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 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15	
Mission de Coordination Sanitaire Internationale Bureau des exportations pays tiers Dossier suivi par : Katelle LEPRINCE (poste 55 93) Référence interne : 174/05	**Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** Bureau des établissements de production et de transformation Dossier suivi par : Olivier REVAH (poste 84 99)

NOTE DE SERVICE
DGAL/MCI/SDSSA/N2005-8125
Date: 28 avril 2005

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexe: 1
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Bilan des contrôles renforcés lors de la certification pour l'exportation des fromages de France vers les Etats Unis d'Amérique

Références :
Directive 96/93/CE du Conseil du 17 décembre 1996 concernant la certification des animaux et des produits animaux ;

Arrêté ministériel du 25 avril 2000 pris pour l'application de l'article 275-2 du Code Rural et relatif à la certification vétérinaire dans les échanges et à l'exportation ;

Note de service DGAL/MCSI/N99-8016 du 12 février 1999 relatif aux procédures de certification à l'exportation d'animaux et de produits vers les pays-tiers ;

Note de service DGAL/SDSSA/N2003 n°-8173 du 22 octobre 2003 relatif aux conditions d'exportation de fromages vers les Etats-Unis;

Note de service DGAL/MCSI/SDSSA/N2005 n°-8032 du 26 janvier 2005 relatif aux renforcements des contrôles lors de la certification pour l'exportation des fromages vers les Etats-Unis.

MOTS -CLES : Etats-Unis– exportation – fromage

Résumé : Cette note présente les conclusions de l'enquête effectuée par vos services lors de la certification des fromages autorisés à l'importation aux Etats-Unis

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 DPEI Mission économique à Washington

A la fin de l'année 2004, la mission économique de l'ambassade de France à Washington et de nombreux professionnels de la filière laitière ont informé la DGAL de la présence sur le marché américain de fromages non autorisés par les autorités américaines.

La DGAL a décidé de mettre en place une opération de contrôle renforcé lors de la certification, s'étalant sur une durée d'un mois, en vue de repérer d'éventuelles tentatives d'exportation frauduleuse de fromages interdits à l'importation aux USA.

La note de service DGAL/MCSI/SDSSA/N°2005-8032 du 26/01/05 avait comme objectif premier de définir les modalités de cette opération, mais aussi de rappeler quels sont les fromages autorisés à l'importation aux Etats-Unis ainsi que les modalités de leur certification à l'exportation.

Informées par la mission économique de la mise en place de ces contrôles renforcés, les autorités sanitaires américaines lui ont manifesté leur satisfaction et tout leur intérêt pour cette démarche.

Cette opération de contrôle achevée, je souhaite remercier les DDSV ayant mis en place ces contrôles, ainsi que vous faire part de leurs principaux résultats.

I. Bilan de l'opération de contrôle renforcé

39 DDSV ont répondu à l'enquête, dont 6 ont précisé qu'aucune demande de certification à l'exportation de fromage vers les Etats-Unis n'a été présentée au cours des premiers mois de l'année 2005 et/ou aucune exportation de fromage n'est réalisée au départ de leur département.

Certaines DDSV ont signalé des difficultés lors de la mise en place de ces contrôles et notamment la mise à disposition par les professionnels de la facture client et de la liste détaillée des fromages avec la teneur de la TEFD, la durée d'affinage, etc…

33 DDSV ont effectué des contrôles sur 850 lots, un lot correspondant à une expédition de fromages. Sur ces 850 lots mis en contrôle renforcé, 182 lots ont été soumis à un contrôle physique soit 21,41 % des lots.

Seuls 3,41 % des lots soumis à contrôle documentaire sans contrôle physique et 4,94 % des lots soumis à contrôle physique ont présenté des anomalies. Vous trouverez ci-joint en annexe I le bilan de ces anomalies.

Seules des anomalies concernant des discordances entre la liste des fromages visés dans le certificat sanitaire et la facture client ont été constatées lors des contrôles documentaires.

Aucun fromage non autorisé au lait cru ou pasteurisé n'a été trouvé à l'occasion des contrôles physiques. Les seules anomalies relevées sont des anomalies d'étiquetage (absence d'étiquette "lait pasteurisé").

II. Principales conclusions pour la certification des futures exportations

Je vous demande de maintenir la plus grande vigilance lors de la certification sanitaire des fromages destinés aux Etats Unis, en veillant à respecter particulièrement les points suivants :

1. Lors du contrôle documentaire, il est nécessaire de s'assurer que le fromage est autorisé à l'exportation vers les USA et qu'il est accompagné des modèles de certificats et attestations adéquats.

A cet effet, l'opérateur doit pouvoir fournir, à chacune de vos demandes :

- la facture client des produits visés par le certificat sanitaire, afin de comparer la liste des fromages qu'on vous demande de certifier avec ceux qui sont effectivement achetés par le client américain ;

- une liste détaillée des fromages à exporter comprenant les informations suivantes :
    - Nom du fromage ;
    - Critères : lait cru/lait thermisé/ lait pasteurisé ;
    - Type de fromage ;
    - Durée d'affinage (pour les fromages au lait cru ayant une TEFD $\leq$ 67%) ;
    - Paramètres : pourcentage de MG/MS et pourcentage d'extrait sec ;
    - Numéro d'agrément des établissements de transformation ;
    - Poids net.

2. Les fromages au lait pasteurisé dont la TEFD est supérieure à 67% doivent être correctement étiquetés "lait pasteurisé", conformément aux exigences américaines, afin de ne pas mettre en doute notre certification à l'exportation.

3. Quelle que soit la catégorie de fromages concernée, les produits destinés à être exportés doivent se trouver physiquement sous le contrôle du vétérinaire officiel en charge de la signature du certificat sanitaire.

4. Je vous demande de prévoir des inspections physiques aléatoires avant signature des certificats sanitaires qui vous seront présentés, selon le rythme que vous jugerez approprié.

Vous voudrez bien me tenir informée des difficultés éventuelles que vous pourriez rencontrer dans la mise en œuvre de la présente instruction.

La Directrice générale adjointe
Monique ELOIT

Annexe I

BILAN DES CONTROLES RENFORCES SUR LES EXPORTATIONS DE FROMAGES VERS LES ETATS-UNIS

Nombres de DDSV ayant répondu : 39 **Date : 18/04/2005**

Période de contrôle renforcé	**1 mois, entre le 01/01/2005 et le 15/04/2005**
Nombre de lots* de fromages soumis à la DDSV en vue de l'exportation vers les USA pendant la période de contrôle renforcé	850
Nombre de lots* de fromages soumis à contrôle physique	182

Nature des irrégularités constatées	Nombre de lots concernés	Quantité de produits en anomalie(kg)	Nombre de sanctions infligées			
			Concernant les lots à exporter		Concernant l'exportateur	
			Refus de signature du CS	**Signature du CS après remaniement du lot**	**Avertissement**	**PV**
LOTS* SOUMIS A CONTROLE DOCUMENTAIRE SANS CONTROLE PHYSIQUE						
Discordance entre la liste des fromages visée dans le certificat sanitaire et la facture client	29	73009	3	26	0	0
Présence de fromages au lait cru non autorisé	0	0	0	0	0	0
Présence de fromages au lait pasteurisé dont la teneur en TEFD est supérieure à 67% et fabriqués dans des établissements non autorisés	0	0	0	0	0	0
LOTS* SOUMIS A CONTROLE DOCUMENTAIRE ET CONTROLE PHYSIQUE						
Discordance entre la liste des fromages visée dans le certificat sanitaire et la facture client	0	0	0	0	0	0
Présence de fromages au lait cru non autorisé.	0	0	0	0	0	0
Présence de fromage au lait pasteurisé dont la teneur en TEFD est supérieure à 67% et fabriqués dans des établissements non autorisés	0	0	0	0	0	0
Absence d'étiquette « lait pasteurisé » sur les fromages au lait pasteurisé dont la TEFD est supérieure à 67%	9	12776	1	7	2	0

* Un lot correspond à une expédition de fromages vers les USA.