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 **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 : D. ALLAIN/ F. METZ Tél. : 01-49-55-84-07 / 54-83 Réf. interne : SDSSA/DA	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2005-8135** **Date: 17 mai 2005** Classement : EI 23 et EI 32

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse : Aucune
Nombre d'annexes: 2
Degré et période de confidentialité: Services d'inspection

Objet : Bilan des anomalies constatées lors d'échanges intracommunautaires et d'exportation vers les Pays Tiers de viandes fraîches d'animaux de boucherie, de volailles et de gibier sauvage d'origine française et provenant d'autres Etats membres, au cours des années 2003 et 2004.

Bases juridiques : Directive 64/433/CEE modifiée *relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches* et les arrêtés qui la transposent;

Directive 95/23/CE du Conseil, du 22 juin 1995, *modifiant la directive 64/433/CEE relative aux conditions de production et de mise sur le marché de viandes fraîches* et les arrêtés qui la transposent*;*

Directive 71/118 du Conseil *relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volailles* et les arrêtés qui la transposent;

Directive 91/495/CEE du conseil du 27 novembre 1990 *concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage* et les arrêtés qui la transposent;

Directive 92/45/CEE du Conseil du 16 juin 1992 *concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage* et les arrêtés qui la transposent;

Directive 2000/13/CE modifiée du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2002 *relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard ;*

Directive 89/662/CEE *relative aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intracommunautaires dans la perspective de la réalisation du marché intérieur* et les arrêtés qui la transposent;

Directive 92/116/CEE du Conseil du 17 décembre 1992 portant modification et mise à jour de la directive 71/118/CEE *relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille.*

Règlement (CE) n°999/2001 modifié du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines EST.*

Règlement (CE) N°270/2002 de la Commission du 14 février 2002 *modifiant d'une part le règlement (CE) N°999/2001 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les matériels à risques spécifiés et la surveillance épidémiologique des encéphalopathies spongiformes transmissibles , et d'autre part, le règlement (CE)*

N° 1326/2001 en qui concerne l'alimentation des animaux et la mise sur le marché des ovins et des caprins et des produits qui en sont dérivés ;

Décision 98/256/CE modifiée du Conseil du 16 mars 1998 *concernant certaines mesures d'urgence en matière de protection contre l'encéphalopathie spongiforme bovine, modifiant la décision 94/474/CE et abrogeant la décision 96/239/CE.*

Arrêté ministériel du 18 octobre 2002 *établissant les mesures particulières applicables à certains produits d'origine bovine expédiés de Royaume-Uni et modifiant l'arrêté du 24 juillet 2001 modifié portant application de l'article 38-5 du code des douanes.*

MOTS-CLES : 89/662/CEE – échanges – export - non-conformité - contrôle à destination - Etat membre – Pays tiers - viandes fraîches - animaux de boucherie - volailles –gibier sauvage – 2003 - 2004.

Résumé :

La présente note établit un récapitulatif des anomalies constatées au cours des années 2003 et 2004 d'une part par les services vétérinaires français sur des viandes fraîches d'animaux de boucherie, de volailles et de gibier sauvage en provenance d'autres Etats membres, et d'autre part par les services vétérinaires des autres Etats membres et des pays Tiers sur des viandes fraîches d'animaux de boucherie, de volailles et de gibier sauvage d'origine française. Cette note rappelle par ailleurs les points réglementaires relatifs à la procédure de réexpédition, ainsi que les points sur lesquels les services doivent porter leur attention préalablement à toute expédition et lors des contrôles à première destination.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeur de l'Ecole nationales des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - Mission économique (Etats membres et pays tiers)

La présente note récapitule la procédure à suivre en cas de constatation par vos services d'une non conformité à la réglementation communautaire constatée sur les denrées visées par les directives 64/433, 71/118, 91/495 et 92/45 à la réglementation communautaire.

Elle définit par ailleurs les modalités de stockage des marchandises consignées (paiements des frais pendant la durée de la consigne, frais de destruction, congélation de denrées réfrigérées et délais de stockage).

Elle précise d'une part la conduite à tenir quant au devenir des produits en fonction de la gravité des anomalies constatées (réexpédition ou simple courrier d'information à l'Etat membre d'expédition) et d'autres part , les contrôles à réaliser par vos services, compte tenu des anomalies constatées au cours des années 2003 et 2004 par les autorités sanitaires des autres Etats membres.

Vous trouverez en annexes à titre informatif un récapitulatif exhaustif de toutes les anomalies constatées en 2003 et 2004 à la fois par vos services sur des produits provenant des autres Etats membres, et par les services vétérinaires des autres Etats membres et des pays tiers sur des produits français.

I - PROCEDURE DE REEXPEDITION – REGLEMENTATION – ECHANGES:

- **Procédure à suivre en cas de constatation d'une non-conformité à la réglementation :**

Si lors d'un contrôle réalisé par les agents des services vétérinaires au lieu de destination ou en cours de transport, il est constaté l'une des anomalies suivantes :

- le produit est contaminé par l'agent responsable d'une maladie ou d'une zoonose ou par quoi que ce soit susceptible de constituer un danger grave pour l'homme ou pour les animaux,
- s'agissant de viandes ou de produits à base de viandes d'animaux de boucherie, il provient d'une région contaminée par une maladie épizootique sans avoir été soumis au traitement imposé dans ce cas,
- les conditions de salubrité ou de police sanitaire l'exigent,

l'inspecteur des services vétérinaires peut ordonner la destruction ou autoriser, à la demande du détenteur et si nécessaire, après examen complémentaire pris en charge par ce dernier, toute autre utilisation prévue par la réglementation. Le Directeur Départemental des Services Vétérinaires du département concerné en rend compte le plus rapidement possible à la Directrice Générale de l'Alimentation afin que cette dernière puisse en informer les autorités compétentes des autres Etats membres et la commission européenne.

Si en dehors des cas prévus ci-dessus, lors d'un contrôle à destination ou en cours de transport, il est constaté que le produit ne répond pas aux conditions sanitaires communautaires ou nationales, la mise en conformité à destination des produits n'étant pas autorisé, le détenteur peut si les conditions de salubrité et de police sanitaire le permettent, proposer en fournissant les assurances nécessaires en matière de traçabilité, que le produit soit dirigé vers une utilisation particulière.

Si aucune utilisation particulière n'est proposée ou ne peut être autorisée, le vétérinaire inspecteur consigne les produits. Le Directeur Départemental des Services Vétérinaires du département concerné avertit la Directrice Générale de l'Alimentation afin que cette dernière puisse demander à l'autorité compétente de l'Etat membre d'origine si elle en accepte la réexpédition.

Cette demande doit être accompagnée des documents les plus exhaustifs possibles accompagnant les produits (documents d'accompagnement, factures, lettres de voiture, bons de livraisons), ainsi que de la fiche d'anomalie transmise par la note de service DGAL/SDHA/N98-8159 du 29 septembre 1998 *relative aux contrôles vétérinaires à destination*.

La réexpédition se fait après réception de l'accord de l'Etat membre sous couvert d'un laissez-passer délivré par le vétérinaire inspecteur, avec, si nécessaire, apposition de scellés sur le moyen de transport.

Si l'autorité compétente de l'Etat membre d'origine ne donne pas dans un délai raisonnable (voir chapitre suivant) son accord pour la réexpédition, le directeur des services vétérinaires ordonne la destruction du produits. Toutefois, si les manquements constatés portent uniquement sur le certificat ou les documents, un délai de régularisation de deux jours francs est accordé avant de demander la réexpédition.

Quelque soit l'issue de la demande de réexpédition, vous veillerez à transmettre à la DGAL une copie de l'attestation de destruction des produits en cas de destruction ou une copie du laissez-passer sanitaire en cas de réexpédition.

Les décisions prises sont notifiées avec indication de leurs motifs, par les agents des services vétérinaires au détenteur des produits, à charge pour lui d'en informer le propriétaire et l'expéditeur.

Ces décisions motivées sont communiquées à l'expéditeur ou à son mandataire par écrit avec indication des voies de recours que lui offre la législation française, ainsi que de la forme et des délais dans lesquels ces recours doivent être introduits.

De plus, en cas de litiges et sans préjudice de ces voies de recours, l'expéditeur et la Directrice Générale de l'Alimentation peuvent soumettre dans le délai maximal d'un mois, le litige à l'appréciation d'un expert figurant sur la liste d'experts de la communauté établie par la Commission européenne.

L'expert est chargé d'émettre son avis dans un délai maximal de 72 heures. Les parties se soumettent à cet avis dans le respect de la législation vétérinaire.

- **Modalités de stockage des marchandises :**

Paiement des frais de stockage pendant la durée de la consigne et de destruction des produits

Aux termes de l'article 7 de la directive 89/662/CEE du 11 décembre 1989, « si lors d'un contrôle effectué au lieu de destination de l'envoi […], les autorités compétentes d'un Etat constatent :

a) la présence d'agents responsables d'une maladie […] ou de toute cause susceptible de constituer un danger grave pour les animaux ou pour l'homme […], elles ordonnent […] la destruction du lot ou toute autre utilisation prévue par la réglementation communautaire. Les frais afférents à la destruction du lot sont à la charge de l'expéditeur ou de son mandataire […] ;
b) que la marchandise ne répond pas aux conditions posées par les directives communautaires […], elles peuvent laisser à l'expéditeur ou à son mandataire, si les conditions de salubrité ou de police sanitaire le permettent, le choix entre :

– la destruction des marchandises

ou

–leur utilisation à d'autres fins, y compris leur réexpédition avec l'autorisation de l'autorité compétente du pays de l'établissement d'origine […],

Aux termes du 3. de l'article 8 de la directive du 11 décembre 1989 précitée, « les frais afférents à la réexpédition de l'envoi, au stockage des marchandises, à leur utilisation à d'autres usages ou à leur destruction sont à la charge du destinataire ».

L'article L 236-9 du code rural prévoit que « lorsque les animaux vivants ou leurs produits, les denrées animales ou d'origine animale ainsi que les produits destinés à l'alimentation animale, les micro-organismes pathogènes pour les animaux et les produits susceptibles de les véhiculer ne répondent pas aux conditions fixées en application de l'article L.236-5, les agents chargés des contrôles prévus aux articles L.236-1, à L.236-5 et L.236-8 peuvent prescrire :

1) La mise en quarantaine des animaux, leur abattage, la consigne des produits, la destruction ou la réexpédition des animaux ou de leurs produits ;
2) La consigne, la saisie et la destruction des denrées ou leur utilisation à d'autres fins, y compris leur réexpédition ;
3) L'immobilisation et la désinfection des moyens de transport ».

L'article L 236-10 du code rural précise que les frais induits par les mesures prises en application de l'article L 236-9, y compris les frais de transport, d'enfouissement ou de désinfection, sont à la charge du propriétaire, du destinataire, de l'importateur, de l'exportateur ou à défaut, de toute personne qui participe à l'opération d'importation ou d'échange ;[…]

Il existe une difficulté de lecture des articles 7 et 8 de la directive 89/662/CEE du 11 décembre 1989.
L'article 7 distingue 2 hypothèses, il prévoit que :

- au a) la destruction du lot ou toute autre utilisation prévue par la réglementation communautaire en cas de risque sanitaire et met alors les frais afférents à la destruction du lot à la charge de l'expéditeur ou de son mandataire,
- au b) la réexpédition de l'envoi, le stockage des marchandises, leur utilisation à d'autres usages ou leur destruction en cas de non conformité des produits avec les normes communautaires sans préciser qui doit payer ces frais. C'est l'article 8 de la directive précitée qui précise dans son 3. que ces frais sont à la charge du destinataire, cet article traitant des mesures à prendre en cas de non conformité des produits.

Le droit national, à savoir l'article L 236-10 du code rural, prévoit que ces frais peuvent être mis indifféremment à la charge d'une pluralité de personnes parmi lesquels le destinataire et l'expéditeur. Il n'est donc pas contraire à la directive.

L'arrêté du 11 mars 1996 relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine animale provenant d'un autre Etat membre de la Communauté européenne et ayant le statut de marchandises communautaires se bornant à préciser dans son article 14 que les frais induits par les mesures en application du présent arrêté sont à la charge des opérateurs dans les conditions fixées par l'article à l'article 275-10 du code rural (devenu l'article L 236-10 du code rural) .

Conclusion : Il convient de s'assurer que la pratique respecte bien les prescriptions de la directive, à savoir que les frais afférents à la destruction du lot sont mis à la charge de l'expéditeur ou de son mandataire lorsqu'elle est commandée par la prévention d'un risque sanitaire tandis que les frais afférents à la destruction du lot ou son utilisation à d'autres fins y compris sa réexpédition sont mis à la charge du destinataire lorsqu'elle est commandée par la non conformité des produits aux normes communautaires.

Congélation de denrées réfrigérées consignées dans l'attente de la réponse à la proposition de réexpédition de ces denrées faite par l'Etat destinataire à l'Etat expéditeur :

Ces denrées pourront être congelées si le destinataire le souhaite et à ses frais.

Délais de stockage :

L'alinéa 4 de l'article 12 de l'arrêté ministériel du 11 mars 1996 *relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine animale provenant d'un autre Etat membre de la Communauté européenne et ayant le statut de marchandises communautaires,* prévoit que le directeur des Services Vétérinaires peut ordonner la destruction du produit consigné au terme d'un délai raisonnable si l'autorité compétente ne donne pas son accord pour la réexpédition. La détermination de la durée de ce délai « raisonnable » s'apprécie en pure opportunité. Il appartient donc aux services techniques compétents d'en déterminer la durée nécessaire en, tenant compte des particularités de chaque situation d'espèce et d'être à même de justifier qu'il est suffisant en cas de recours contentieux.

II - Récapitulatif des non-conformités aux échanges sur des denrées provenant d'autres Etats membres :

Les denrées concernées par cette note sont des viandes fraîches (carcasses, demi-carcasses, morceaux de découpe, abats), d'animaux de boucherie et de volailles, emballées ou non, conditionnées ou non, réfrigérées ou congelées.

- **Viandes d'animaux de boucherie 2003-2004 – Conduite à tenir en fonction de la gravité des non-conformités constatées :**

3**Anomalies d'estampillage** : (absence de marque de salubrité, estampille illisible, marque de salubrité non apposée sur l'emballage de telle manière qu'elle se déchire lors de son ouverture, absence de reproduction de l'estampille sanitaire sur du sous-vide, taille de l'estampille non conforme…) :
⇐ **Réexpédition**

3**Anomalies d'étiquetage** : (absence d'étiquette, absence de DLC, absence de température de conservation, absence de numéro de lot, de dénomination des produits, pas de mention de la raison sociale, mentions non rédigées en langue française, deux marques de salubrité différentes sur l'étiquette, absence de reproduction de l'estampille, double mention de la température de conservation avec 2 DLC différentes, conditions de conservation pas spécifiées….) **:** ⇐ **Réexpédition mais réétiquetage possible au cas par cas (selon qu'il y' a plusieurs non conformités ou pas), selon que l'anomalie porte sur l'étiquetage de l'emballage et /ou du conditionnement. Toutefois si l'anomalie se renouvelle, le lot sera consigné.**

3**Anomalies au Règlement 999/2001** :
résidus de moelle épinière : ⇐ **saisie et destruction** si le détenteur des viandes ne demande pas de contre expertise dans un délai de 48 heures après la notification de saisie.

Livraison à une boucherie française non autorisée à détenir des viandes de bovins de plus de 12 mois contenant de l'os vertébral et à désosser. : ⇐ **Information de l'Etat membre concerné et relevé d'infraction à l'encontre du boucher.**

Présence de MRS (corps vertébraux) sur les parties de carcasses de bœuf destinées à un boucher non autorisé ⇐ **réexpédition ou destruction au cas par cas aux frais de l'expéditeur (cas 1 – santé publique) .**

Echanges de pièces de découpe autre que de pièces gros avec morceaux de colonnes ⇐ **réexpédition**

3Anomalies de conservation liées aux conditions de transport :

denrées en cours de décongélation : ⇐ **Réexpédition**
carcasses posés sur des cartons durant le transport ⇐ **Réexpédition**
défaut de nettoyage des camions ⇐ **Information de l'Etat membre d'expédition**

3Anomalie viandes DBES :

scellés apposées en Irlande du Nord, enlevés en Irlande(déchargement de camion) et pas réapposés : ⇐ **information de l'Etat membre concerné ou réexpédition si l'anomalie se reproduit avec le même expéditeur.**

N° de séries des marques additionnelles et de la marque de salubrité portées sur les cartons ne correspondent pas aux numéros de séries mentionnés sur le certificat de salubrité ⇐ **Information de l'Etat membre concerné et régularisation par l'envoi d'un certificat modificatif ou réexpédition si l'anomalie se renouvelle avec le même expéditeur**

Déchargement des marchandises en l'absence des services vétérinaires (pas de vérification de l'apposition correcte des scellés) ⇐ **Réexpédition**

3Anomalies liées à l'inspection :

abcès, matières fécales, présence d'onglons sur pieds de porc, hématomes, hydrohémie, hydrocachexie, viandes poisseuses, coloration verdâtre, odeur aigrelette, souillures importantes, lésion de pleuro-pneumonie fibrineuse, poils, infiltrations œdémateuses et congestives: ⇐ **Information de l'Etat membre, réexpédition, ou destruction** à l'appréciation des services d'inspection suivant la gravité et l'étendue des souillures, des lésions…

3Anomalies documentaires :

absence de certificat de salubrité (ris de veau) ⇐ **Régularisation documentaire**
absence de document commercial ⇐ **Régularisation documentaire**

- **Viandes de Volailles 2003-2004 – Conduite à tenir en fonction de la gravité des non-conformités constatées :**

3**Anomalies d'estampillage** : (absence de marque de salubrité, estampille illisible, marque de salubrité non apposée sur l'emballage de telle manière qu'elle se déchire lors de son ouverture, absence de reproduction de l'estampille sanitaire sur du sous-vide, taille de l'estampille non conforme…) :
⇐ **Réexpédition**

3**Anomalies d'étiquetage** : (absence d'étiquette, absence de DLC, absence de température de conservation, absence de numéro de lot, de dénomination des produits, pas de mention de la raison

sociale, mentions non rédigées en langue française, deux marques de salubrité différentes sur l'étiquette, absence de reproduction de l'estampille, double mention de la température de conservation avec 2 DLC différentes, conditions de conservation pas spécifiées….) **:** ⇐ **Réexpédition mais réétiquetage possible au cas par cas (selon qu'il y' a plusieurs non conformités ou pas) (toutefois si l'anomalie se renouvelle, le lot sera consigné), selon que l'anomalie porte sur l'étiquetage de l'emballage et /ou du conditionnement.**

3Anomalies de conservation liées aux conditions de transport :

denrées en cours de décongélation : ⇐ **Réexpédition**
carcasses posés sur des cartons durant le transport **:** ⇐ **Réexpédition**
caisses ajourées à même le sol : ⇐ **Réexpédition**
défaut de nettoyage des camions : ⇐ **Information de l'Etat membre d'expédition**
température non conforme pendant le transport : ⇐ **destruction**
moyen de transport non pourvu de dispositif d'isolation et de production de froid : ⇐ **destruction**

3Anomalies liées à l'inspection :

maladies infectieuses généralisées, localisations chroniques de micro-organismes pathogènes transmissibles à l'homme, mycoses systémiques et lésions locales dans les organes suspectées d'avoir été causées par des agents pathogènes transmissibles à l'homme ou leurs toxines, intoxication, cachexie, conformation, odeur, couleur anormales, tumeurs malignes ou multiples, importantes lésions et ecchymoses, lésions cutanées infectées, souillures ou contaminations généralisées, lésions mécaniques importantes, y compris celles dues à un échaudage excessif, saignée insuffisante, résidus de substances dépassant les normes autorisées et résidus de substances interdites, ascite: ⇐ **Information de l'Etat membre, réexpédition, ou destruction** à l'appréciation des services d'inspection suivant la gravité et l'étendue des souillures, des lésions…

3Anomalies documentaires :

absence de document commercial (ou problème de rédaction) ⇐ **Régularisation documentaire**

3Anomalies liées à la durée de conservation des produits :

DLC dépassées : ⇐ **destruction**

III) Actions 2005 : Contrôles à réaliser par nos services compte tenu des anomalies constatées au cours des années 2003 et 2004 par les autorités sanitaires des autres Etats membres:

Compte tenu des anomalies détaillées dans l'annexe I concernant des viandes fraîches françaises qu'elles soient issues d'animaux de boucherie, de volailles ou de gibiers sauvages, j'ai l'honneur de vous demander de porter une attention particulière au respect des dispositions suivantes, préalablement à toute expédition.

A) Viandes d'animaux de boucherie :

Irrégularités de l'inspection : (article 5- Directive 64/433)

Je vous rappelle que vos services dans les abattoirs doivent veiller à ce que les dispositions de l'article 5 de la directive 64/433 soient en tous points respectées. Cet article prévoit que les viandes mises sur le marché communautaire soient propres à la consommation humaine. (Elles ne

doivent pas présenter de lésions apparentes, pas d'abcès, pas de carcasses cachectiques, pas de viandes œdémateuses, cysticerques….).

Les services vétérinaires belges ont par ailleurs appelé mon attention concernant des poumons insuffisamment incisés présentant des lésions et des amygdales.
Vous veillerez également à vérifier que les onglons soient bien retirés des pieds de porc.

Irrégularités d'estampillage : (article 3 - chapitre XI – annexe I – Directive 64/433) :

L'article 3 de la directive 64/433 prévoit que les carcasses, demi- carcasses, viandes découpées et emballées destinées à être mises sur le marché communautaire doivent être estampillées conformément à la réglementation communautaire.

Selon le point 55 du chapitre XI de cette même directive : *« lorsque le marquage de salubrité est reproduit sur une enveloppe ou un emballage, ce marquage doit être apposé de manière à ce qu'il soit détruit lors de l'ouverture de cet emballage ou ce dernier doit être scellé de manière qu'il ne puisse être réutilisé une fois ouvert ».*
« Les viandes fraîches conditionnées destinées aux échanges doivent porter sur leur étiquetage la reproduction de la marque du numéro d'agrément sanitaire de l'établissement producteur (abattoir ou atelier
de découpe) ».
Selon le point 51 du chapitre XI de cette même directive : *« Les carcasses sont marquées à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille conforme à la réglementation communautaire. -celles qui pèsent plus de 65 Kg doivent porter la marque de l'estampille sur chaque demi-carcasse, au moins aux endroits suivants : face externe de la cuisse, lombes, dos poitrine et épaule,*

- *les carcasses d'agneaux, de chevreaux et de porcelets doivent porter deux marques d'estampille au moins, apposées sur chaque coté de la carcasse, sur l'épaule ou sur la face externe des cuisses.*
- *Les autres doivent porter 4 marques d'estampille au moins, apposées sur les épaules et sur la face externe des cuisses.*
- *Toutefois pour les carcasses d'agneaux, de chevreaux et de porcelets, le marquage de salubrité peut se faire par l'apposition d'une étiquette ou d'une plaquette, sous réserve qu'elles ne puissent être utilisées qu'une seule fois ».*

Les services vétérinaires italiens m'ont fait part par ailleurs d'irrégularités en matière d'estampillage et d'inspection de foies de bovins d'origine française expédiés en Italie.

Selon le point 52 du chapitre XI de la directive 64/433 : *« Les foies de bovins, des porcins et des solipèdes domestiques sont marqués au feu à l'aide d'une estampille conforme à la réglementation communautaire s'ils sont destinés à un autre Etat membre.*
Lors de l'inspection sanitaire post-mortem de foies issues de bovins de plus de 6 semaines, la surface gastrique du foie et la base du lobe carré doivent être incisées pour l'examen des canaux biliaires. »

Salmonelles :

L'Italie a mis en évidence à de nombreuses reprises des salmonelles sur des envois de viandes fraîches de porc. Vous veillerez à ce que les professionnels de la filière intensifient leurs autocontrôles sur ce point dans les établissements spécialisés pour ces catégories d'animaux. Les autorités françaises ont demandé à la Commission la conduite à tenir lors d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches d'animaux de boucherie contaminées par des salmonelles. A la suite d'un contrôle à destination réalisé en Italie sur des viandes porcines françaises et qui a mis en évidence la présence de salmonelles dans ces viandes, les autorités italiennes ont refusé le

retour de ces marchandises en France sur la base d'une note de la Commission européenne. Cette note classe en catégorie 2 de telles viandes contaminées, ce qui interdit toute orientation vers la transformation assainissante en établissement agréé. Cette note n'a pas à ce jour fait l'objet d'une diffusion à l'ensemble des Etats membres.
Les autorités françaises ont souhaité savoir si la Commission envisageait d'informer les autres Etats membres de la conduite à tenir sur ce sujet afin d'harmoniser les pratiques lors de telles non-conformités.
Les autorités italiennes ont depuis revu leur position et acceptent une réexpédition des lots. Néanmoins, les professionnels doivent être sensibilisés sur ce point.

Anomalies d'étiquetage (articles 3, 10 et 13 - Directive 2000/13) :

Selon les articles précités : *« L'étiquetage des viandes fraîches d'animaux de boucherie conditionnées ou non doit comporter les mentions suivantes : la dénomination de vente, la date de durabilité minimale* ***ou*** *dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation, les conditions particulières de conservation et d'utilisation comme notamment la température de conservation, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou d'un conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté ;*
(Ces mentions doivent être rédigées en langues françaises) »

Anomalies liées aux conditions de transport (chapitre XV - annexe I –Directive 64/433):

Vous veillerez à ce que les viandes destinées aux échanges soient transportées par des moyens de transport pourvus d'un système de fermeture hermétique, conçus et équipés de telle sorte que les températures réglementaires soient assurées pendant toute la durée du transport.
Ces viandes ne peuvent être transportées dans des moyens de transport qui ne sont pas propres et n'ont pas été désinfectés.

Anomalies d'ordre documentaire (article 3 – directive 64/433):

Certains opérateurs des Etats membres (notamment l'Italie et l'île de Jersey), demandent toujours à leur client français des certificats sanitaires pour des expéditions de viandes fraîches. L'usage de tels certificats est abrogé pour les viandes destinées aux échanges, sauf si l'autorité compétente de l'Etat membre de destination demande qu'une attestation sanitaire lui soit fournie lorsque ces viandes sont destinées à être exportées vers un pays tiers après transformation.

Les viandes fraîches conditionnées destinées aux échanges doivent être accompagnées d'un document commercial sur lequel figure la marque du numéro d'agrément sanitaire de l'établissement d'origine.
Toutefois, si l'anomalie constatée porte uniquement sur le document commercial, l'Etat membre d'expédition dispose d'un délai de régularisation de 2 jours.

Contrôles spécifiques dans le cadre de l'application du Règlement (CE) n°999/2001 modifié du Parlement européen et du Conseil fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines EST :

Les services vétérinaires allemands ayant mis en évidence la présence d'os de la colonne vertébrale sur de carcasses de bovins de plus de douze mois, j'appelle votre attention sur la nécessité de veiller à la stricte application des conditions de mise en œuvre des dispositions du règlement 999/2001. Ce règlement prévoit notamment des dispositions pour le retrait de la colonne vertébrale des bovins.

De plus, des contrôles réalisés par les autorités sanitaires allemandes ont récemment mis en évidence des résidus de moelle épinière sur des quartiers de bovins d'intervention expédiés en Allemagne. J'insiste une nouvelle fois sur la nécessité pour les services d'une part, de veiller à ce que les opérations de démédullation assurent le retrait de la moelle épinière, quelle que soit la destination ultérieure de ces viandes, et d'autre part , de superviser par un contrôle régulier dans les chambres froides des abattoirs du retrait effectif de la moelle épinière.

Par ailleurs, un système de contrôle est mis en place pour le retrait de la colonne vertébrale. Les carcasses ou parties de carcasses des bovins […] sont identifiées par une bande bleue sur l'étiquette mentionnée dans le règlement CE n°1760/2000 lorsque le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigée. Cette disposition est stipulée dans l'alinéa a du point 12 de l'annexe XI du Règlement CE N° 270/2002 de la Commission du 14 février 2002 modifiant le règlement 999/2001 précité.

B) Viandes de volailles :

Salmonelles :

Les services vétérinaires norvégiens ont de façon récurrente mis en évidence la présence de salmonelles sur des carcasses de pigeons et de canards originaires de France. Vous veillerez à ce que les professionnels de la filière intensifient leurs contrôles sur ce point dans les établissements spécialisés pour ces catégories d'animaux.

Anomalie de présentation des viandes (point 36, chapitre VII, directive 71/118)

Selon le point précité, « *l'éviscération doit être effectuée sans délai en cas d'éviscération totale ou dans les délais prévus au chapitre VIII point 49 en cas d'éviscération partielle ou différée. La volaille abattue doit être ouverte de façon que les cavités et tous les viscères pertinents puissent être inspectés. A cet effet, les viscères à inspecter peuvent soit être détachés, soit laissés attachés à la carcasse par leurs connexions naturelles. S'ils sont détachés, leur appartenance à la carcasse d'origine doit pouvoir être identifiée.* »
Les autorités sanitaires belges nous ont signalé la présence de carcasses non éviscérées avec présence de quelques plumes sur la tête. La vente de carasses non éviscérées est réglementairement interdite en Belgique.

Anomalie de coloration (point 53, chapitre IX, directive 91/495)

Selon le point précité, *« sont déclarées impropres à la consommation humaine, en totalité, les viandes de volaille dont l'inspection post mortem révèle un des cas suivants : odeur, couleur, saveur anormales. »*
Les autorités sanitaires britanniques avaient pu relever une coloration bleue sur des carcasses de lapin. Cette dernière étaient due à un germe (pseudomonas Fluorescens) qui avait pu se multiplier suite à des changements du protocole de nettoyage désinfection.

Anomalie d'étiquetage (article 2, directive 2000/13)

Selon l'article précité, *« . L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas :*
a) être de nature à induire l'acheteur en erreur, notamment :
- *i) sur les caractéristiques de la denrée alimentaire, et notamment sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, l'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention ;*
- *ii) en attribuant à la denrée alimentaire des effets ou propriétés qu'elle ne posséderait pas ;*
- *iii) en lui suggérant que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques ; »*

Les autorités belges ont pu relever des anomalies d'étiquetage, deux dates de congélation étaient apposées sur des rôtis de dindonneaux.

Anomalie d'expédition

Les autorités sanitaires de Singapour nous sollicitent de façon récurrente sur des incohérences entre le numéro d'agrément indiqué sur le certificat sanitaire et celui apposé sur les produits. De manière générale, il s'agissait de lots qui n'étaient pas destinés à ce pays. Les contrôles d'étiquetage lors des chargement pourront permettre d'éviter ces erreurs.

problème Campylobacter

Les autorités italiennes ont mis en évidence à plusieurs reprises la présence de Campylobacter jejuni sur des lots de pintade d'origine française contrôlés à destination. Des discussions sont en cours quant aux dispositions à prendre en cas de détection de ces bactéries.

Les cas de ce type se multiplient et posent des problèmes de base juridique et d'interprétation du cadre réglementaire communautaire.

Le 2 juin 2004, l'AFSSA a écrit au service agricole de l'ambassade de France en Italie en signifiant que la réglementation communautaire ne spécifie aucun critère microbiologique concernant les Campylobacter. Des denrées animales ne peuvent donc être consignées ou saisies en cas de détection de ces bactéries. D'autre part, le projet de règlement (SANCO/4198/2001 règlement critères microbiologiques) ne prévoit aucune norme bactériologique pour ces germes. Des études sont en cours pour déterminer s'il est nécessaire de fixer une limite réglementaire ; il y a de fortes chances qu'aucun critère ne soit retenu selon l'AFSSA. L'AFSSA précise également que la présence de Campylobacter est fréquente sur ces viandes ; l'adoption de mesures réglementaires impacterait considérablement le commerce de ces denrées.

Dans la mesure où il n'y a pas d'harmonisation européenne, le service agricole de l'ambassade de France en Italie précise quant à lui que chaque Etat adopte alors ses propres dispositifs réglementaires. Même si des critères microbiologiques n'ont pas été déterminés pour Campylobacter par la réglementation italienne, ce germe est malgré tout considéré comme pathogène. En conséquence, le critère absence a été retenu ; et, en cas de positivité sur un lot importé, c'est en général le refoulement qui est demandé. Il subsiste cependant une incertitude sur le fait que cela soit appliqué de façon uniforme par toutes les régions ainsi que sur le fait que des mesures aussi strictes soient appliquées en cas de positivité sur des produits italiens.

En fait, les différents services vétérinaires italiens se basent sur une recommandation (2004/24) de la Commission pour la recherche de Campylobacter. Le ministère italien a récemment rappelé à ses services l'objectif de cette recommandation : il s'agit d'appréhender la situation épidémiologique de ce germe de façon à adopter d'éventuels critères au niveau européen. Cependant, étant considéré comme pathogène, des mesures de refoulement (sans alerte communautaire) avec contrôles renforcés ont été exigées des autorités italiennes. Concernant les cas de positivité sur des produits italiens et d'après les autorités italiennes, ces viandes seraient reconnues impropres à la consommation humaine. Il n'y aurait donc pas discrimination mais cela doit être confirmé.

La gestion des contrôles apparaît donc tout à fait incohérente de la part des services sanitaires italiens : lors de contrôles officiels sur des produits italiens, la présence de Campylobacter induit un retrait de la consommation, tandis que dans le cadre d'un programme de recherche, les mesures de retrait ne seraient pas systématiquement effectuées. Pour les produits communautaires, l'un ou l'autre de ces contrôles en cas de positivité impliqueraient des mesures de refoulement avec contrôles renforcés.

Ce point devra faire l'objet d'une attention particulière afin qu'une position claire soit actée. Il s'agit d'obtenir, d'une part une position harmonisée entre les UVAC Italiennes et, d'autre part une position unique lors des contrôles officiels italiens tant sur les produits italiens que sur les produits importés.
Considérant que ce problème peut aboutir à des entraves commerciales et que malgré tout, un risque sanitaire n'est pas exclu (mais accepté à ce jour en France), vous conseillerez aux opérateurs désireux d'envoyer des produits en Italie de réaliser dans leurs autocontrôles des recherches de Campylobacter.

IV) Actions 2005 : Contrôles à réaliser compte tenu des principales anomalies constatées au cours des années 2003 et 2004 par nos services sur des viandes provenant des autres Etats membres (cf annexe I A):

1) Viandes d'animaux de boucherie :

Anomalies d'estampillage :

- absence de marque de salubrité (Allemagne, Belgique, Pologne)
- marque de salubrité pas apposée sur l'emballage de telle manière qu'elle se déchire lors de son ouverture (Pays-Bas, Hongrie)
- estampille illisible sur les carcasses (Irlande)
- absence de reproduction de l'estampille sanitaire (Allemagne, Irlande)
- taille de l'estampille non-conforme (Grande-Bretagne)

Anomalies d'étiquetage : (Belgique, Pays-Bas, Royaume-Uni, Allemagne, Espagne, Hongrie)

Anomalies de conservation liées aux conditions de transport :

- denrées en décongélation (Espagne, Pays-Bas)
- défaut de nettoyage du camion (Allemagne)

Anomalies de l'inspection :

- moelle épinière , MRS (Espagne, Belgique, Danemark, Pologne)
- hydrohémie, hydrocachexie (Pays-bas)
- souillures diverses , lésions diverses(Espagne, Pologne, Royaume-Uni, Luxembourg)

Anomalies documentaires :

- absence de certificat de salubrité (ris de veau) (Pays-Bas)
- absence de document commercial (Pays-Bas, Royaume-Uni)

Contrôles spécifiques dans le cadre de l'application du Règlement (CE) n°999/2001 modifié du Parlement européen et du Conseil fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines EST :

- livraison de viandes de bovins de plus de douze mois contenant de l'os vertébral à une boucherie française non autorisée à en détenir et à désosser (Belgique),
- Scellés DBES enlevés en cours du transport (Irlande du Nord)
- numéros de séries des marques additionnelles et de la marque de salubrité portés sur les cartons ne correspondent pas aux n° de séries figurant sur les certificats de salubrité (Royaume-Uni, Irlande)

2) Viandes de volailles :

Anomalies d'estampillage :

- absence de marque de salubrité (Espagne)
- marque de salubrité pas apposée sur l'emballage de telle manière qu'elle se déchire lors de son ouverture (Belgique)
- absence de reproduction de l'estampille sanitaire sur chaque carcasse (Belgique)

Anomalies de conservation liées aux conditions de transport :

- denrées en décongélation (Belgique, Espagne)

Anomalies d'étiquetage : (Royaume-Uni, Belgique)

Anomalies de conservation liées aux conditions de transport :
- température non conforme pendant le transport(Belgique)
- moyen de transport non pourvu de dispositif de production de froid et d'isolation (Belgique)

Anomalies documentaires :
- numéro agrément sanitaire non indiqué sur le document commercial (Belgique)

Vous voudrez bien veiller à ce que tous les opérateurs concernés de votre département portent une attention particulière au respect des points énumérés ci-dessus et me faire part des difficultés rencontrées dans l'application de ces décisions.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

M. ELOIT

Annexe I : Récapitulatif des non-conformités aux échanges

A: Tableaux récapitulant les anomalies rencontrées par les services vétérinaires français sur des viandes provenant d'autres Etats membres au cours de l'année 2003 et 2004

viandes d'animaux de boucherie – Année 2003:

PAYS	PRODUITS Nature et quantité	MOTIF	TEXTE COMMUNAUTAIRE DE REFERENCE	DATE	DEVENIR DES PRODUITS
ALL	76 aloyaux déhanchés de bœuf non conditionnées et réfrigérées	Absence de marque de salubrité	Article 3 de la Directive 64/433	Demande de réexpédition mars 2003	Autorisation de réexpédition avril 2003.
ALL	Morceaux de découpe de bœuf congelés (453,59 Kg)	Irrégularités dans le cadre de la mise en œuvre du dépistage ESB		Demande de réexpédition mars 2003	Autorisation de réexpédition Mars 2003
BELG	Viandes fraîches bovines réfrigérées et conditionnées (334,5 Kg)	Anomalies d'étiquetage (absence DLC et absence de T° de conservation)	2000/13 (article 13)	Demande de réexpédition février 2003	Autorisation de réexpédition mars 2003
BELG	Viandes fraîches bovines (un quartier arrière et un quartier avant)	Absence d'estampillage des viandes	Article 3 de la directive 64/433	Demande de réexpédition Février 2003	Autorisation de destruction Mars 2003
BELG	48 quartiers avant de bovins de plus de douze mois contenant de l'os vertébral	Livraison par un établissement belge à une boucherie française non autorisée à en détenir et à désosser	Règlement CE N°999/2001	Courrier d'info en novembre 2003 les opérateurs belges doivent vérifier avant toute expédition de viandes bovines avec os vertébral vers la France que les négociants ou bouchers français sont bien titulaires de l'autorisation correspondante à leur activité. Si l'établissement destinataire de ces viandes est un atelier de découpe , celui-ci doit être titulaire d'un agrément CEE	
BELG	60 carrés de porc congelés (741,54 Kg)	Absence d'estampille sanitaire (carrés posés en vrac sur étagère dans camion sans estampille)	Point 53 du chapitre XI de l'annexe I de la directive 64/433 et point 60 du chapitre XII de l'annexe I de la même directive	Demande de réexpédition Septembre 2003	En attente de réponse
BELG	Une demi carcasse de bovin femelle	Absence d'estampillage	Article 3 de la directive 64/433	Demande de réexpédition Février 2003	Autorisation de destruction Avril 2003
BELG	Abats de cheval (foies, cœurs, têtes) (produits réfrigérés congelés par la suite) (59,8 Kg) 2 cartons	Anomalies d'étiquetage : Absence de dénomination des produits Absence de t° de conservation Absence de DLC	Article 3 de la directive 2000/13 Point 59 chapitre XII annexe I de la directive 64/433	Demande de réexpédition juillet 2003.	Autorisation de destruction Juillet 2003

		Réutilisation de carton pré imprimé (USA)			
ESP	9 lots de viandes ovines	Présence de résidus de moelle épinière	Règlement 999/2001	Saisie et destruction des 9 lots et (présence de ME sur l'ensemble des lots) Info des autorités espagnoles en avril 2003 + demande d'enquête	Destruction de l'ensemble des lots, le détenteur des viandes n'ayant pas demandé de contre-expertise dans le délai de 48 heures après notification de saisie.
ESP (A DESTINATION DE LA RUSSIE)	Viandes de porc découpées congelées (2 lots) Lot 1 : 22 500 Kg – 26 palettes filmées Lot 2 : 22500 –26 palettes filmées	Anomalie de conservation liée aux conditions de transport	Point 69 du chapitre XV de l'annexe I de la Directive 64/433	Demande de réexpédition juin 2003	Autorisation de réexpédition Juin 2003
ESP	Refus d'un lot de carcasses de chèvres par un établissement sans en avertir les SV	Présence de moelle épinière, abcès, matières fécales	Directive 64/433	Information des autorités espagnoles	
ESP	Lot 1 : viandes découpées emballées dans des cartons 11 carcasses d'agneaux et têtes d'agneaux entières et pelées sans précision d'âge Lot 2 : viandes fraîches ovines et bovines (carcasses, têtes, fressures, panses d'agneaux et découpes de viandes bovines)	Lot 1 : camion en surcharge et carcasses d'agneaux posés directement sur les cartons. Têtes d'agneaux saisis pour MRS, reste de la marchandise libérée après examen et chargée dans un autre camion. Lot 2 : 2 carcasses d'agneaux non-démédullées (pas de traçabilité par rapport à l'âge) 6 têtes d'agneaux sectionnées en peau avec présence de MRS (encéphales, yeux et amygdales) 6 fressures d'agneau et 3 panses vertes non blanchi, l'ensemble n'étant pas conditionné et se présentant en vrac dans caisses contenant têtes marque de salubrité absente sur un baron et sur 2 conditionnements de viande bovine	Point p i article 31 AM 17/03/92 Article1er du 10/08/2001 Article 3 du même arrêté	2 conditionnements sous-vide de viande bovine , un baron d'agneau des panses et des fressures ont été saisi pour absence de marque de salubrité. Têtes saisies pour MRS Information des autorités espagnoles en octobre 2003	
ESP	Viandes porcines congelées (2072 Kg)	Denrées en cours de décongélation : T°C de la majeure partie des denrées constatée en froid +	Point 66 du chapitre XIV et point 69 du chapitre XV de l'annexe I de la directive 64/433	Demande de réexpédition le novembre 2003.	En attente d'une réponse (relance)
IRL DU NORD	40 colis de découpe de bœuf (palerons)	Scellés apposés en Irlande du nord , enlevés en Irlande (déchargement de camion)et pas réapposés	Décision 98/256 modifiée	Autorités sanitaires nord irlandaises informées mars 2003	

IRL	3 carcasses d'agneaux de moins de 12 mois	Estampilles illisibles sur les carcasses Présence d'un étiquette ne semblant pas inviolable liée aux carcasses et reproduisant le n° d'agrément en linéaire de l'établissement expéditeur Le n° d'agrément de l'établissement d'origine n'est pas reporté sur le doc commercial du lot	Directive 64/433	Information des autorités sanitaires irlandaises Avril 2003	
PB	Ris de veau 318 Kg	Absence de certificat de salubrité	AM du 10 août 2001	Demande de régularisation documentaire Juillet 2003	
PB	Abats d'agneaux réfrigérés et emballés (poids : 26,9 Kg)	Marque de salubrité pas apposée sur l'emballage de telle manière qu'elle se déchire lors de son ouverture	Point 55 chapitre XI annexe I de la directive 64/433	Demande de réexpédition avril 2003	Produits détruits en France à la demande des détenteurs
PB	Abats divers réfrigérés et emballés Poids : 279,3 Kg 10 emballages	Absence d'estampille sanitaire devant sceller l'emballage	Point 55 chapitre XI annexe I directive 64/433	Demande de réexpédition Septembre 2003	En attente de réponse
PB	Filets de bœuf réfrigérés (200,4 Kg- 9 caisses) et ris de veau (10 cartons)	Ris de veau en décongélation Absence de document commercial Etiquetage incomplet (pas de mention de raison sociale, ni T°C de conservation Mentions en néerlandais et non en français	Point 66 chapitre XIV annexe I directive 64/433 Article 3 directive 64/433 Articles 3, 10 et 13 de la directive 2000/13	Demande de réexpédition novembre 2003	En attente
PB	4 quartiers avants et 13 quartiers arrières de bovins	Hydrohémie et hydrocachexie	Article 5 de la directive 64/433/CEE		Destruction des lots les autorités sanitaires des PB souhaitent inspecter la viande la prochaine fois et donc souhaite une réexpédition)
UK(IRLANDE DU NORD) Schéma d'exportation DBES	2 lots de viandes fraîches réfrigérées de bœuf (langues, bavettes d'aloyau, onglets) Lot 1 : Poids total : 1011,14 Kg lot 2 : 818,94 Kg)	Absence de scellés sur le camion à réception chez le premier destinataire. Scellé retirés au cours du transport et conservés par le chauffeur Pas de notification par message ANIMO	Décision 98/256 (articles 6 et 10)	Demande de réexpédition mai 2003	Autorisation de réexpédition juillet 2003
UK (Schéma d'exportation DBES)	1 lot de viande fraîche de bœuf (bavette d'aloyau et onglet) 842,90 Kg	Irrégularité sur traçabilité : n°série étiquettes XEL/sanitaires et report sur certificat Pas de message ANIMO (prénotification fax) Mentions incorrectement barrées	Décision 98/256/CE (article 10)	Demande de réexpédition juin 2003	Autorisation de réexpédition septembre 2003
UK Anomalie dans le cadre du	Viande fraîche de bœuf (8 cartons d'onglet et 6	Déchargement marchandise en l'absence des Services	Décisions 98/256/CEE Article 10 et 13 de la directive 2000/13	Demande de réexpédition juillet 2003	Autorisation de réexpédition Août 2003

schéma d exportation DBES	cartons de bavette d'aloyau) 273,66 Kg	Vétérinaires (pas de vérification de l'apposition correcte des scellés) Absence de mentions d'étiquetage en langue française(mise à part la dénomination de vente)			
RU (IRLANDE DU NORD)	2 lots de viande fraîche réfrigérée de bœuf (langues, bavettes d'aloyau, onglets) 2 lots : lot 1 : 1011,14Kg lot 2 : 818,94 Kg	Absence de scellés sur le camion à réception chez le premier destinataire. (scellés retirés au cours du transport et conservés par le chauffeur) Pas de notification par message animo)	Décisions 98/256/CE modifiée (article 6 et 10)	Demande de réexpédition Mai 2003	Autorisation de réexpédition juillet 2003
RU (IRL DU NORD)	Carcasses d'agneaux (955,60 Kg)	Absence de documents commerciaux d'accompagnement	Directive 64/433 (article 3)	Demande de régularisation (juin 2003)	
UK (schéma d exportation DBES)	Viande fraîche de bœuf sous-vide (4 cartons d'onglet de boeuf et 7 cartons de bavette d'aloyau	Numéros de séries des marques additionnelles et de la marque de salubrité portés sur les cartons ne correspondent pas aux n° de séries figurant sur les certificats de salubrité	Décision 98/256/CEE	Demande de réexpédition juillet 2003	Autorisation de réexpédition Août 2003

viandes d'animaux de boucherie – Année 2004:

PAYS	PRODUITS Nature et quantité	MOTIF	TEXTE COMMUNAUTAIRE DE REFERENCE	DATE	DEVENIR DES PRODUITS
ALL	Pains de viande pour Kebab (105 Kg – 7 colis)	Anomalies d'estampillage : absence de reproduction de l'estampille sanitaire	Point 55 du chapitre XI de l'annexe I directive 64/433	Demande de réexpédition : 13 septembre 2004	
ALL	Entrecôtes surgelées conditionnées sous- vides	2 marques de salubrité différentes sur l'étiquette	64/433	Demande d'enquête Janvier 2004	
ALL	Carcasses de porc	Le chauffeur du camion portait lors du déchargement des vêtements très sales, son collègue ne portant que des vêtements de ville. Défaut de nettoyage : revêtement du sol poisseux, salissures sur les murs de graisse issue des rails de crochets Nombreuses carcasses souillées de manière importante par cette graisse noire parfois sur les faces internes	AM 20 juillet 1998 article 9 Article 3 point 1A,h de la directive 64/433	Demande d'enquête chez le transporteur de ces viandes et compte rendu des mesures correctives mises en place.	
BELG	Gigots d'agneaux réfrigérées (2 cartons de + de 16 Kg chacun)	Etiquetage non conforme : absence de t°c de conservation sur les emballages et sur les conditionnements	Article 13 directive 2000/13	Demande de réexpédition le 29 septembre 2004	

BELG	Jarrets de porc (179 Kg) Epaules à cuire (2963 Kg) Epaules sans couenne (1026 Kg) Poitrine désossée (1226 Kg)	Etiquetage non-conforme : Absence de reproduction de l'estampille sur les pièces de porc réfrigérées et estampille non conforme sur certaines pièces	Point 1 A de l'article 3 Chapitre XI de la directive 64/433	Demande de réexpédition le 7 octobre 2004	Autorisation de réexpédition le 12 novembre 2004
BELG	2 avants de bœuf à 5 côtes avec plats de côtes (2 lots) 206 Kg et 157 Kg	Présence de MRS (corps vertébraux) sur les parties de carcasses énoncées destinées à un boucher non-autorisé	Article 8 règlement 999/2001	Demande de réexpédition le 7 octobre 2004	Autorisation de destruction le 2 décembre 2004
BELG	Viandes fraîches Bovines d'animaux âgés de + de 12 mois non dévertébrées (cuisse, sacrum et 7 vertêbres) Environ 60 Kg	Lot livré non séparé De l'os vertébral dans un établissement non autorisé à détenir ce type de marchandise.	Règlement 999/2001	Demande de réexpédition le 24 février 2004	
BELG	Diverses pièces de découpe de bœuf	Anomalies d'étiquetage : dénomination commerciale pas toujours traduite en français, double mention de la t°c de conservation : 3°C et – 18°C avec 2 dates de durabilité différentes. Présence de vertêbres de bovins de + de 12 mois dans un établissement non autorisé	Articles 3 et 13 de la directive 2000/13 Règlement 999/2001	Demande de réexpédition le 21 avril 2004	Autorisation de réexpédition le 25 mai 2004
DANEMARK	Lot de T–Bone steack (18,4 Kg)	Présence de MRS (alerte CEE 2004-334 ; date de notification : 7 juillet 2004)	Règlement 999/2001	Demande de réexpédition le 30 juillet 2004	Autorisation de réexpédition le 30 septembre 2004
ESP	2 palettes de viandes de porc congelées	Etiquette avec t°C de conservation erronée et DLUO sur imprimée difficilement lisible Conditions de conservation pas spécifiées et DLUO non rédigée en Français	Directive 2000/13/CE	Commercialisation de ce lot autorisé mais nouvelle constatation de ces non-conformités donnera lieu à une consigne de ces denrées Courrier aux autorités sanitaires espagnoles le 26 novembre 2004	
ESP	2 lots de carcasses de chèvres congelées (lot1 : 237 carcasses de chèvres –7 palettes soit 4107 Kg lot 2 : 301 carcasses – 6010 Kg)	Moelle épinière, poils et abcès	Article 8 annexe V et IX du règlement 999/2001 Article 5 de la directive 64/433	Demande de réexpédition faxée le 4 février 2004 avec un délai de réponse de 1 mois sinon destruction	Pas de réponse à l'issue du délai fixé : destruction des 2 lots au frais du fournisseur espagnol : finalement : autorisation de réexpédition du lot 1 le 25 mars 2004 car toujours pas détruits Transmission de l'attestation de destruction le 27 mai 2004
ESP	Carcasses de bovins (18 avants)	Hydrohémie, viandes poisseuses, coloration verdâtre, odeur aigrelette, souillures importantes, lésion de pleuro-pneumonie fibrineuse	Article 5 de la directive 64/433	Demande de réexpédition le 13 février 2004	Autorisation de destruction faxée à la DSV 38 le 6 avril 2004+ envoyer doc relatifs à la destruction aux autorités espagnoles fait le 14 mai 2004

IRL	Lot 1 : collier d'agneaux (643,9 Kg conditionnés en 39 cartons) Lot 2 : bavette, macreuse à pot au feu (368,82 Kg conditionnés en 17 cartons)	Concernant les 2 lots : absence de reproduction de l'estampille sur les pièces d'agneaux conditionnées sous-vide (lot 1) ainsi que sur les pièces de viandes bovines également conditionnées sous-vides (lot 2)	Point e) 1.A. de l'article 3 de la directive 64/433	Demande de réexpédition le 8 octobre 2004	
UK (ORIGINE IRL MAIS PROVENANT DU RU)	Lots de langues de bœuf	Anomalie d'étiquetage	Directive 2000/13/CE	10/02/2004 : AU vue des conclusions de l'enquêtes menée par les britanniques : l'opérateur français peut procéder au réétiquetage de produits + info de la DSV et de l'industriel (il doit veiller à reporter sur l'étiquettes la date de conditionnement des produits et la date à laquelle les langues de bœuf ont été transformées (mettre T après la date de 2-ème congélation)	
ORI : HONGRIE Provenance Allemagne	Un lot de viandes fraîches bovines (26 cartons ; 506,9 Kg)	Absence d'estampille sanitaire se déchirant à l'ouverture du carton ; rédaction en langue étrangère ; présence de 2 DLC en fonction de la T°C de conservation	Directive 2000/13/CE (art 3 et 13) Directive 64/433/CEE (annexe I chapitre XI)	Demande de réexpédition le 7 juillet 2004	Réexpédition (autorisation du 29/07/2004)
ORI : IRL Provenance : UK	2 lots de viandes fraîches bovines (bavettes et côtes de bœuf) Lot 1 : 1483.58 Kg Lot 2 : 1998.86 Kg	N° de séries sur les étiquettes fixée aux emballages, marque de salubrité et marques supplémentaires XAP ne correspondent pas aux n° mentionnés sur le certificat de salubrité pour 5 cartons de bavettes de boeuf (1er lot XAP 17200 à 17204) et pour 35 cartons de côtes de bœuf pour le 2ème lot (n° en annexe)	Décision 98/256	Envoi d'un courrier d'irrégularité aux autorités sanitaires anglaises le 28 juillet 2004 pour demande d'actions correctives	S'agissant d'une non-conformité d'ordre documentaire, le professionnel a régularisé la situation par l'envoi d'un certificat modificatif
ORIGINE POLOGNE Mais stockées en France en acheminés en GB	244 quartiers arrières de bovins réfrigérés sur 244 quartiers commercialisés en UK, 61 cuisses n'ont finalement pas été consignées, de sorte que l'autorisation de destruction ne porte que sur 183 quartiers les 56 autres	Présence de MRS (reste de moelle épinière sur 6 quartiers) Absence de marque de salubrité conforme sur 181 quartiers Contaminations abondantes sur 11 quartiers	Article 8 Règlement 999/2001 Chapitre XI annexe I directive 64/433	Avis de destruction aux autorité polonaises le 5 janvier 2005-autorités sanitaires UK	Destruction des lots suivants : 12 pièces de déhanchés (241 Kg) 12 Kg d'un déhanché découpé en faux filets, bavettes et entrecôtes 21 cartons de saucisson de bœuf (588 pièces) 12 cartons de viande de bœuf découpés sous-vide (207 Kg)

	quartiers du lot commercialisées en France ont fait l'objet d'une procédure de retrait le 9 novembre 2004 Les carcasses ayant été commercialisées en vente directe auprès des boucheries, seules une partie de ces 56 quartiers a pu être récupérée				
RU	3 lots de viande de porc français : lot 1 : 75 demi - carcasses de porc (5412 Kg) Lots 2 et 3 : 158 demi carcasses de porc (5808 Kg) et 158 demi-carcasses de porc (6685 Kg)	Lot 1 : onglons non-retirés des pieds arrières de 20 demi – carcasses Hématomes profonds retrouvés sur les membres post de 2 demi - carcasses Contamination fécale constatée sur une demi- carcasse Lots 2 et 3 : onglons non retirés des pieds arrières	Directive 64/433	Demande d' enquête + actions correctives aux DDSV le 6 mai 2004	Résultats d'enquête transmis au ME le 23 juin 2004
GB	2 lots de viandes porcines (2 lots de 22 palettes de jambonneaux de porc congelés	Taille de l'estampille non conforme – mois et année de congélation ne figurent pas sur l'emballage	Directive 64/433	Demande d'enquête dans l'établissement producteur le 9 septembre 2004	
LUXEMBOURG	Carcasse de vache réfrigérée 222,7 Kg	Lésions pathologiques : polyarthrite, cachexies, infiltrations oedemateuses et congestives	Article 5 directive 64/433	Demande de réexpédition le 5 octobre 2004	Autorisation de réexpédition le 27 octobre 2004
PB	Un lot de 59 cartons de ris de veau	Absence de certificat de salubrité accompagnant les produits	AM du 10 août 2001	Demande de régularisation documentaire transmis à ME le 11/07/03	
PB	Un lot de poitrine de veau désossée sous- vide (65.68 Kg), de cœur de veau sous-vide (15 Kg) et d'avants de veaux (80 Kg)	Poitrine de veau et cœur de veau : absence d'étiquetage en langue française et absence de dénomination des denrées sur l'étiquette Avant veau 1 : absence ou perte d'étiquette Avant veau 2 : absence d'étiquetage en langue française, absence de dénomination de la denrée sur l'étiquette, absence de n° de lot	Directive 2000/13/CEE (art 3, 10 et 13)	Autorisation de destruction (07/04) même si une demande d réexpédition avant été formulée (sans objet en conséquence)	
POLOGNE	157 avants de bœuf	Pas de marquage à l'encre ou au feu, une étiquette ayant été apposée à la place. D'autres part, aucun des n° d'identification apposées sur les pièces de bœuf n'étaient présent sur le liston accompagnant le chargement	Chapitre XI point 51 directive 64/433	Demande d'enquête au CVO Polonais le 9 novembre 2004	

RU	Un lot de viande bovine (204 cartons ; 4705.98 Kg)	Absence de DLC ; des conditions particulières de conservation, de langue française sur les cartons ; absence totale de l'étiquetage et de l'estampille sur les sous-vides	Directive 2000/13/CEE (art 3,10 et 13) Directive 64/433 (annexe I chapitre XI)	Demande de réexpédition le 9 juillet 2004 Demande de réexpédition (bis) le 22 novembre 2004	
RU (établissement de production : Pologne	244 quartiers arrières de bovins réfrigérés	Présence de MRS(reste de moelle épinière sur 6 quartiers) Absence de marque de salubrité conforme sur 181 quartiers Contamination abondante de 11 quartiers	Article 8 règlement 999/2001 Chapitre XI annexe I de la directive 64/433	183 quartiers présentent des non-conformités importantes autorisation pour la destruction de ces 183 quartiers	

viandes de volailles – année 2003:

PAYS	PRODUITS	MOTIF	TEXTE COMMUNAUTAIRE DE REFERENCE	DATE	DEVENIR DES PRODUITS
BELG	Découpe de viandes de volailles (parties d'ailes de poulets réfrigérées et manchons congelés) (15686 Kg)	Anomalies d'estampillage	71/118	Demande de réexpédition janvier 2003	Autorisation de réexpédition janvier 2003
BELG	Volailles et pièces de volailles (5 palettes de poulets= 1730 Kg, ailes de poulets= 530 Kg, poules = 523 Kg) Poids total : 2783 Kg	Contrôle routier : estampillage non-conforme . l'estampille sanitaire ne scelle pas complètement les emballages contenant les carcasses et les pièces de découpe. Le marquage de salubrité n'est pas apposé de manière à ce qu'il soit détruit lors de l'ouverture Denrées en cours de décongélation	Point 67 chapitre XII annexe I Directive 71/118 Point 69 du chapitre XIII et du point 76 du chapitre XV de l'annexe I de la Directive précitée	Demande de réexpédition Septembre 2003	En attente de réponse
ESP	Viandes de cailles congelées	Anomalie d'étiquetage (absence de marque de salubrité sur conditionnement et emballage des produits mais présente uniquement sur l'emballage plastique extérieure entourant la palette	71/118	Lettre à DSV le 6/02/03 :Si produits destinées à transformation Si tenue d'un registre et si mention du destinataire utilisation du lot sur emballage extérieure: ce n'est pas une anomalie	Viandes de volailles expédiées en vue de leur traitement vers transformation possibles mais ici, absence de mention de l'utilisation prévue de ce lot sur la surface externe des grands emballages Demande d'enquête + action corrective mars 2003
ESP	Viandes de lapines congelées (1000 Kg)	denrées en cours de décongélation (-10°C)	Point 66 du chapitre XIV et point 69 du chapitre XV de l'annexe I de la directive 71/118	Demande de réexpédition septembre 2003	Autorisation de réexpédition Octobre 2003
ESP	Cailles 544 cartons – poids brut : 3400 Kg)	denrées en cours de décongélation (température oscillant entre +0,5°C et +14°C) au lieu des – 18°C (comme cf sur le certificat)	Point 66 du chapitre XIV et point 69 du chapitre XV de l'annexe I de la directive 71/118	Camion reparti en Espagne sans déchargement du lot Info des autorités espagnoles Septembre 2003	

RU	Pilons de poulet 75 colis – 1125 Kg	Anomalie d'étiquetage : étiquetage apposé sur les produits comportait à la fois la date de durabilité minimale et la DLC	2000/13	Demande de réexpédition janvier 2003	Autorisation de réexpédition novembre 2003

viandes de volailles – année 2004

PAYS	PRODUITS	MOTIF	TEXTE COMMUNAUTAIRE DE REFERENCE	DATE	DEVENIR DES PRODUITS
BELG	Carcasses de poulet	Anomalie d'estampillage Non estampillées individuellement seuls les cartons d'emballage portaient la marque de salubrité de l'établissement d'origine	71/118 Chapitre XII de l'annexe I	Demande d'enquête aux SV belges le 12 mars 2004	
BELG	VIANDES FRAICHES DE VOLAILLE (PIECES DE DECOUPE)	Estampillage n'assurant pas le scellement des conditionnements, caisse ajourée à même le sol, denrées congelées en décongélation sans document et étiquetage de congélation	Chapitre XII point 67c) et XIII point 69 de la directive 71/118	Décembre 2004	Demande de réexpédition le 5/01/2005
BELG	Volailles fraîches surgelées en carcasses	Numéro agrément sanitaire non indiqué sur le document commercial, température non conforme pendant le transport, moyen de transport non pourvu de dispositif d'isolation et de production de froid, emballages non scellés par la marque de salubrité	Article 3 point 1Ae, h et i de la directive 71/118	octobre 2004	Destruction suite à refus de réexpédition des autorités belges
ESP	Carcasses de canards gras non éviscérées, aiguillettes (canard), cœurs et ailerons sous vide.	Estampille sanitaire non apposée – DLC dépassée pour les 25 Kg de pièces de canard	Article 3 point 1Ae de la directive 71/118		Destruction de l'ensemble des marchandises

viandes de gibier sauvage :

Pays	PRODUITS (Nature et Quantité)	MOTIFS	TEXTE COMMUNAUTAIRE DE REFERENCE	DATE	DEVENIR DES PRODUITS

Autriche	Bécasses non - éviscérées congelées en plumes (gibier sauvage entier) (4 cartons de 15 bécasses)	Ont été congelées non évicérées et non plumées	Article 5 de la directive 92/45	Demande de réexpédition juin 2003	autorisation de destruction juin 2003
UK	Découpes de cerfs sauvages avec os sous-vide réfrigérées (dos et cuissots) 34 cartons – poids : 680 Kg	2 DLC en fonction de la T°C de conservation mentions non rédigées en français sur étiquetage conditionnement et emballage (estampille ne se déchire pas au moment de l'ouverture)	Directive 2000/13 (art 2, 10 et 13)	Demande de réexpédition octobre 2003	Autorisation de réexpédition Novembre 2003

B : Tableaux récapitulant les anomalies rencontrées par les services vétérinaires des autres Etats membres sur des viandes d'origine française en 2003 et 2004 :

Viandes fraîches d'animaux de boucherie-2003:

PAYS	PRODUITS	MOTIFS	TEXTE COMMUNAUTAIRE DE REFERENCE	DATE	DEVENIR DES PRODUITS
ALL	Viande de veau (8,5 tonnes)	Anomalie d'étiquetage (absence d'indication sur l'origine et la marque de salubrité)	2000/13	Août 2003	Autorisation de réexpédition Août 2003
ALL	Un quartier arrière de bovin (viande d'intervention)	Présence d'un morceau de moelle épinière	Règlement 999/2001	Info des SV allemands en décembre 2003 : l'Ofival a pris des mesures visant à s'assurer que les carcasses encore en stock issues des mêmes lots d'intervention soient vérifiées avant toute expédition.	Autorisation de destruction
ITA	cuisse de bovin de plus de douze mois	Présence d'os de la colonne vertébrale	Règlement 270-2002	Mai 2003	Autorisation de réexpédition Mai 2003
ITA	Viandes fraîches porcines	Anomalie documentaire : demande de certificat sanitaire formulée par un opérateur italien Usage de ce certificat abrogé sauf si l'autorité compétente de l'Etat membre de destination peut toutefois demande qu'une attestation sanitaire lui soit fournie lorsque les viandes sont destinées à être exportées vers un pays tiers après transformation			Réponse des autorités sanitaires italiennes après enquête : aucune anomalie au sein des établissements concernés
ITA	4 foies de bovins	Anomalie d'estampillage : les foies enveloppés dans un sac plastique non fermé reportant la marque de salubrité de l'établissement français producteur	Point 52 du chapitre XI de l'annexe I de la directive 64/433 : les foies de bovins doivent être marqués au feu à l'aide d'une estampille.		Destruction
ITA	3 foies de veau	pas de marque de salubrité inscrite au feu , pas d'incision à la base du lobe carré. Enfermés dans un sac plastique comportant une marque de salubrité différente que celle indiquée sur le CMR	Directive 64/433		Autorisation de réexpédition Août 2003
ITA	11 foies de veaux 42 Kg	Absence d'incision à la base du lobe caudé	Directive 64/433		Autorisation de destruction du lot après accord du professionnel Septembre 2003
ITA	Bovin (myocarde)	Cysticerque	Article 5 de la Directive	23/04/2003	Destruction sans doute mais les

	donc la carcasses		64/433		italiens ne l'ont pas précisé.
ITA	23 colis de viande bovine désossée	Anomalie documentaire : manque document d'accompagnement	Directive 64/433		Régularisation le 13 juin 2003
ITA	Viandes fraîches bovines	Raison sociale de la société italienne usurpée par société anonyme pour s'approprier des viandes de l'établissement français		7 octobre 2003	
GB	Echines de porc (600 échines – poids : 3043,5 Kg)	Odeur nauséabonde et aspect visqueux (état de putréfaction)	Directive 64/433	Juillet 2003	Lot saisi et détruit par les britanniques en accord avec l'opérateur français
UK (île de Jersey)	Tout produit (viande de bœuf, porc, volaille….)	Ile de Jersey demande des certificats sanitaires pour l'introduction de tout produit sur l'île)	Article 2b directive 95/23		Aucun certificat sanitaire n'est requis.(note d'info en cours de signature)
UK (Irlande du Nord)	2 lots de viandes bovines d'intervention (quartiers arrières de bovins) Lot 1 : 21980 Kg Lot 2 : 21905 Kg	Nombre de pièces déchargées en Irlande différent de celui reporté sur les certificats sanitaires	64/433 décision 98/256		

Viandes fraîches de volailles -2003:

PAYS	PRODUITS	MOTIFS	TEXTE COMMUNAUTAIRE DE REFERENCE	DATE	DEVENIR DES PRODUITS
BELG	Carcasses de volailles	Carcasses conditionnées dans du papier et emballées dans des boites en carton	Point 71 chapitre XIV de annexe I directive 71/118	21/02/2003	Carcasses pas saisies ni consignées
BELG	Rôtis de dindonneaux (environ 400 Kg)	Etiquetage non conformes (présence de 2 dates de congélation) + anomalie de conservation des produits (moisissures)	Article 3 de la Directive 2000-13 Directive 71/118		Destruction des produits
GB	2 lots de carcasses de poulets réfrigérées Lot 1 : 26 palettes Poids : 20,444 Kg Lot 2 : 26 palettes Poids : 25,597 Kg	4 dernières rangées de carcasses de poulets dans les cagettes en contact direct avec palettes en bois utilisées pour le transport : risque de contamination microbio, physique voire chimique.	Directive 92/116 (modifiant la 71/118)	mai 2003	Carcasses en contact avec les palettes ont été détruites Le restant des lots a été remis sur le marché
ITA	Viande de dinde réfrigérée 23378 Kg	Anomalies de marque de salubrité et de conditionnement	92/116	Janvier 2003	
Norvège	Carcasses de pigeons congelées 163,562 Kg	Salmonelles	71/118	Alerte 2003-005 Janvier 2003	Autorisation de réexpédition
Norvège	Magrets de canard congelés 597 Kg	Salmonelles (salmonella indiana)		Alerte 2003-076 Avril 2003	Autorisation de réexpédition

viandes de gibier sauvage-2003 :

Il n'y a pas eu de non-conformités constatées cette année par les services vétérinaires des autres Etats membres sur des viandes de gibier sauvage d'origine française.

Viandes fraîches d'animaux de boucherie-2004:

PAYS	PRODUITS	MOTIFS	TEXTE COMMUNAUTAIRE DE REFERENCE	DATE	DEVENIR DES PRODUITS
ALL	Viande de veau d'origine française sous- vide (52 Kg) animaux âgés de moins de 12 mois au moment de leur abattage	Non apposition d'une bande bleue sur l'étiquette indiquant que la colonne vertébrale n'a pas été retirée	Annexe XI du règlement 999/2001	Mars 2004	Le professionnel s'est engagé à produire une bande bleue sur les étiquettes de bovins de – de 12 mois dont le retrait de la colonne n'est pas exigée
ALL	Viande fraîche de porc	Etiquetage non conforme	Directive 2000/13	Enquête en mars 2004 a permis de confirmer l'anomalie	Mise en place d'actions correctives nécessaires
BELG	Plusieurs non conformités sur un lot de poumons de porc	Poumons insuffisamment incisés, présentant des lésions et présence d'amygdales	Directive 64/433	Demande d'enquête en août 2004 et demande d'actions correctives pour le 30 septembre 2004	
Italie	Diaphragmes de porcs congelés 2578 Kg	Salmonelles	64/433	Janvier 2004	Autorisation de destruction février 2004
Italie	Echines de porc désossées 2009 Kg	Salmonelles	64/433	Mars 2004	Autorisation de réexpédition le 1er mars 2004
Italie	Viandes bovines d'intervention OFIVAL Quartiers avants et arrières de bœuf (132 t)	Rupture de la chaîne du froid dans un entrepôt français		Mars 2004	Les 2 établissements italiens ayant accepté de récupérer ces viandes et de leur faire subir un traitement stérilisant : réexpédition
IRl	Viandes bovins d'intervention OFIVAL Quartiers arrières de bœuf avec os	Rupture de la chaîne du froid dans un entrepôt français		Demande d'expédition de ces viandes vers l'Irlande : août 2004	L'établissement irlandais ayant accepté de récupérer ces viandes et de leur faire subir un traitement stérilisant : réexpédition
Italie	Diaphragme de porc congelé (11580 Kg)	Salmonelles	64/433	Autorisation de destruction le 5 février 2004	
Italie	Cœur et diaphragme de bovin	Cysticerque		Demande d'enquête au sein de l'élevage	
Italie	73,2 Kg de viandes de bovins d'âge inférieur à 12 mois	Absence de marque de salubrité	64/433	Mars 2004	Etant donné la faible quantité l'ambassade a donné l'accord des autorités françaises pour détruire les viandes
Uk	75 demi- carcasses de porc (5412 Kg) 2 lots de 158 carcasses de porc	Onglons non retirés des pieds de 20 demi carcasses hématomes profonds retrouvés sur les membres post de 2 demi- carcasses Contamination fécale constatée sur une ½ carcasse Onglons non retirés des pieds arrières		Demande d'enquête + actions correctives Mai 2004	

Italie	Viandes fraîches bovines réfrigérées (2250 Kg)	CMR non conforme (rédigé à l'arrivée)	64/433 (article 3)	CMR fourni dan les 24 heures Juillet 2004	Consommation
Italie	Diaphragme de porcs congelées 11580	salmonelles	64/433	Demande de refoulement formulée le 22/09/04 par les autorités italiennes	Autorisation de réexpédition le 1/10/2004

Viandes fraîches de volailles-2004:

PAYS	PRODUITS	MOTIFS	TEXTE COMMUNAUTAIRE DE REFERENCE	DATE	QUANTITE	DEVENIR DES PRODUITS
Allemagne	Contamination par campylobacter de 2 échantillons de filets de canard de Barbarie sur 3 échantillons prélevés Présence inattendue de l'estampille 85-165-01 au dos des conditionnements des produits	Contamination par campylobacter de 2 échantillons de filets de canard de Barbarie sur 3 échantillons prélevés		Demande d'enquête à DSV 67 le 25 mars 2004		
Norv	Cailles PAC intégrale (établissement d'origine : Elefa les Fermiers d'Anjou) Canards croisés PAC (établissement d'origine : Elefa les Fermiers d'Anjou	Salmonelles Salmonelles	Alerte CEE 2004-122 Alerte CEE 2004-123	Mars 2004	Autorisation de réexpédition le 26 mars 2004 (faxée)	Poids caille : 128,346 Kg Poids canards : 676,66 Kg
Norv	Magrets de canards surgelés originaires du 85-109-01)	Salmonelles	Alerte CEE 2004-129	Mars 2004	Autorisation de réexpédition le 26 mars 2004 (faxée)	Poids : 669,86 Kg

Norv	Viandes fraîches de poulet (coquelet, cuisse, pilon, poulet blnac PAC et dinde (escalope roulé de dinde) Originaire de l'établissement 63-116-01	Salmonelle	Alerte CEE 2004-117	Mars 2004	Autorisation de réexpédition le 26 mars 2004 (faxée)	Poids : poulet : 827 Kg Dindes : 110 Kg
Norv	Carcasses de canard PAC congelées (poids : 419,75 Kg)	Salmonelles	Alerte CEE 2004-174	Avril 2004	Autorisation de réexpédition le 10 mai 2004	419,75 Kg
Norv	Pigeonneaux PAC Intégral Caille PAC intégrale	Salmonelles	Alertes CEE 2004-222 et 2004-223	Juin 2004	Autorisation de réexpédition le 10 juin 2004 (faxée)	Pigeonneaux : 215,63 Kg Caille : 444,17 Kg
Norvège	Canettes de barbarie	Salmonelles Alerte communautaire 2004-438	Article 5 point 1. a) directive 89/662	Autorisation de réexpédition le 9 novembre 2004	609.04 Kg	
Norvège	Cailles PAC surgelé	Salmonelles Alerte communautaire 2004-516	Article 5 point 1. a) directive 89/662	Autorisation de réexpédition le 15 octobre 2004	403 Kg	
Norvège	Pigeonneau PAC intégral	Salmonelles Alerte communautaire 2004-271	Article 5 point 1. a) directive 89/662	Autorisation de réexpédition le 6 juillet 2004	434.08 Kg	
Norvège	Cailles PAC intégrale	Salmonelles Alerte communautaire 2004-266	Article 5 point 1. a) directive 89/662	Autorisation de réexpédition le 1 juillet 2004	218.4 Kg	
Norvège	Magret de canard congelé	Salmonelles Alerte communautaire 2004-052	Article 5 point 1. a) directive 89/662	Autorisation de réexpédition le 12 juillet 2004	522 Kg	
Norvège	Magret de canard congelé	Salmonelles Alerte communautaire 2004-265	Article 5 point 1. a) directive 89/662	Autorisation de réexpédition le 19 juillet 2004	668.246 Kg	
Norvège	Magret de canard congelé	Salmonelles Alerte communautaire 2004-314	Article 5 point 1. a) directive 89/662	Autorisation de réexpédition le 19 juillet 2004	1042.974 Kg	
Italie	Viandes de poulet congelées	Rupture de la chaîne du froid pendant le transport vers l'Italie	Annexe II-2 de l'arrêté du 20 juillet 1998 *fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments*	Juillet 2004	3660 Kg	Autorisation de destruction le 2/09/04 (destruction sur place).
Italie	Lot de morceaux de dindes	Présence de Salmonelles à la première analyse,	Article 5 point 1. a) directive 89/662	Juillet 2004	800 Kg	Libération des marchandises pour consommation.

		la contre analyse n'ayant pas confirmé la présence du germe				
Italie	Viandes de pintade congelées	Présence de Campylobacter	Article 5 point 1. a) directive 89/662	octobre 2004	3 lots de 1919 Kg, 3517 Kg et de 183 Kg	Autorisation de réexpédition le 9/11/04
Italie	Viandes fraîches de volaille	Présence de Campylobacter	Article 5 point 1. a) directive 89/662	novembre 2004	1 lot de 65.92 Kg	réexpédition
Italie	Viandes fraîches de volaille	Présence de Campylobacter	Article 5 point 1. a) directive 89/662	décembre 2004	1 lot de 15 Kg	réexpédition
Italie	Filets de canette réfrigérés sous vides	Présence de salmonelles	Article 5 point 1. a) directive 89/662	novembre 2004	1 lot de 40 Kg	réexpédition autorisée le 12/11/2004
Belgi.	Carcasses de pigeon	Carcasses non éviscérée, présence de plume sur la tête	Point 36 du chapitre VII, directive 71/118/CE	octobre 2004	1 lot de 90 Kg	Réexpédition autorisée le 20/10/2004
Belgi.	Viandes de volaille	Les viandes étaient en contact de l'emballage (carton) sans conditionnement – il se trouve que les établissements mis en cause par les aut. Belges ont cessé leur activité – **attente réponse des aut. belge**	, directive 77/99/CE	septembre 2004		Marchandises libérées – attente réponse autorité belge – erreur probable de leur part, il n'y aurait donc pas de non conformité
U.K.	Viandes fraîches de lapin carcasses	Présence d'une coloration bleue sur des carcasses de lapin (due à pseudomonas Fluorescens)	Point 53 du chapitre IX, directive 71/118/CE	Septembre 2004	44.67 Kg	Destruction
Pologne	Viandes fraîches de volaille	Erreur concernant un message ANIMO (ville de destination erronée) – message plus obligatoire pour viandes fraîches		Décembre 2004		Marchandises arrivées à destination

viandes de gibier sauvage-2004 :

Il n'y a pas eu de non-conformités constatées cette année par les services vétérinaires des autres Etats membres sur des viandes de gibier sauvage d'origine française.

Annexe II : Récapitulatif des non-conformités à l'export pays Tiers au cours des années 2003 2004 :

2003 – viandes de volailles et animaux de boucherie

Pays	Nature des produits	anomalie	Devenir des produits	date
Afrique du Sud	Un lot de VSM	Lot bloqué Abattoirs et ateliers de découpe français non agréés pour exporter vers l'Afrique du Sud.	Déblocage du lot :Les établissements ont demandé en urgence l'agrément pour exporter vers ce pays.	Juillet 2003
Singapour	Pintades congelées	Le n° d'agrément apposé sur les cartons est différent de celui porté sur les certificats sanitaires	Lot débloqué après courrier d'explication	Mars 2003
Singapour	Colliers de porc congelés 1824 cartons – poids : 9120 Kg	Le n° d'agrément sur certificat différent de celui apposé sur cartons (abattoir agréé mais atelier de découpe non agréé)	Courrier d'explication à AVA demande de procédure de contrôle renforcé à DSV Lot débloqué	Septembre 2003
Singapour	79 cartons de magret de canard (poids : 302,367 Kg)	Le n° d'agrément apposé sur les cartons est différent de celui porté sur les certificats sanitaires	Lot débloqué	
Singapour	5 cartons d'ailes de poulets congelées Poussins PAC congelés Poids : 53,250 Kg	Le n° d'agrément apposé sur les cartons est différent de celui porté sur les certificats sanitaires	Lot débloqué	Novembre 2003
Singapour	98 cartons de foies gras congelés	n°agrément sur certificat différent de celui apposé sur cartons (établissement pas agréé)	Réponse de la DSV transmise à l'AVA le 24 novembre 2003 :	98 cartons
Singapour	40 cartons de magret de canard	Le n° d'agrément apposé sur les cartons est différent de celui porté sur les certificats sanitaires	Lot débloqué	Octobre 2003
Singapour	2 lots de carcasses de pigeon congelées	Carcasses de pigeons pas congelées comme l'exige la réglementation singapourienne mais simplement réfrigérées Présence de souillures fécales sur 2ème lot.	Suspension de l'agrément pour l'exportation vers Singapour L'établissement renouvelle sa demande d'agrément (mais dossier toujours incomplet : cailles Robin)	
Slovénie	20 tonnes de viandes de porc congelées 20 tonnes	Agrément CEE de l'entrepôt trop récent pour qu'il soit paru au JO d'où blocage	Lot débloqué après courrier d'attestation	Septembre 2003

2004 – viandes de volailles et animaux de boucherie

Pays	Nature des produits	anomalie	Devenir des produits	date
singapour	Expédition d'une palette provenant d'un établissement non agréé parmi un lot de marchandise (erreur au niveau du tri des cartons)	Demande d'enquête auprès de la DSV – erreur lors du chargement, une palette de magret ayant été malencontreusement chargée.	Libération des marchandises	Août 2004