publié par l'Agence Canadienne d'Inspection des Aliments (ACIA) est disponible à l'adresse suivante :

http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/guide/tocf.shtml

3. Nouvelle réglementation concernant l'étiquetage nutritionnel

Depuis le 1er janvier 2003, une nouvelle réglementation sur l'étiquetage nutritionnel est entrée en vigueur au Canada. Cette réglementation oblige désormais les entreprises à faire figurer les données nutritionnelles (calories et 13 éléments nutritifs : lipides, graisses saturées et *trans*, cholestérol, sodium, glucides, fibres, sucres, protéines, vitamines A et C, calcium et fer) sur l'emballage des aliments préemballés.

Les modèles type de tableau nutritionnel autorisés au Canada peuvent être consultés à l'adresse suivante :

http://www.hc-sc.gc.ca/hpfb-dgpsa/onpp-bppn/labelling-etiquetage/nutrition_fact_labels_tc_f.html

Concernant l'application du nouveau règlement, une période de transition permettant aux compagnies de rendre leurs produits conformes aux nouveaux règlements obligatoires en matière d'étiquetage nutritionnel d'ici le 12 décembre 2005 a été prévue au règlement modificatif.

Les sociétés les plus petites dont les revenus bruts provenant de la vente d'aliments au Canada représentent moins d'un million de dollars canadiens au cours de la période du 12 décembre 2001 au 11 décembre 2002 ont, quant à elles, jusqu'au 12 décembre 2007 pour rendre leurs produits conformes (voir article 38.1 du Règlement sur l'étiquetage nutritionnel amendant le présent règlement des aliments et drogues) :

http://canadagazette.gc.ca/partII/2003/20030101/html/sor11-f.html).

Aucune démarche spécifique n'est à réaliser pour les petites entreprises qui souhaitent bénéficier du délai d'exemption de 5 ans pour se mettre en conformité avec la nouvelle réglementation en matière d'étiquetage nutritionnel.

Ce délai de 5 ans est accordé automatiquement : aucun certificat n'est demandé aux entreprises. Elles doivent seulement être en mesure de fournir sur demande leur bilan pour confirmer leur classification dans l'une ou l'autre des catégories.

4. Recommandations :

Afin d'éviter tout blocage des marchandises en douane pour des raisons de non conformité d'étiquetage, il est recommandé aux entreprises de faire approuver leurs étiquettes par un des bureaux d'information d'étiquetage des aliments de l'ACIA avant le premier envoi de leurs produits au Canada.

Les coordonnées des bureaux d'information d'étiquetage des aliments de chaque province du Canada sont disponibles à l'adresse suivante :

http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/guide/ch1f.shtml#offbur

Pour la province du Québec, les projets d'étiquettes sont à adresser par télécopie au bureau suivant :

Agence Canadienne d'Inspection des Aliments
25 rue des Forges - pièce 418
Trois-Rivières, Québec G9A 6A7
Tél. (819) 371 5207 - Fax (819) 371 5268

Pour la province de l'Ontario, le bureau est :

Agence Canadienne d'Inspection des Aliments
709 Main Street West
Hamilton (Ontario) L8S 1A2
Tel. (905) 572-2201 - Fax (905) 572-2197
Tel . 1-800-667-2657
email: labelwindow@inspection.gc.ca

Remarque : **Les points C et D ne font pas l'objet d'un contrôle de vos services, mais figurent dans cette note à titre d'information à transmettre aux professionnels**.

Par ailleurs, vous trouverez également des informations relatives à l'exportation de produits carnés vers le Canada sur le site de Mission économique près l'Ambassade de France au Canada à l'adresse suivante :

Misson Economique d'OTTAWA

10, John Street, K1M 1P5 - OTTAWA - CANADA
Tél : (1 613) 789 56 81 - Fax : (1 613) 562 37 66
Email : ottawa@missioneco.org - URL : http://www.missioneco.org/canada

III Certificats sanitaires

Les modèles de certificats sanitaires qui devront accompagner les viandes et les produits carnés exportés de France vers le Canada vous seront transmis dans une prochaine instruction. Ces modèles seront disponibles auprès de la Mission de coordination sanitaire internationale (MCSI) de la DGAl, Bureau de l'exportation pays tiers ainsi que sur le site EXPADON.

La Directrice générale adjointe
C.V.O.

Isabelle CHMITELIN

ANNEXE I :

Abattoirs et/ou ateliers de découpe de viande d'animaux de boucherie agréés pour l'exportation vers le Canada

N° d'agrément	Activité		Raison sociale	Adresse
	Abattage	Decoupe		
72-264-05	X	X	Sabim	ZA de l'Aubrée BP 68 72300 Sablé/Sarthe cedex

Abattoirs et ateliers de découpe de viande de volailles agréés pour l'exportation vers le Canada

N° d'agrément	Raison sociale	Adresse
85-109-01	Rougié Bizac International	85500 Les Herbiers
85-284-01	Ets Claude Couthouis	85300 Soullans

Etablissements de transformation de produits à base de viande agréés pour l'exportation vers le Canada

N° d'agrément	Raison sociale	Adresse
01-053-06	Ets Giraudet	Avenue Arsène d'Arsonval 01100 Bourg-en-Bresse
11-076-03	Ets Spanghero SA Plats Cuisinés	ZI en Tourre 11400 Castelnaudary
11-076-09	Maison Rivière Michel SA	ZI en Tourre 11400 Castelnaudary
11-206-01	Ets Joseph Aymeric	ZIde Flassien 11300 Limoux
15-122-02	SARL Andre Cayrou	Route de Vallon 15600 Maurs-la-Jolie
19-010-03	SA Ramond Gabriel	19400 Argentat
19-031-02	Rougié Bizac International	ZI du Teinchurier 19100 Brive
24-138-01	Lycée Agricole de Périgueux	Avenue Churchill 24000 Périgueux
24-520-02	Ets Rougié Bizac International	ZI de Madrazes 24200 Sarlat
28-280-03	Sté Hamault Perche	111 rue Bretonnerie 28400 Nogent-le-Rotrou
29-225-01	Ets Henaff	Le Bourg 29710 Pouldreuzic
32-013-24	C.R.I.T.T. I.P.I.A	ZI d'Engachies 32000 Auch
32-147-23	Ets Comtesse du Barry	32200 Gimont
32-147-24	Les Ducs de Gascogne SA	BP 13 32200 Gimont
40-001-01	Delpeyrat SA	Zone industrielle 40800 Aire-sur-Adour
40-282-02	Ets Castaing	40500 Saint-Sever
44-190-005	Sté Covi-PCA	44230 Saint-Sébastien-sur-Loire
46-225-01	Ets Besse	46220 Prayssac
46-259-01	Ets Valette	46300 Saint-Clair
49-176-03	Ets Les Treilles Gourmandes	49220 Le Lion d'Angers
53-147-07	Ets Thiol	rue Jacques Barbeu Dubourg 53101 Mayenne
65-447-01	Ets Gailhou Durdos	65190 Tournay
67-447-05	Ets Feyel-Artzner	rue J.p. Clause 67300 Schiltigheim
67-482-21	Ets Georges Bruck	07 rue Friese 67000 Strasbourg
71-445-01	Ets William Saurin	01 rue du Champ du Four 71380 Saint Marcel
77-438-01	Ets William Saurin	81-89 Av. du G^{al}-de-Gaulle 77400 St-Thibault-des-Vignes
79-049-02	Union Plats Cuisines Appertisés (UPCA)	BP 201 79300 Bressuire
79-329-03	Samco Alimentaire	BP 163 79100 Thouars
81-004-09	Ets Lascroux Pierre	Avenue Albert Thomas 81000 Albi
84-029-01	RAYNAL ET ROQUELAURE PROVENCE	Chemin de Piolenc 84850 Camaret-sur-Aigues
87-065-01	Ets Madrange	Le vieux Crézin 87220 Feytiat