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
Mission de Coordination Sanitaire Internationale
Bureau de l'exportation pays tiers
Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Bureau des matières premières

Adresse : 251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Dossier suivi par :
P. GILLI-DUNOYER – L. PEZON
Tél. : 01 49 55 84 28 / 01 49 55 84 03
Réf. interne : MCSI EXP 05/139

NOTE DE SERVICE

DGAL/MCSI/SDSSA/N2005-8094

Date: 29 mars 2005

Classement :

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace : Note de service DGAL/SDHA/N99-8153 du 19 octobre 1999, relative à l' exportation de viandes porcines vers la Russie.
Date limite de réponse : Aucune
Nombre d'annexe: 1
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Modalités d'agrément des établissements exportant des viandes porcines et préparations crues de viande porcine vers la Fédération de Russie

Références :

- Arrêté du 10 juillet 1986 relatif à l'entrée en France de viande fraîches d'animaux de boucherie destinées à la consommation
- Note de service DGAL/MCSI/2004-8288 du 21 décembre 2004. Nouvelles règles de certification pour les produits animaux importés en Fédération de Russie à partir des Etats membres de l'Union européenne à partir du 1er janvier 2005
- Note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2004-8223 du 25 août 2004. Laboratoires agréés pour la réalisation d'analyses de recherche des larves de trichine dans les viandes d'animaux de boucherie

MOTS-CLES : RUSSIE, AGREMENT, TRICHINE

Résumé :
Les abattoirs produisant des viandes porcines destinées à l'exportation vers la Fédération de Russie en vue de la consommation en l'état doivent mettre en place un dispositif permettant une recherche systématique de larves de trichine sur tous les porcs abattus. Ce dispositif fera désormais partie des conditions préalables à remplir pour toute nouvelle demande d'agrément « Russie » présentée par un abattoir. Il devra être pleinement opérationnel pour permettre d'établir la certification sanitaire exigée par les autorités russes.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires	**Pour information :** - Préfets - Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeur de l'École nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - Directeur de l'OFIVAL/ONILAIT - AFSSA - ADILVA

INTRODUCTION - problématique Russie

La mise en œuvre du nouveau dispositif de certification sanitaire à l'exportation vers la Fédération de Russie[1] s'est traduite par une remise en cause, par les autorités sanitaires de la Fédération de Russie, de la procédure de dépistage de la trichine mise en place par la note de service DGAL/SDHA/N99-8153 du 19 octobre 1999[2].

Il en résulte que :

- Seules peuvent être exportées vers la Fédération de Russie en vue de la consommation en l'état les viandes porcines, ***réfrigérées ou congelées***, issues de porcs ayant tous fait l'objet d'un dépistage de la trichine avec résultat négatif. Les viandes issues de porcs non testés vis-à-vis de la trichine ne peuvent être exportées qu'en vue de la consommation après transformation.
- Seuls peuvent être exportés vers la Fédération de Russie les boyaux issues de porcs ayant tous fait l'objet d'un dépistage de la trichine avec résultat négatif, sauf s'ils subissent une congélation conforme à l'un des barèmes exigé par la Russie.
- Les abattoirs souhaitant poursuivre leurs exportations vers ce pays de viandes porcines en vue de la consommation en l'état doivent désormais faire tester systématiquement vis-à-vis de la trichine tous les porcs dont les produits constituent les lots destinés à la Russie. En pratique, compte tenu du type de viande exportée vers la Russie, il conviendra de privilégier l'examen de 100% des porcs abattus par l'établissement, sauf en cas de mise en place d'une traçabilité fiable sur l'ensemble de la chaîne de production des viandes exportées vers la Russie.

La présente note de service rappelle les modalités particulières exigées pour l'exportation de viandes porcines vers la Fédération de Russie et précise :

- Les conditions de mise en œuvre du test "trichine" systématique dans les abattoirs produisant des viandes exportées vers la Fédération de Russie en vue de la consommation en l'état.
- Les modalités de certification sanitaire des viandes porcines exportées vers la Fédération de Russie.

I - AGREMENT DES ETABLISSEMENTS

Il convient de distinguer les viandes porcines destinées à la consommation humaine en l'état, des viandes porcines destinées à la consommation après transformation.

A – Abattoirs produisant des viandes porcines congelées destinées à la transformation

Les exportations de viandes fraîches porcines *congelées* ***destinées à la transformation*** sont autorisées à partir de tous les établissements d'abattage français agréés pour la mise sur le marché communautaire. Aucun agrément spécifique n'est exigé dans ce cadre.

B - Abattoirs produisant des viandes porcines destinées à la consommation humaine en l'état

Les agréments spécifiques délivrés par les autorités sanitaires russes aux abattoirs figurant sur la liste diffusée par note d'information EXP/NI/2004-187 du 17 décembre 2004[3] restent valides.

[1] Note de service DGAL/MCSI/2004-8288 du 21 décembre 2004. Nouvelles règles de certification pour les produits animaux importés en Fédération de Russie à partir des Etats membres de l'Union européenne à partir du 1er janvier 2005

[2] Note de service DGAL/SDHA/N99-8153 du 19 octobre 1999. Exportation de viandes porcines vers la Russie.

[3] Note d'information EXP/NI/2004-187 du 17 décembre 2004. RUSSIE : viande fraîche de porc et préparations crues à base de viande de porc

Tout ***nouvel*** établissement d'abattage désireux d'exporter des viandes fraîches porcines ***réfrigérées ou congelées*** à destination de la Russie ***en vue de la consommation humaine en l'état*** doit faire l'objet d'un agrément spécifique délivré par le responsable des services vétérinaires russes après visite favorable d'un vétérinaire russe sur place. Cet agrément spécifique est subordonné d'une part à l'agrément de l'établissement pour la mise sur le marché communautaire, d'autre part à la mise en œuvre par l'opérateur et à ses frais d'examens de recherche de trichine sur les porcs dont les viandes sont exportées vers la Russie pour la consommation en l'état, dans les conditions décrites au chapitre II. (cf. infra).

Les établissements expédiant des viandes porcines ***réfrigérées*** doivent veiller à ce que :

- Les camions transportant les carcasses ou les découpes réfrigérées expédiées vers la Fédération de Russie permettent de conserver la viande à une température à cœur inférieure ou égale à +4° C. Ils doivent être équipés d'enregistreurs de température.
- Les carcasses soient suffisamment espacées pour permettre une bonne circulation de l'air.

C - Ateliers de découpe

1. Les exportations de viandes fraîches porcines *congelées* ***destinées à la transformation*** sont autorisées à partir de tous les établissements de découpe français agréés pour la mise sur le marché communautaire. Aucun agrément spécifique n'est exigé dans ce cadre.

2. Les exportations de viandes porcines ***destinées à la consommation en l'état*** sont autorisées à partir des établissements de découpe français agréés pour la mise sur le marché communautaire et dont le numéro d'agrément figure sur la liste jointe en annexe de la note d'information EXP/NI/2004-187 du 17 décembre 2004[3] (du fait de l'agrément spécifique attribué à l'abattoir auquel ils sont le plus souvent attenants – notion russe de « complexe technologique »).
   Seules peuvent être exportées les viandes issues de porcs abattus dans un abattoir bénéficiant de l'agrément spécifique délivré par les autorités sanitaires de la Fédération de Russie et provenant de porcs ayant subi un test systématique de la trichine dans les conditions décrites au chapitre II. (cf. infra).
   Le responsable de cet établissement devra mettre en place une procédure de traçabilité permettant de garantir ces éléments.

   En ce qui concerne les ateliers de découpe souhaitant pouvoir, à l'avenir, exporter vers la Fédération de Russie des viandes porcines ***destinées à la consommation en l'état***, un agrément spécifique « Russie » est impossible si l'atelier lui même n'est pas attenant à un abattoir lui même agréé Russie ou candidat à cet agrément spécifique. En effet, les autorités russes n'acceptent de délivrer un agrément spécifique « Russie » qu'aux « complexes technologiques » possédant un abattoir, les procédures appliquées au sein de l'abattoir étant fondamentales pour leur agrément. Par ailleurs, l'atelier devra bénéficier du même numéro d'agrément que son abattoir, les autorités russes en frontière vérifiant systématiquement que les numéros d'agrément figurant sur le marquage sanitaire des produits sont inscrits sur la liste des établissements autorisés à la vente en l'état en Russie.

D - Dépôt et instruction des demandes d'agrément

Seuls les établissements d'abattage désireux d'exporter des viandes fraîches porcines réfrigérées ou congelées à destination de la Russie ***en vue de la consommation humaine en l'état*** sont soumis à cette obligation d'agrément spécifique.

Le demandeur dépose sa demande d'agrément par écrit auprès du directeur des services vétérinaires du département d'implantation de l'abattoir.

Ce dernier, après avoir vérifié les dispositions mises en œuvre par l'opérateur pour se conformer aux

exigences spécifiques des autorités sanitaires russes (cf. B. ci-dessus), transmet la demande, revêtue de son avis favorable, au bureau « matières premières » de la sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments qui se charge d'informer les services vétérinaires russes.

Chaque abattoir reçoit la visite d'un vétérinaire russe qui vérifie l'application des présentes instructions. A l'issue de sa visite et en cas d'inspection favorable, le vétérinaire russe renseigne le document intitulé « Acte d'inspection en abattoir de porc » qui sera co-signé par le directeur départemental des services vétérinaires ou son représentant (vétérinaire inspecteur en charge de l'abattoir).

Toutefois, l'établissement demandeur ne sera autorisé à exporter ses viandes vers la Russie qu'après avis favorable du responsable des services vétérinaires russes. La liste des établissements français agréés pour l'exportation de viandes fraîches porcines réfrigérées ou congelées vers la Russie, ***en vue de la consommation humaine en l'état***, sera remise à jour régulièrement.

II - DISPOSITIF DE TEST « TRICHINE » SYSTEMATIQUE DANS LES ABATTOIRS BENEFICIANT D'UN AGREMENT SPECIFIQUE POUR L'EXPORTATION VERS LA RUSSIE

A – Principe général

Les tests « trichine » systématiques pratiqués dans les abattoirs à titre commercial en vue d'exporter vers la Fédération de Russie ne sont pas des tests officiels. Ils doivent être considérés comme des autocontrôles nécessaires et suffisants pour permettre au vétérinaire officiel de certifier que « *chaque carcasse a été examinée vis-à-vis de la trichinellose avec un résultat négatif* »[4].

Leur mise en œuvre n'interfère pas avec l'application des instructions en vigueur pour la réalisation du dépistage officiel de la trichine en France, fondé :

- pour les porcs issus de l'élevage industriel hors sol : sur un échantillonnage aléatoire réalisé par les services vétérinaires et des analyses effectuées dans le réseau de laboratoires départementaux d'analyses agréés pour la recherche de larves de trichines par digestion pepsique[5].
- pour les porcs issus des élevages plein air : sur le contrôle officiel de chaque porc effectué dans le réseau de laboratoires départementaux d'analyses agréés pour la recherche de larves de trichines par digestion pepsique[5].

La réalisation des prélèvements nécessaires aux autocontrôles peut être confiée au personnel salarié de l'abattoir.

La recherche de larves de trichines par digestion pepsique, selon la méthode décrite au point B. ci-dessous, est effectuée soit par l'un des laboratoires départementaux d'analyses agréés, soit par un laboratoire répondant aux conditions suivantes :

- dispose d'un personnel technique en nombre suffisant ayant participé à une session de formation à la technique de recherche de larves de trichines par digestion pepsique organisée par le laboratoire national de référence sur les trichines (AFSSA-LERPAZ) et pour lequel le responsable de la session de formation aura délivré une attestation de capacité ;
- soit conforme à la législation en vigueur pour les laboratoires de niveau 2 (attestation du responsable du laboratoire) ;
- se dote de l'équipement et des réactifs nécessaires en qualité et quantité pour mettre en œuvre la

[4] Article 4.5.1 du certificat sanitaire RU VFC OCT 04, relatif à l'exportation vers la Fédération de Russie de viande de porc. Modèle de certificat sanitaire diffusé par note d'information EXP/NI/2004-187 du 17 décembre 2004 et mis en ligne sur la base de données EXPADON.

[5] Note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2004-8223 du 25 août 2004. Laboratoires agréés pour la réalisation d'analyses de recherche des larves de trichine dans les viandes d'animaux de boucherie

recherche de larves de trichines sur l'ensemble des porcs abattus par l'établissement ;
- mette en place des procédures de traçabilité, fonctionnement et validation des résultats satisfaisantes pour le vétérinaire officiel de l'abattoir concerné, et s'engage en particulier à lui signaler sans délai tout résultat positif.

Les obligations réglementaires relatives aux laboratoires « reconnus » s'appliqueront aux laboratoires non agréés réalisant les analyses d'autocontrôle trichine, dès la parution des textes d'application de l'article 115 de la Loi 2005-157 du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux.

B – Modalités particulières du dispositif de test « trichine » systématique

1. Méthode de base

La méthode qui sera utilisée dans le cadre des analyses d'autocontrôle est la méthode de la digestion enzymatique utilisant un agitateur magnétique sur échantillons collectifs. Il s'agit de la méthode VI décrite dans l'annexe de l'arrêté du 10 juillet 1986[6].
Le grammage utilisé pour un échantillon sera de 0.25 g de muscle squelettique ; ainsi une ampoule permettra la digestion de 400 échantillons maximum.
Chaque lot d'échantillons (sachets) transmis au laboratoire sera analysé en l'état. Le laboratoire pèsera chacun des sachets pour s'assurer qu'ils ne dépassent pas 110 g chacun ; il ne sera pas nécessaire de peser chaque échantillon de 0.25 g au laboratoire.

2. Dispositions spécifiques à la réalisation des prélèvements dans le cadre d'analyses d'autocontrôle

a. Prélèvement

Le prélèvement de 0.25 g est réalisé directement sur un muscle strié. Le lieu d'élection du prélèvement peut être, en fonction de la disponibilité des morceaux : pilier du diaphragme à proximité de la partie tendineuse, muscle squelettique contenant peu de graisse prélevé à proximité des os ou des tendons, muscles masticateurs, langue.

Le prélèvement est réalisé par un salarié de l'abattoir au moyen d'un emporte pièce.

Les prélèvements sont placés directement par lot de 400 maximum dans un sachet plastique. Les sachets sont pesés individuellement. Le poids de chaque sachet ne doit pas dépasser 110 g ; il est reporté sur le sachet, ainsi que le nombre d'échantillons placés dans le sachet.

Le sachet est hermétiquement fermé et identifié : numéro d'agrément de l'abattoir, journée d'abattage et numéro d'ordre pour la journée (par exemple 18.3.2005 n°1 , 18.3.2005 n°2…), poids du sachet.

Les sachets correspondants à une journée d'abattage sont regroupés dans un sac plus grand également identifié : « abattage du : DATE et numéro d'agrément de l'abattoir ».

Ce sac contient également la fiche commémorative relative au contenu du sac : modèle à l'annexe ci-jointe.

b. Conservation

Les sachets et sacs sont conservés à + 2°C (conservation possible pendant au moins 3 semaines.
Il ne faut pas congeler les échantillons : la méthode conserve une bien meilleure sensibilité sur des morceaux de viande « avancés » que sur des échantillons congelés pour lesquels on perd 50 % de sensibilité.

[6] Arrêté du 10 juillet 1986 relatif à l'entrée en France de viande fraîches d'animaux de boucherie destinées à la consommation

c. Analyse et résultats d'analyse

Le responsable du laboratoire où sont réalisés les analyses conformément à la méthode précisée au point II B- 1 complète dès réception la fiche de commémoratif (annexe). A l'issue des analyses il en indique le résultat sur la dite fiche qui est retournée après signature à l'abattoir d'origine.

L'abattoir conserve les résultats d'analyses au moins 6 mois après la DLUO indiquée sur les étiquettes des lots expédiés correspondants aux analyses réalisées.

III – CALENDRIER DE MISE EN ŒUVRE DU DISPOSITIF DE TEST « TRICHINE » SYSTEMATIQUE ET MODALITES DE CERTIFICATION SANITAIRE

A – Modalités pratiques dans les abattoirs de mise en œuvre des tests « trichine » systématiques

1. Début de mise en œuvre dans les abattoirs

Le responsable d'un abattoir disposant déjà de l'agrément « Russie » et souhaitant pouvoir exporter vers la Fédération de Russie des viandes porcines destinées à la consommation en l'état, sous couvert du certificat sanitaire RU VFC OCT 04[3] comportant un article 4.51 non barré et 4.5.2 barré, doit adresser au Directeur départemental des services vétérinaires compétent un courrier par lequel :

- il l'informe que :
  - des prélèvements sont/seront réalisés sur 100% des porcs dont les viandes sont destinées à être exportées vers la Russie pour la vente en l'état, à compter de la journée de production du XXXXXX *(date du courrier ou date postérieure)* ;
  - la recherche des larves de trichine sera confiée au laboratoire XXXXXX ;
  - il a mis en place une traçabilité conforme au paragraphe 2. ci-dessous.
- il s'engage à l'informer immédiatement de toute évolution ou modification du dispositif décrit.

Le Directeur départemental des services vétérinaires s'assure dans les meilleurs délais des modalités pratiques mises en œuvre dans l'établissement, en particulier la fiabilité du système de traçabilité conforme au paragraphe 2. ci-dessous.

Il s'assure également que le laboratoire désigné par l'établissement :
- soit appartient au réseau de laboratoires départementaux d'analyses agréés[5] ;
- soit n'est pas un laboratoire agréé et répond aux exigences formulées au paragraphe II. A. ci-dessus.

Le Directeur départemental des services vétérinaires confirme par écrit la validité de l'ensemble de ces conditions au bureau des matières premières de la SDSSA en joignant une copie du courrier du responsable de l'établissement.

2. Traçabilité

La mise en œuvre de la traçabilité est obligatoire depuis l'entrée en application au 1er janvier 2005, sur ce point, du règlement 178/2002[7].

La traçabilité mise en place dans l'abattoir doit permettre de relier tout prélèvement de viande réalisé

[7] 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

en vue du test « trichine » à une journée d'abattage (ou une plage fixe de journées d'abattage).

Inversement, les carcasses, abats, boyaux, viandes découpées, etc. stockés en vue d'une exportation vers la Russie pour la vente en l'état doivent pouvoir être reliés à la journée d'abattage (ou la plage fixe de journées d'abattage) des porcs dont ils sont issus.

Le résultat de la recherche de larves de trichine doit être exprimé de façon à permettre de faire le lien avec la journée d'abattage (ou la plage fixe de journées d'abattage) des porcs dont les prélèvements analysés sont issus (cf. annexe).

3. Contrôle

Le Directeur départemental des services vétérinaires compétent pour l'établissement s'assure, par des inspections périodiques, que celui-ci (ainsi que le laboratoire désigné, tout particulièrement lorsque celui-ci n'appartient pas au réseau des laboratoires agréés) remplit toujours les conditions précisées aux paragraphes 1. et 2. ci-dessus.

B – Modalités de certification sanitaire des viandes porcines crues exportées vers la Fédération de Russie

1. Modèle de certificat sanitaire

Quelque soit la destination des viandes porcines crues, y compris les boyaux, exportées en Russie (transformation ou consommation en l'état), le modèle à utiliser est actuellement le certificat sanitaire portant la référence RU VFC OCT 04[3].

2. Modalités de certification et calendrier

Les éléments d'interprétation généraux relatifs au modèle de certificat sanitaire RU VFC OCT 04 sont communiqués par note d'information du bureau de l'exportation pays tiers, MCSI[3].

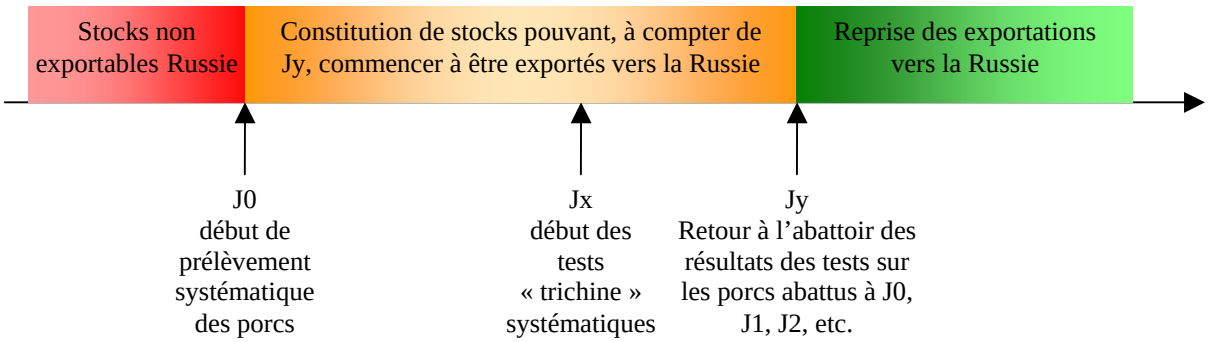
En ce qui concerne la trichine, il convient de[8] :

- barrer soit l'article 4.5.1, soit l'article 4.5.2, pour les viandes porcines destinées à la transformation
- barrer l'article 4.5.2, pour les viandes porcines destinées à la consommation en l'état.

L'article 4.5.1 pourra rester non barré dès lors que :
- tous les porcs dont les viandes constituent le lot exporté auront été abattus à compter de la date de mise en place des prélèvements systématiques en vue de la recherche de larves de trichine ;
- les compte rendus des tests « trichine » pour les journées d'abattage (ou la plage fixe de journées d'abattage) correspondantes pourront être communiqués, avec résultat négatif, au vétérinaire officiel en charge de la certification sanitaire.

Les stocks de viande porcine constitués à partir de porcs abattus avant la date de mise en place des prélèvements systématiques en vue de la recherche de larves de trichine ne peuvent être exportés vers la Russie qu'en vue de la transformation, sous couvert d'un certificat sanitaire dont l'article 4.5.1 est barré.

[8] Cf. note d'information EXP/NI/2005-033 du 3 mars 2005. RUSSIE : viande fraîche de porc préparations crues à base de viande de porc



Je vous demande de me faire part de toute difficulté particulière rencontrée dans la mise en œuvre du présent ordre de service, et vous invite à la plus grande rigueur dans l'application et le suivi de ce protocole, les autorités sanitaires russes étant particulièrement vigilantes au respect effectif de l'ensemble de ces dispositions.

La Directrice Générale de l'Alimentation

Sophie VILLERS

ANNEXE

AGREMENT SPECIFIQUE POUR L'EXPORTATION DE VIANDE DE PORC
VERS LA FEDERATION DE RUSSIE
DEPISTAGE SYSTEMATIQUE PAR AUTOCONTROLE DE LA TRICHINE

Volet réservé à l'abattoir

- Nom .....

- Numéro d'agrément : .....

Journée d'abattage					
Nb de porcs abattus					
Nb d'échantillons prélevés					
Nb de sachets de 100 g transmis et numéro d'ordre des sachets					

Date d'envoi au laboratoire :

Laboratoire de destination :

Date : Signature du responsable de l'abattoir ou son représentant

Volet réservé au laboratoire

- ***RECEPTION***

Date de la réception : Nombre de sachets de 100 g reçus :

- ***RESULTATS PAR LA METHODE DE DIGESTION PEPSIQUE***

Tests trichine réalisés le sur les sachets de 100 g reçus.

Nombre de sachets négatifs :

Nombre de sachets positifs : Identification des sachets positifs (date et n° d'ordre)

Date : Signature du responsable technique du laboratoire