ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

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/BMP/DA	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2006-8124** **Date: 22 mai 2006** 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 :
- Application du paquet hygiène aux contrôles à destination de viandes fraîches ;
- Orientation des contrôles à destination sur les viandes fraîches pour 2006 ;
- 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 de l'année 2005.

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* ;

Arrêté ministériel du 11 mars 1996 modifié *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 ;*

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 ce 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.*

Règlement (CE) n°657/2006 de la Commission du 10 avril 2006 *modifiant le règlement (CE) n°999/2001 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le Royaume-Uni et abrogeant la décision 98/256/CE du Conseil et les décisions 98/351/CE et 1999/514/CE ;*

Arrêté ministériel du 2 mai 2006 *abrogeant l'arrêté du 24 juillet 2001 portant application de l'article 38-5 du code des douanes ainsi que l'arrêté du 18 octobre 2002 établissant des mesures particulières applicables à certains produits d'origine bovine expédiés du Royaume-Uni et modifiant l'arrêté du 24 juillet 2001 portant application de l'article 38-5 du code des douanes ;*

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.

Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;*

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

Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.*

Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires*

Note de service DGAL/SDSSA/N2004-8042 du 2 février 2004 *relative aux contrôles vétérinaires à destination.*

MOTS-CLES : 89/662/CEE – échanges – export - non-conformité - contrôle à destination - Etat membre – Pays tiers - viandes fraîches - animaux de boucherie - volailles –gibier sauvage – 2005 – 2006.

Résumé :

La présente note précise les points réglementaires relatifs à la procédure de réexpédition et donne les nouvelles références réglementaires conformes aux règlements (CE) n°178/2002, 852, 853 et 854 en matière de contrôles à destination portant sur les viandes fraîches. Elle définit des points sur lesquels les services vétérinaires doivent porter leur attention dans le cadre de l'inspection des établissements, en préalable aux expéditions et lors des contrôles à première destination, et elle précise la procédure à suivre en cas de constatation par vos services de non conformités à la nouvelle réglementation communautaire entrée en vigueur au 1er janvier 2006, et en 2005 pour certains aspects du règlement (CE) n° 178/2002.

La note récapitule les anomalies constatées au cours de l'année 2005 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 Etats membres et de certains pays tiers sur des viandes fraîches d'animaux de boucherie, de volailles et de gibier sauvage d'origine française.

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'autre part, les contrôles à réaliser en 2006 par vos services, compte tenu des anomalies constatées au cours de l'année 2005 en particulier ceux concernant les carcasses foraines de viande de boucherie destinées à la fabrication de viande hachée.

Elle précise également, au regard des non conformités constatées par les autres Etats membres sur des produits français, quelques points d'attention renforcée dans les établissement français.

Elle rappelle en annexe I 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).

Vous trouverez en annexe II à titre informatif un récapitulatif exhaustif de toutes les anomalies constatées en 2005 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.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - DDSV-R	Pour information : - Préfets - 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)

PLAN DE LA NOTE

I - Non-conformités aux échanges sur des denrées provenant d'autres Etats membres : Références réglementaires à citer en cas de non-conformités en application des règlements « paquet hygiène » .

I-1 Viandes d'animaux de boucherie – Conduite à tenir en fonction de la gravité des non conformités constatées :

I-1-1: anomalies d'estampillage
I-1-2 : anomalies d'étiquetage
I-1-3 : anomalies liées à la réglementation ESST
I-1-3-1: anomalies au règlement (CE) n° 999/2001
I-1-3-2: anomalies viandes DBES
I-1-4: Anomalies de conservation liées aux conditions de transport :
I-1-5: Anomalies liées à l'inspection
I-1-6 : Anomalies documentaires

I-2 Viandes de Volailles – Conduite à tenir en fonction de la gravité des non-conformités constatées :

I-2-1 : anomalies d'estampillage
I-2-2 : anomalies d'étiquetage
I-2-3 : anomalies de conservation liées aux conditions de transport
I-2-4 : anomalies liées à l'inspection
I-2-5 : anomalies documentaires
I-2-6 : Anomalies liées à la durée de conservation des produits

I-3 Viandes de gibier sauvage :

I-3-1 : Anomalies d'estampillage
I-3-2 : Anomalies de températures pendant le transport

II) Actions 2006 : Contrôles à réaliser par nos services compte tenu des anomalies constatées au cours de l'année 2005 par les autorités sanitaires des autres Etats membres :

II-1 - Viandes d'animaux de boucherie :

II-1-1 : Irrégularités de l'inspection
II-1-2 : Irrégularités d'estampillage
II-1-3 : Salmonelles
II-1-4 : Anomalies d'étiquetage
II-1-5 :Anomalies d'ordre documentaire
II-1-6 : 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
II-1-6-1 : Evolutions réglementaires dans le cadre de la levée de l'embargo britannique

II-2- Viandes de volailles :

II-2-1 : Salmonelles :
II-2-2 : Anomalies organoleptiques
II-2-3 : Anomalies d'expédition
II-2-4 : Problème Campylobacter

III) Orientation des Contrôles à destination pour 2006:

III-1 : Viandes d'animaux de boucherie et de gibier
III-2 : Viandes de volailles et petits gibiers

IV) Conduite à tenir et actions correctives renforcées à mettre en place au sein d'un établissement français mis en cause lors d'une alerte CEE ou d'un constat de non-conformité par un Etat membre ou par un Pays tiers

Annexe I : procédure de réexpédition – réglementation – échanges:

- Procédure à suivre en cas de constatation d'une non-conformité à la réglementation :
- Modalités de stockage des marchandises :

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 :

Annexe II : 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 2005

B : Tableaux récapitulant les anomalies rencontrées par les services vétérinaires des autres Etats membres sur des viandes d'origine française en 2005

C : Tableaux des non-conformités rencontrées lors d'exportations vers les pays tiers (viandes de volaille)

I - Non-conformités aux échanges sur des denrées provenant d'autres Etats membres : Références réglementaires à citer en cas de non-conformités en application des règlements « paquet hygiène » :

Les denrées concernées par cette note sont des viandes fraîches d'animaux de boucherie, de volailles, et de gibiers d'élevage ou sauvages emballées ou non, conditionnées ou non, réfrigérées ou congelées.

I-1- **Viandes d'animaux de boucherie – Conduite à tenir en fonction de la gravité des non-conformités constatées :**

I-1-1 Anomalies d'estampillage :

Référence ancienne directive 64/433	Nouvelles références réglementaires à compter du 1er janvier 2006
Article 3 – chapitre XI – annexe I – Directive 64/433	Points 1 et 2 de l'article 5 du règlement 853/2004 Chapitres A, B et C de la section I *relative à la marque d'identification* de l'annexe II du règlement 853/2004 Chapitre III de la section I de l'annexe I du règlement (CE) N° 854/2004

Exemples de non conformité	Nouvelle référence réglementaire à citer
Absence de marque de salubrité sur des carcasses et des pièces de viandes	Point 2 chapitre III section I du règlement 854/2004 NB : point 3 de l'article 5 du règlement 853 : « *Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent retirer de la viande une marque de salubrité conformément au règlement CE n° 854/2004 que s'ils la découpent, la transforment ou la travaillent d'une autre manière* ».
Estampille illisible	Point 2 chapitre III section I du règlement 854/2004
Taille de l'estampille non conforme	Points 3 et 4 du chapitre III section I du règlement 854/2004
Absence de traçabilité des viandes, des abats	Point 4 du A et point 10 du C de la section I de l'annexe II du règlement 853/2004
Marque d'identification non apposée sur l'emballage de telle manière qu'elle se déchire lors de son ouverture	Point 10 du C de la section I de l'annexe II du règlement 853/2004
Absence de marque d'identification sur l'étiquette des emballages et des conditionnements	Point 9 du C de la section I de l'annexe II du règlement 853/2004

Pour toutes ces non conformités, la conduite à tenir est la **Réexpédition**

I-1-2 Anomalies d'étiquetage :

Référence ancienne directive	Nouvelle référence
Articles 3, 10 et 13 – Directive 2000/13	inchangée

Exemples de non-conformités :
Absence d'étiquetage ou double étiquetage, absence de certaines mentions d'étiquetage (DLC, température de conservation, numéro de lot, dénomination des produits, raison sociale, conditions de conservation), deux marques de salubrité différentes sur l'étiquette, température de conservation erronée, présence à la fois d'une DLC et d'une DLUO sur le même produit, date limite de consommation dépassée, mention d'une date limite de vente au lieu de : « à consommer jusqu'à … », absence de reproduction de la marque d'identification sur l'étiquette des emballages et des conditionnements:

⇐ **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 et réexpédié.**

I-1-3 Anomalies liées à la réglemention ESST :
I-1-3-1 : Anomalies au règlement 999/2001:

Référence ancienne directive	Nouvelle référence
Règlement 999/2001 annexe 11	inchangée

Exemples de non-conformités	Référence réglementaire	Conduite à tenir
Résidus de moelle épinière	Points 1a et 5 de l'annexe XI du règlement 999/2001	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 24 mois * contenant de l'os vertébral et à désosser (*12 mois en 2005)	Point 10 b) de l'annexe XI du règlement 999/2001	Information de l'Etat membre concerné et relevé d'infraction à l'encontre du boucher et réexpédition ou destruction au cas par cas aux frais de l'expéditeur
Echanges de pièces de découpe autre que des pièces de gros avec morceaux de colonnes	Points 1a et 5 de l'annexe XI du règlement 999/2001	Réexpédition
Absence de bande bleue sur l'étiquetage de morceaux de viandes bovines dont le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé	Point 14 a de l'annexe XI du règlement 999/2001	Réexpédition

I-1-3-2) Anomalies viandes DBES :

Compte tenu de la levée d'embargo intervenue le 3 mai 2006, ce chapitre ne concerne que les viandes mises sur le marché avant cette date.

Référence ancienne directive	Nouvelle référence réglementaire
Articles 6 et 10 de la Décision 98/256/CE modifiée	règlement (CE) n° 657/2006 modifiant le règlement (CE) n° 999/2001 et abrogeant la

	décision 98/256/CE

Exemples de non-conformités :

- Absence de plomb DARD. Nombre de plombs déclarés sur le certificat différent du nombre de plombs constatés sur l'emballage/ conditionnement ⇐ **Information du Royaume Uni ou réexpédition si l'anomalie se reproduit avec le même expéditeur.**

Absence totale de plomb ⇐ **Réexpédition**

- 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**

I-1-4 : Anomalies de conservation liées aux conditions de transport :

Référence ancienne directive	Nouvelle référence réglementaire
Chapitre XV – annexe I Directive 64/433	Chapitre IV de l'annexe II du Règlement (CE) n°852/2004 Point 5 du chapitre VII de la section I de l'annexe III du règlement 853

Exemples de non- conformité	Nouvelle référence « paquet hygiène »	Conduite à tenir
Denrées en cours de décongélation durant le transport dans un véhicule inapproprié	Point 7 du chapitre IV de l'annexe II du Règlement (CE) n°852/2004	Réexpédition
Carcasses posées sur des cartons durant le transport	Point 6 du chapitre IV de l'annexe II du Règlement (CE) n°852/2004 Point 5 du chapitre VII de la section I de l'annexe III du règlement 853	Réexpédition
Présence de palettes en bois avec os de longe en pallbox durant le transport	Point 6 du chapitre IV de l'annexe II du Règlement (CE) n°852/2004	Réexpédition ou information de l'Etat membre d'expédition
Défaut de nettoyage des camions	Point 1 chapitre IV de l'annexe II du Règlement (CE) n°852/2004	Information de l'Etat membre d'expédition

I-1-5 : Anomalies liées à l'inspection :

Référence ancienne directive	Nouvelle référence
Article 5 Directive 64/433 :	Points 10 et 12 du chapitre IV relatif à l'hygiène de l'abattage de l'annexe III du règlement 853/CE Chapitre V relatif aux décisions concernant la viande de la section II de l'annexe I du règlement 854/2004 Points 1 et 2 de l'article 14 de la section 4 du règlement 178/2002

Exemples de non-conformités :

Souillures diverses (matières stercoraires et fécales , jus ruminal, sciures d'os), lésions diverses (hydrohémie prononcée, hydrocachexie, congestion généralisée, oedème et abcès, arthrite et infiltrations séreuses), viandes altérées (poisseuses, putréfiées, anormalement colorées), cysticercose :

⇐ **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…

I-1-6: Anomalies documentaires :

Référence ancienne directive	Nouvelle référence réglementaire
Article 3 – Directive 64/433	Article 18 *relatif à la traçabilité* du règlement 178/2002. Le document commercial accompagnant les viandes lors d'échanges n'est plus exigé réglementairement à compter du 1er janvier 2006. Néanmoins, l'article 18 du règlement 178/2002 prévoit que l'exploitant doit être en mesure de prouver la traçabilité des produits échangés. Il doit être capable d'identifier toute personne lui ayant fourni les denrées et les entreprises auxquelles les viandes ont été fournies. A cet effet , il dispose de système et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celle-ci. Les viandes mises sur le marché dans la Communauté ou susceptibles de l'être sont étiquetées ou identifiées de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques Ces dispositions s'applique aussi aux transporteurs qui doivent à minima apporter la preuve de la provenance et de la destination des produits transportés . Il doit y avoir cohérence entre les n° d'identification portés sur les produits et les documents présentés par l'opérateur.

Exemples de non-conformités :
Absence de document commercial, numéro d'agrément non mentionné sur ce document (ou autre problème de rédaction ⇐ **Régularisation documentaire (cf nouvelle référence réglementaire ci-dessus).**

I-2) Viandes de Volailles – Conduite à tenir en fonction de la gravité des non-conformités constatées :

I-2-1 Anomalies d'estampillage :

Référence ancienne directive 71/118	Nouvelles références réglementaires à compter

	du 1er janvier 2006
Article 3 point 1Ae) et chapitre XII de l'annexe I de la directive 71/118	Points 1 et 2 de l'article 5 du règlement 853/2004 Chapitres A, B et C de la section I *relative à la marque d'identification* de l'annexe II du règlement 853/2004 Article 4 point 6. du règlement (CE) N° 854/2004

Exemples de non-conformités :
Absence de marque d'identification, estampille illisible, marque d'identification n'assurant pas le scellement des conditionnements ou des emballages (à moins que l'ouverture de ces derniers assure leur destruction), absence de reproduction de la marque d'identification sur les conditionnements, taille de l'estampille non conforme… : ⇐ **Réexpédition**

I-2-2 : Anomalies d'étiquetage :

Référence ancienne directive	Nouvelle référence
Articles 3, 10 et 13 – Directive 2000/13	inchangée

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

I-2-3 :Anomalies de conservation liées aux conditions de transport :

Référence ancienne directive	Nouvelle référence réglementaire
Chapitre XV – annexe I Directive 71/118	Article 4 point 3 c) et d) du Règlement (CE) n°852/2004 Chapitre IV et Chapitre IX point 5 de l'annexe II du Règlement (CE) n°852/2004

Exemples de non-conformités :
denrées en cours de décongélation dans un véhicule inapproprié : ⇐ **Réexpédition**
souillure des produits: ⇐ **Réexpédition**
défaut de nettoyage des camions : ⇐ **Information de l'Etat membre d'expédition**
température non conforme pendant le transport : ⇐ **Destruction**

I-2-4 : Anomalies liées à l'inspection :

Référence ancienne directive	Nouvelle référence

Chapitre IX – annexe I Directive 71/118	Point 5 du chapitre IV section II (hygiène de l'abattage) de l'annexe III du règlement 853/CE Chapitre V de la section II et le chapitre V de la section IV de l'annexe I du règlement 854/2004 Points 1 et 2 de l'article 14 de la section 4 du règlement 178/2002

Exemples de non-conformités :

lésions de maladies infectieuses généralisées, 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 anormale, 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…

I-2-5 : Anomalies documentaires :

Référence ancienne directive	Nouvelle référence réglementaire
Article 3 point 1.A.i) de la directive 71/118/CE.	Article 18 *relatif à la traçabilité* du règlement 178/2002 cf. commentaire point 1-6

Exemples de non-conformités :
absence de document apportant la preuve de la traçabilité du produit ⇐ **Régularisation documentaire**

I-2-6 : Anomalies liées à la durée de conservation des produits :

Référence	Nouvelle référence réglementaire
Article 14 point 1 et 2 du règlement 178/2002	Inchangée

DLC dépassées : ⇐ **destruction**

I-3) Viandes de petits gibier sauvage :

I-3-1 : Anomalies d'estampillage :

Référence ancienne directive	Nouvelle référence réglementaire
Chapitre VII de l'annexe I de le directive 92/45/CEE	Chapitre III *relatif au marquage de salubrité* de la section I de l'annexe I du règlement 854 Annexe II section I du règlement 853

I-3-2 : Anomalies de température pendant le transport :

Référence ancienne directive	Nouvelle référence réglementaire
Chapitre X et XI de l'annexe I de la directive	Point 4. chapitre III de la section IV de l'annexe

92/45/CEE	III du règlement 853/2004

II) Actions 2006 : Contrôles à réaliser dans les établissements français par vos services compte tenu des anomalies constatées au cours de l'année 2005 par les autorités sanitaires d'autres Etats membres ou certains pays tiers:

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 sur les points suivants lors de l'inspection des établissements.

II-1) Viandes d'animaux de boucherie :

II-1-1 Irrégularités de l'inspection :

Selon l'article 14 de la section 4 du règlement 178/2002 :
« 1. Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.
2 . Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :
a) préjudiciable à la santé :
b) impropre à la consommation humaine.[…] »

Je vous rappelle que vos services dans les abattoirs doivent veiller à ce que les dispositions du chapitre V de la section II du règlement 854/2004 soient en tous points respectées. Cet article prévoit que les viandes mises sur le marché communautaire soient propres à la consommation humaine. *[…] Les viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine si elles :*
[…] p) présentent des altérations physiopathologiques, des anomalies de consistance, une saignée insuffisante (sauf pour le gibier sauvage), des anomalies organoleptiques…[…]

Les services vétérinaires italiens ont par ailleurs appelé mon attention concernant la présence de cysticerques dans un cœur et diaphragme de bovins. Vous veillerez également à renforcer l'inspection sur ce point.

II-1-2 Irrégularités d'estampillage :

L'article 5 du règlement 853/2004 ***relatif au marquage de salubrité et d'identification*** prévoit que :

1.*Les exploitants du secteur alimentaire ne procèdent à la mise sur le marché d'aucun produit animal traité dans un établissement soumis à agrément conformément à l'article 4, paragraphe 2 du même règlement, s'il ne porte pas :*
a) soit une marque de salubrité apposée conformément au règlement CE n°854/2004 ;
b) soit lorsque ledit règlement ne prévoit pas qu'une marque de salubrité doit être apposée, une marque d'identification apposée conformément aux dispositions de l'annexe II , section I du présent règlement.
2. Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent apposer une marque d'identification sur un produit d'origine animale que s'il a été produit conformément au présent règlement dans des établissements qui répondent aux exigences de l'article 4.

absence de reproduction de l'estampille sanitaire sur l'étiquette des emballages **et** des conditionnements :

Selon le point 9 du chapitre C de la section I de l'annexe II du règlement 853 / 2004 :

« La marque peut selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque amovible faite d'un matériau résistant. »

Selon le point 13 du chapitre C de la section I de l'annexe II du règlement 853 /2004 :
« Lorsque les produits d'origine animale sont contenus dans un emballage en vue de l'approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d'apposer la marque à l'extérieur de l'emballage ».

Selon le point 2b du chapitre III de la section I de l'annexe I du règlement 854 /2004 : (ex point 51 du chapitre XI de l'annexe I de la directive 64/433)
[…] le marquage de salubrité soit apposé à l'encre ou par le feu sur la face externe des carcasses d'une manière telle que si les carcasses sont découpées en demi-carcasses ou en quartiers, ou si les demi-carcasses sont découpées en trois morceaux, chaque pièce porte une marque de salubrité »

II-1-3 Salmonelles :

En 2005, 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 réalisent les autocontrôles prévus par le règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.*

Vous veillerez à la mise en œuvre des actions correctives pertinentes.

II-1-4 Anomalies d'étiquetage :

Directive 2000/13 : *« 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 ;*

II-1-5 Anomalies d'ordre documentaire

Les autorités sanitaires italiennes ont signalé à mes services une non concordance entre le document commercial d'accompagnement et l'étiquetage des viandes bovines quant à l'âge des bovins.

Ces mêmes autorités ont bloqué des viandes françaises car le numéro de l'entrepôt par lequel avait transité les viandes en France avait été reporté sur le bon de livraison. Elles ont conclu à une ambiguïté quant à l'établissement d'origine.

Selon les points 2 , 3 et 4 de l'article 18 du règlement 178/2002 :
« 2. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, [..]
A cet effet, les exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci
3.Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci.
4. Les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui sont mis sur le marché de la Communauté ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter

leur traçabilité, à l'aide de documents ou informations pertinentes conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques.[…] »

II-1-6 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 autorités sanitaires italiennes ont alerté mes services concernant une non-conformité au règlement (CE) n° 999/2001 qui prévoit notamment des dispositions pour le retrait de la colonne vertébrale des bovins.

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 exigé. 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 (CE) n° 999/2001 précité.

II-1-6-1 : Evolutions réglementaires dans le cadre de la levée de l'embargo britannique :

La levée officielle de l'embargo britannique est désormais effective depuis le 3 mai 2006, le règlement (CE) n° 657/2006 modifiant le règlement (CE) n° 999/2001 et abrogeant la décision 98/256/CE en ce sens ayant été publié le 29 avril 2006.

La réglementation nationale a été modifiée en conséquence avec la publication au JORF du 3 mai 2006 de l'arrêté ministériel du 2 mai 2006 abrogeant l'arrêté du 24 juillet 2001 *portant application de l'article 38-5 du code des douanes* ainsi que l'arrêté du 18 octobre 2002 *établissant des mesures particulières applicables à certains produits d'origine bovine expédiés du Royaume-Uni et modifiant l'arrêté du 24 juillet 2001 portant application de l'article 38-5 du code des douanes.* Une note de service vous précisera ultérieurement les modalités pratiques relatives à l'entrée en vigueur du règlement précité.

Seules seront autorisées à compter de l'entrée en application du règlement sus-cité, les expéditions en provenance du Royaume-Uni :

- de viandes et produits dérivés issus de bovins nés après le 1er août 1996 et abattus entre le 15 juin 2005 et la date de levée d'embargo pour autant qu'ils ne contiennent pas de colonne vertébrale;
- de viandes avec colonnes vertébrales issues des bovins âgés de moins de 24 mois, nés après le 1er août 1996 et abattus après la levée de l'embargo ;
- les bovins sur pieds nés après le 1er août 1996.

II-2 : Viandes de volailles :

*** Irrégularités de l'inspection - anomalies d'estampillage - anomalies d'ordre documentaire :** les bases réglementaires sont identiques que pour les animaux de boucherie (points 1-1, 1-2 et 1-5).

II-2-1 Salmonelles :

Comme pour l'année 2004, les autorités sanitaires norvégiennes ont à de nombreuses reprises mis en évidence des salmonelles notamment sur des viandes de pintade et de canard. Vous veillerez donc à ce que les professionnels de la filière réalisent des contrôles de surface adéquats (abattoirs et ateliers de découpe) et prennent les actions correctives pertinentes si des salmonelles sont mises en évidences.

- article 4 point 3.a) du Règlement (CE) n°852/2004, « *Les exploitants du secteur alimentaire* [doivent]*, le cas échéant, respecter des critères microbiologiques applicables aux aliments ».*

- chapitre V (point 1.g) de la section II de l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004 : « *les viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine si elles ne sont pas*

conformes aux critères microbiologiques fixés dans le cadre de la législation communautaire qui servent à déterminer si une denrée alimentaire peut être mise sur le marché ».

- règlement (CE) n° 2073/2005 *de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.*

II-2-2 Anomalies organoleptiques et sanitaires

Un contrôle effectué par les autorités sanitaires autrichiennes a mis en évidence des anomalies d'odeur, de couleur et de consistance sur des viandes de dinde, ces dernières étant alors impropres à la consommation.

D'après le chapitre V (point 1.p) de la section II de l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004 : « *les viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine si elles présentent* […] *des anomalies de consistance,* […], *des anomalies organoleptiques.*

Les autorités allemandes ont relevé un nombre important de non-conformités qui ont fait l'objet d'une lettre de synthèse récapitulant les anomalies depuis 2002 et d'une demande d'actions correctives dans un certain nombre d'établissements français. De fortes contaminations bactériennes, des viandes avariées avant la DLC, dépôt d'une plainte, test sensoriel non satisfaisant (odeur, couleur), présence de Salmonelle sur certaines denrées font partie des non-conformités constatées par les autorités sanitaires allemandes. Les DDSV concernés ont été informées ; une pression d'inspection renforcée doit être mise en œuvre dans les établissements impliqués.

II-2-3 Anomalies d'expédition

Concernant les exportations vers Singapour, les autorités sanitaires de ce pays ont relevé une non-conformité de concordance entre le numéro d'agrément figurant sur un certificat sanitaire et celui apposé sur une partie du lot expédié avec ce certificat.

D'autre part, des carcasses congestives avec quelques bouts de plumes ont également pu être constatées lors de contrôles à l'importation par les autorités singapouriennes. Il s'agissait en fait de canards au sang, qui sont des volailles à usages gastronomiques dérogeant à la saignée. Dorénavant, les exportations de ce type de volaille ne sont plus autorisées par Singapour.

II-2-4 Problème Campylobacter

Ce germe a été détecté à de nombreuses reprises par les autorités sanitaires italiennes au cours de l'année 2004. N'étant pas véritablement intégré dans la réglementation communautaire, les mises en consigne de produits présentant des Campylobacters ne paraissaient pas toujours justifiées.

Il a été constaté la présence de ce germe à plusieurs reprises par les autorités italiennes et allemandes sur des viandes de volaille pour l'année 2005. Les viandes ont alors été refoulées. La Commission Européenne a par ailleurs fait savoir qu'elle refusait à ce jour de retenir ce germe comme critère de sécurité, se basant sur des avis scientifiques de l'AESA. Néanmoins, nous pouvons considérer que les abattoirs doivent intégrer ce germe dans les dangers à prendre en compte au sein de leur établissement ; le respect de bonnes pratiques d'hygiène apporte déjà un élément de solution à la maîtrise du problème. Des analyses régulières permettront de vérifier l'amélioration de la situation au regard des actions correctives mises en œuvre.

III) Orientations des Contrôles à destination pour 2006:

Au regard des non conformités constatées en 2005 (annexe II tableau A), je vous demande d'orienter vos contrôles 2006 de la façon suivante :

III -1) Viandes d'animaux de boucherie et de gibier :

III-1-1 :Sur les carcasses de viandes bovines, vous ciblerez préférentiellement **les établissements qui reçoivent de la viande foraine destinée à la fabrication de steaks hachés**. Vos contrôles porteront entre autre sur la salubrité de la carcasse et sur l'absence de moelle épinière.

III-1-2: Sur les carcasses de viandes bovines en provenance d'Italie, vous vérifierez la présence de marque de salubrité et la salubrité des carcasses.

III-1-3: Sur les carcasses bovines et de petits ruminants en provenance d'Espagne, vous vérifierez l'absence de moelle épinière et la salubrité des carcasses.

III-1-4 :Sur les carcasses de viandes d'animaux de boucherie et de gibier sauvage en provenance de Pologne, votre attention portera sur l'absence de moelle épinière sur les bovins et la salubrité des carcasses pour toutes les espèces ;

III-1-5 :Les températures de transport des viandes seront vérifiées, les conditions de respect de la chaîne du froid seront vérifiées.

III-1-6 : Vous vérifierez la présence de marque d'identification sur l'étiquette des conditionnements et des emballages des viandes provenant d'Allemagne et d'Espagne

Les non conformités listées à l'annexe II du présent document peuvent également vous servir à cibler vos contrôles à destination

III-2 : Viandes de volailles et petits gibiers :

III-2-1 : petits gibiers sauvages:
Votre attention portera sur l'étiquetage et l'estampillage des lots et la température de transport des produits.

III-2-2 : Vous vérifierez le marquage de salubrité ainsi que l'étiquetage des viandes provenant d'Espagne.

III-2-3 : Concernant les viandes provenant de Belgique, vous vérifierez les températures de conservation.

IV) Conduite à tenir et actions correctives renforcées à mettre en place au sein d'un établissement français mis en cause lors d'une alerte communautaire ou d'un constat de non-conformité par un Etat membre ou par un pays tiers

Lors du suivi d'une situation d'alerte, lorsqu'un risque pour le consommateur a été identifié, ou l'identification d'une non conformité sur des viandes par un autre Etat membre ou un pays tiers, une investigation approfondie au sein de l'établissement producteur est nécessaire.

Les suites à donner à une alerte, comme la mise en œuvre d'actions correctives appropriées et le renforcement des autocontrôles, sont de la responsabilité de l'exploitant.

Une inspection approfondie doit être menée par vos services dans l'établissement producteur des denrées en cause : inspection des locaux et du fonctionnement, vérification des plans et des résultats d'autocontrôles, preuves de mise en œuvre d'actions correctives et surveillance de cet établissement sur le long terme afin que la non-conformité ou les disfonctionnements générateurs du danger cause de l'alerte ne se reproduisent plus. Vous veillerez à transmettre une copie des conclusions de ces inspections au bureau des matières premières et au bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires (cellule des alertes).

En cas de demande de réexpédition vers la France de viandes non-conformes par un Pays tiers ou un Etat membre, l'autorisation de réexpédier ces viandes ne sera accordée par la DGAL (bureau des matières premières) que lorsqu'une destination pertinente sera proposée par l'industriel. Les viandes seront réexpédiées vers la France sous couvert d'un laissez passer puis mises sous consigne dans l'attente d'être orientées vers la destination particulière retenue (transformation, destruction, ou toute autre destination proposée par le professionnel après analyse des risques et acceptée par la DDSV .

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.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL

ANNEXE 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 risque 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 au Directeur Général de l'Alimentation (SDSSA – bureau concerné par la denrée) afin que ce dernier puisse en informer les autorités compétentes du ou des Etats membres d'origine ainsi que, le cas échéant , 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 (DDSV) du département concerné en informe le Directeur Général de l'Alimentation afin que ce dernier 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 attestant de la traçabilité des produits, factures, lettres de voiture, bons de livraisons …), ainsi que de la fiche d'anomalie prévue par la note de service DGAL/SDSSA/N2004-8042 du 2 février 2004 *relative aux contrôles vétérinaires à destination.*

La réexpédition se fait après réception de l'accord de l'Etat membre d'origine 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 DDSV ordonne la destruction des produits. Toutefois, si les anomalies constatées portent uniquement sur le certificat ou les documents attestant de la traçabilité, un délai de régularisation de deux jours francs peut être accordé avant d'engager la procédure de réexpédition.

Vous veillerez à transmettre à la DGAL soit une copie de l'attestation de destruction des produits en cas de destruction de ces denrées, soit une copie du laissez-passer sanitaire en cas de réexpédition.

Les décisions prises sont notifiées avec l'indication de leurs motifs, par les agents des services vétérinaires au détenteur des produits, à charge pour ce dernier 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 la mise en oeuvre des voies de recours, l'expéditeur et le Directeur Général 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 <u>en cas de non conformité des produits</u> 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) .

<u>Conclusion</u> : 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.

<u>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 :</u>

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

<u>Délais de stockage :</u>

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.

Annexe II : 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 2005

viandes d'animaux de boucherie et de gros gibier sauvage – Année 2005:

PAYS	PRODUITS	MOTIFS	TEXTE COMMUNAUTAIRE DE REFERENCE	DATE	QUANTITE	DEVENIR DES PRODUITS
ALL	Viandes porcines	Anomalies liées aux conditions de transport de viandes porcines constatées lors d'un contrôle à destination : Attestation de conformité technique ne correspondant pas avec les lettres de la caisse Parois extérieures de la caisse légèrement enfoncées, Présence de palettes en bois avec os de longe en pallbox		Demande aux autorités sanitaires allemandes de se rapprocher du transporteur afin de s'assurer auprès de celui-ci que ce type de non conformité ne se reproduira plus/ (lettre du 22 décembre avec BERD)		
ALL	Lot 1 : cœurs de rumsteack réfrigérés conditionnés sous –vide Lot 2 : Côtes de bœuf réfrigérées et conditionnées sous-vide	absence de marque sanitaire sur l'étiquette des emballages et des conditionnements	Point 55 chapitre XI annexe I directive 64/433	Demande de réexpédition des 2 lots le 14 avril 2005	Lot 1 : 1 carton pour 15.056 Kg Lot 2 : 200 cartons pour 38,598 Kg	Autorisation de réexpédition des 2 lots faxée le 6 mai 2005
Provenance : ALL (Origine Suède)	Langues de bœuf réfrigérées conditionnées sous- vide	Absence de marque de salubrité sur l'étiquette des conditionnements et des emballages	Point 55 chapitre XI annexe I directive 64/433	Demande de réexpédition en mars 2005	5 cartons pour 111,33 Kg	Autorisation de réexpédition le en avril 2005
Autriche	374,55 Kg de langues de bœuf surgelées	Anomalie d'étiquetage : t°C à conserver entre 0 et 3 °C		Suite à inspection dans entrepôt dans le 35 , la palette est repartie immédiatement pour destruction sur Rungis 35 doit recevoir le certificat attestant la destruction effective de la palette juin 2005		Destruction (décision de la DSV)
BELG	600 Kg d'aponévrose	Anomalie d'étiquetage : t° de	Article 13 de la directive 2000/13/CE du	Demande de réexpédition en	600 Kg	Autorisation de réexpédition en

	s de bœuf congelées	conservation fausse (0-2 °C) alors que ces produits ont été livrées congelées	Parlement européen et du conseil du 20 mars 2000	juin 2005		août 2005
BELG	2 quartiers avants de bovin de + de 12 mois	Livraison directe par un établissement belge de pièces de bœuf de plus de 12 mois contenant de l'os vertébral à une boucherie du département du Nord non autorisé à en détenir et à désosser	Règlement CE N°999/2001	Demande de réexpédition : juillet 2005	200 Kg	annulée car le propriétaire a voulu la saisie des produits pour putréfaction CVO Belge informé le 18 août 2005
BELG	Cœurs et rognons et foies de bœuf frais Poids total : 110 Kg	Absence totale de traçabilité des abats	Article 3 de la directive 64/433 et au point 53 du chapitre XI de l'annexe I de cette directive	Demande de réexpédition en novembre 2005	110 Kg	Autorisation de destruction le 16 décembre 2005
ESP	Epaules de moutons désossées	Présence à la fois d'une DLC et d'une DLUO sur le même produit	Directive 2000/13		543 Kg	Produits réexpédiés e Espagne après accord entre les 2 professionnels 30 novembre 2005
ESP	Carcasses bovines d'origine espagnoles (bovins abattus en Espagne le 15 septembre 2005).	Salmonelles . Les autocontrôles réalisés par l'établissement français à réception de ces viandes ont mis en évidences des salmonelles. Ces viandes ont par la suite été utilisées pour la fabrication de steaks hachés contaminés en Salmonelles et E.Coli ayant fait l'objet d'une alerte CEE. Contrôle visuel à réception a par ailleurs permis de constater la présence de souillures diverses (poils, fecès sur les carasses), sources éventuelles de la contamination		Demande d'enquête au sein de l'établissement producteur de ces viandes et demande de mise en place d'actions correctives le 15 février 2006		
ESP	112 carcasses bovines d'origine espagnole	Souillures importantes par des matières stercoraires au	Les 2 carcasses ont fait chacune l'objet d'une saisie totale. Les autres carcasses ont	Demande d'enquête + mesures correctives au		

	réfrigérées et présentées en quartiers originaires de 3 abattoirs espagnols	niveau des sternums Présence importante de sciure d'os au niveau des épaules et des colliers Une carcasses présentant un état d'hydrohémie prononcée Une carcasses présentant un état de congestion généralisée	fait l'objet d'un parage	CVO espagnol le 18 juillet 2005		
ESP	Estomacs de porc congelés Poids : 1154,50 Kg 1 palette	Décongélation des denrées durant le transport dans un véhicule non approprié. Non respect de la chaîne du froide , température anormale (lot destiné à un établissement du 17 et une partie du lot vers le 56). Lot pas accepté dans le 17		Consigne dans le département de la Vendée , denrées saisies et détruites (lettre accord destruction N°1501 du 14 décembre 2005) + transmission des résultats de l'enquête diligentée par les SV 17 pour connaître les raisons du retour du camion vers la Vendée		
ESP	Saisie de 8 quartiers avants	Souillures, oedeme, hydrohémie prononcée, coloration anormale et abcès Autres carcasses présentant des traces de souillures sternales par du jus ruminal : pour ces carcasses un large parage a été effectué		Demande d'enquête + mises en place d'actions correctives le 8 novembre 2005 Avertissement : Alerte de la commission si ces non conformités se reproduisent		415 kg800
ESP	Une carcasse de bovin âgé de plus de 12 mois	Présence de moelle épinière (3 cm dans le canal médullaire au niveau du collier)		Demande d'enquête + demande de mesures correctives en juillet 2005	Résultats d'enquête transmis à DSV en septembre 2005 : des	

					instructions ont été donnée à l'abattoir espagnol pour que cette anomalie ne se reproduise plus	
ESP	Bardières de porc découennées congelées	Décongélation en cours de transport Absence d'estampilles sur les palettes et conditionnement	Point 66 chapitre XIV et point 69 chapitre XV de l'annexe I de la Directive 64/433 Point 55 chapitre XI dir 64/433	Demande de réexpédition en octobre 2005		Poids total : 2085 Kilos (net)
ESP : provenance IRL : origine	Mise en consigne d'un véhicule réfrigéré irlandais contenant de la viande bovine d'origine irlandaise en provenance d'Espagne sans document d'accompagnement adéquat et à destination de l'Irlande	Viande présentant de nombreuses anomalies : date limite de consommation dépassée, absence d'étiquetage ou double étiquetage, viande putréfiée et dessouvidée.		Remorque de ce véhicule a été mis sous scellés le 13 octobre 2005 par les SV , le contenu consigné et les documents du véhicule saisis par les douanes.	Lettre au CVO espagnol en octobre 2005 Demande de décision quant au devenir de ces viandes et demande d'enquête	
IRL	Quartiers arr de bœuf avec os (viandes d'intervention OFIVAL)	Rupture de la chaine du froid dans un entrepôt		Autorisation de réexpédition à DSV le 3 février 2005		
IRL	Langues de bœuf réfrigérées (contrôle chez un boucher traiteur)	Anomalie d'étiquetage Mention d'une date limite de vente au lieu de « à consommer jusqu'à »		Simple info de la DDSV à la DGAL : mars 2005		
IRL	Bas carrés d'agneaux congelés	Etiquetage non conforme (t° de conservation indiquée 1-2 °C au lieu des –18°C requis avec DLUO de 2 ans.	Point 6 article 3 directive 2000/13	Demande de réexpédition en 25 août 2005	Autorisation de réexpédition octobre 2005	32 cartons pour 640 Kg
IRL	10 carcasses d'agneaux	Absence de marque de salubrité	Directive 64/433 point 1 A e) de l'article 3 de cette directive	Demande de réexpédition juin 2005	Carcasses en fait détruites après accord entre les professionnels	
ITALIE	16 quartiers avant et 2 carcasses découpées en 8 quartiers	Absence de reproduction de l'estampille sur les pièces de boeuf	Directive 64/433	Demande de réexpédition le 23 mai 2005 Si pas de réponse avant le 27 mai :	Autorisation de destruction reçue des autorités italiennes et	

	réfrigérés			destruction pour cause de putréfaction	faxée le 27 mai 2005 à la DSV	
Italie	18 quartiers avants de bovins réfrigérés poids total : 1010,4 Kg 2 carcasses bovines (poids : 242,5 et 190 Kg) collier et basses côtes (poids : 69 Kg)	Etiquetage non conforme : absence de reproduction de l'estampille sur les pièces de bœuf réfrigérées. Hydrohémie, arthrite, infiltration et coloration anormale	Point e)1.A. de l'article 3 et au chapitre XI de la directive 64/433/CEE	Les professionnels italiens et français ont convenu après concertation d'une destructions sur place des carcasses concernées. Saisie et destruction	Demande de réexpédition annulée Destruction (les professionnels se sont accordés entre eux) 29 Juin 2005 saisie et destruction info de cette destruction aux SV italiens le 29 juin 2005	
Italie	2 quartiers avants de bovins réfrigérés	Anomalies d'estampillage : absence et estampille illisible	Chapitre XI directive 64/433	Demande de réexpédition le 14 septembre 2005	Autorisation de réexpédition le 26 septembre 2005 Notification de destruction au CVO italien le 3 octobre 2005 : pour cause de putréfaction	Poids total : 172,5 Kg
ITA	2 lots de viandes fraîches bovines réfrigérées (quartiers) + saisie et destruction d'une carcasse bovine (poids : 219 Kg) pour hydrocachexie	Absence de marque de salubrité	Point e)1.A. de l'article 3 et au chapitre XI de la directive 64/433/CEE	Demande de réexpédition le 1er septembre 2005 Destruction du lot n° 2 pour putréfaction : avis de destruction faxé au CVO italien le 16 septembre 2005		Lot 1 : 222 quartiers de bovins réfrigérées Poids : Lot 2 : 28 quartiers de bovins réfrigérées (32 en fait , la DSV avait mal compté)

ITALIE	Quartiers avants et arrières de bovins (nombre : 66,5 Kg)	Viandes présentant une couleur anormale (grisâtre et verdâtre) viandes poisseuses et infiltrations séreuses, souillures : rupture de la chaîne du froid	Directive 64/433 article 5	Demande de réexpédition le 21 juin si pas de réponse avent le 24 juin : destruction	Autorisation de réexpédition le 24 juin 2005	
Pologne	Un cuissot de chevreuil sauvage d'origine polonaise	Lésions macroscopiques de cysticercose : points blancs disséminés sur la totalité du morceau de viande. Analyse histo : cysticerques probablement calcifiés	Directive 64/433	17 janvier 2005 : info aux autorités polonaises : la denrée concernée a fait l'objet d'une saisie pour cysticercose généralisée éléments de traçabilité faxés aux autorités polonaises le 5 avril 2005	11 juillet 2005 : transmission de la réponse des polonais à la DDSV : l'inspection de la carcasse a été faite dans un établissement français : l'inspection est donc à renforcer dans cet établissement	
UK (schéma d'exportation DBES)	Viande fraîche de bœuf sous vide (23 cartons d'onglet et 13 cartons de bavette)	Absence de plomb DARD . Il a été déclaré 2 plombs sur certificat de salubrité mais un seul plomb présent sur la palette filmée Absence de n° de lot de l'établissement producteur des marchandises , de la marque supplémentaire et de l'éventail des étiquettes numérotées en série pour 6 lots sur le certificat de salubrité pour 6 cartons d'onglet	Décision 98/256/CE modifiée du 16 mars 1998 (articles 6 et 10)	Demande d'enquête aux autorités UK pour voir si plomb ont été apposés ou non au départ avant expédition le 6 avril 2005 Régularisation documentaire par l'envoi d'un certificat modificatif Résultats d'enquête transmis à la DSV le 27 mai 2005	23 cartons d'onglet et 13 cartons de bavette poids total : 616,86 Kg	
UK (schéma d'exportation DBES) (Irlande du Nord)	Viande fraîche de bœuf sous vide (15 cartons d'onglet et 22 cartons de bavette)	Absence de plomb DARD . Il a été déclaré 2 plombs sur certificat de salubrité mais un seul plomb présent sur la palette filmée	Décision 98/256/CE modifiée du 16 mars 1998 (articles 6 et 10)	Demande de mise en place d'actions correctives au sein de l'établissement producteur le 27 mai 2005 Résultats	15 cartons d'onglet et 22 cartons de bavette poids total : 637,30 Kg	

				d'enquête transmis à DSV le 18octobre 2005 (plombs manquants étaient dans sangles plastifiées entourant la palette qui ont peut être éclatées au cours du transport) vont être filmées à l'aide d'une 2ème couche et intégrité des sangles et présence de plombs seront vérifiées par un agent officiel britannique avant chargement		
UK	30 cartons de bavette 14 cartons onglets 13 cartons langue de bœuf	Etiquetage non rédigé en langue française sur les sous –vides (langues et onglet) N° de scellés déclaré sur le certificat sanitaire différent du n° de scellé constaté sur la palette	Décision 98/256/CE modifiée du 16 mars 1998 (articles 6 et 10)	Régularisation documentaire par l'envoi d'un certificat modificatif : mars 2005		
UK (schéma d'exportation DBES)	Viande fraîche de bœuf sous - vide réfrigérée 35 cartons d'onglet, 23 cartons de bavette 1 carton d'entrecôte poids total : 996,92 Kg	Absence de plomb sur les 2 palettes de viande (lot non plombé)	Décision 98/256/CE modifié du 16 mars 98 concernant certaines mesures d'urgence de protection contre l'ESB (article 6 et 10)	Demande de réexpédition faxée le 8 juin 2005	Réponse des britanniques : la marchandise est repartie vers l'établissement UK dans son ensemble , après enquête c'est le transporteur qui a réarrangé les palettes en cours de transport pour avoir plus d'espace dans le camion. Un accord a été passé avec la compagnie + autocollants spéciaux placés sur les palettes destinées aux échanges et à l'export.	
UK	Viande	N° des étiquettes	Décision 98/256/CE	Régularisation		

(DBES)	bovine sous - vide 40 cartons de bœuf détalonnées poids total 778,48 Kg origine des produits UK 9055	comportant la marque XAP non conformes./ N° sur les cartons compris entre 25035 et 25124 alors que la déclaration de ces n° sur le certificat sanitaire est comprise entre 25032 et 25159 N° des étiquettes comportant la marque de salubrité non conforme. N° sur les cartons compris entre 1337511 et 1337688 alors que la déclaration de ces n° sur le certificat sanitaire est comprise entre 1337504 et 1337759à989/991/993	modifiée du 16 mars 1998 (articles 6 et 10)	documentaire par l'envoi d'un certificat modificatif : mars 2005		

viandes de volailles et de petits gibiers sauvages – année 2005:

PAYS	PRODUITS	MOTIF	TEXTE COMMUNAUTAIRE DE REFERENCE	DATE	DEVENIR DES PRODUITS	QUANTITE
Belgique	Découpes de poulets frais	Anomalie d'estampillage, ce dernier n'assurant pas le scellement des conditionnements	Point 67 annexe I Directive 71/118	Septembre 2005	Demande de refoulement le 21 septembre 2005	40 caisses – poids total 400 kg
Espagne	Hamburger de lapin	Absence de marques d'identification et d'étiquetage	Article 3 de la directive 71/118 Article 3 de la directive 2000/13	Juillet 2005	Destruction	2.32 kg
Belgique	Filets de poulets surgelés	Présence de résidus médicamenteux Alerte communautaire 2005-344	Point 53 Chapitre IX Directive 71/118	Septembre 2005	Demande de refoulement le 29 septembre 2005 (accord des autorités belges)	18 553 kg (1593 cartons)
Belgique	Cuisses de poulet	Anomalie d'étiquetage : température de conservation non indiquée	Article 3 de la directive 2000/13	octobre 2005	Demande de refoulement le 1 septembre 2005(accord des autorités belges)	752 caisses – poids total 7520 kg
Royaume-Uni	Petits gibiers sauvages à plumes et à poils non éviscérés et non plumés	Température de conservation non réglementaire – Absence de document	Articles 3 et 5 de la directive 92/45 du 16 juin 1992 et Articles 59 de l'arrêté du 2 août	Décembre 2005	Destruction de la marchandise	104 faisans, 800 pigeons, 43 lièvres, 9 bécasses, 21 lapins)

		commercial – Absence d’estampillage	1995			

B : Tableaux récapitulant les anomalies rencontrées par les services vétérinaires des autres Etats membres sur des viandes d'origine française en 2005 :

Viandes fraîches d'animaux de boucherie et de gros gibier sauvage -2005:

PAYS	PRODUITS	MOTIFS	TEXTE COMMUNAUTAIRE DE REFERENCE	DATE	QUANTITE	DEVENIR DES PRODUITS
All (et république tchèque)	21997 Kg d'échines de porc congelées livrées par erreur en Allemagne et en république tchèque	Consignées en France pour odeur anormale et aspect anormal à la suite d'une plainte.		Info + Demande au CVO de s'assurer du tri effectif des produits et de tenir le CVO français informé du devenir des viandes jugées impropres à la consommation après tri. Le 18 juillet 2005	21997 Kg	Résultats d'enquête transmis à DSV le 7 septembre 2005
ALL	Un lot de viande de veau	Livré sans conditionnement dans de simples cartons munis d'ouverture sur le coté servant de poignées	Point 60 chapitre XII annexe I directive 64/433	Demande d'enquête à DSV en août 2005		Résultats d'enquête transmis au CVO allemand novembre 2005 : utilisation de cartons paraffinés pour la congélation autorisée, le carton servant à la fois de conditionnement et d'emballage.recommandation à l'industriel d'utiliser des cartons fermés sans poignées.
Irl	7 tonnes de côtes de porc	Anomalie d'étiquetage	Non conformité au point 50 du chapitre XI de la directive 64/433	Demande de réexpédition de la part du CVO irlandais reçue le 5 juillet 2005	7 tonnes (à l'origine 10 mais une partie des produits a été transformée en Irlande)	Autorisation de réexpédition faxée aux autorités sanitaires irlandaises le 7 juillet 2005 Réellement réexpédié le 19 juillet 2005 (le vétérinaire irlandais refusait de signer le laissez passer sanitaire)
Italie	2 postérieurs de bovins avec colonne vertébrale	Non concordance entre le document commercial d'accompagnement et l'étiquetage		Demande d'enquête à DSV en avril 2005	5 prochains lots feront l'objet de contrôle renforcés	

		Le document commercial indique que les postérieurs de bovins sont issus de bovins d'âge inf à 12 mois alors que l'étiquette mentionne un âge sup à 12 mois Les SV italiens ont procédé au retrait des colonnes				
Italie	Plusieurs lots de viandes porcines consignées	Traçabilité non conforme : les italiens s'étonnent que le numéro d'agrément de l'entrepôt soit reporté sur le bon de livraison et concluent à une ambiguïté quant à l'établissement d'origine		Demande d'enquête à la DDSV :décembre 2005 Résultats de l'enquête transmis le 30 décembre 2005 .	7478 Kg d'épaules de porcs congelées	
Italie	Cœur et diaphragme bovin	Cysticerques		Demande d'enquête au sein de l'élevage Le 4 janvier 2005		
Italie	Un lot de viande fraîche porcine	CMR pas daté et pas de marque de salubrité de l'établissement expéditeur		Demande d'enquête à DSV le 26 avril 2005 Résultats d'enquête transmis aux italiens le 6 mai 2005 :	17148,20 Kg	
Italie	Viandes congelées de porc (maigres de têtes) 20545,48 kg)	Salmonelles	Directive 64/433	Blocage des 5 prochains lots		Autorisation de réexpédition faxée à CVO italien (14/09/05)
Italie	4 morceaux arrières de bovins âgés de moins de 12 mois	Anomalie d'étiquetage : absence de bande bleue	Rég 999/2001	Demande de réexpédition demandée le 21 novembre 05 Accordée par fax le 23 novembre 2005 après accord du professionnel Courrier à DSV: les 5 prochains lots de même nature et origine feront l'objet d'un contrôle renforcé avec consigne		
Italie	Crépine de porc	Salmonelles	Directive 64/433	Blocage des 5 prochains lots de crépines envoyés en Italie par cet établissement		

	Langues et cœur de porc			Info de la DSV le 17/03/2005 + demande de mise en place d'actions correctives + demande d'enquête afin de vérifier les autocontrôles réalisés sur les produits et les actions correctives mises en place par l'opérateur Info de la DSV le 5 avril 2005 : une contre analyse a été effectuée et celle- ci a infirmé le résultat. Les résultats d'analyse effectués par ailleurs sur les 5 lots prélevés en contrôles renforcés ont été favorables découverte à nouveau de salmonelles sur des crépines de porc originaires du même l'établissement : info DSV + transmission modalités de prélèvements le 31 mai 2005		
Italie	Consigne de 7478 Kg d'épaules de porc congelées	Traçabilité non-conforme ? n° de l'entrepôt reporté sur le bon de livraison et donc pense que l'établissement d'origine est l'entrepôt et non l'atelier de découpe dans le 72		Demande d'enquête au sein de l'entrepôt pour connaître la traçabilité exacte des lots. Le 16 décembre 2005 (par fax)		
Italie	Un lot de crépine de porc	salmonelles		Blocage des 5 prochains de lot de crépines dans l'attente des résultats d'analyse alors pratiquées DDSV informée le 18 avril 2005 + demande d'actions correctives + demande d'enquête transmission copie résultats d'analyses		

				positives en salmonelles et PV de destruction des produits sous séquestre le 13 mai 2005 découverte à nouveau de salmonelles sur des crépines de porc originaires de l'établissement : info DSV + transmission modalités de prélèvements le 31 mai 2005		
Italie (Sardaigne)	Une demi-carcasse de porc issue d'un lot de 13116,80 Kg)	Une ½ carcasse de porc ne comporte pas les 5 marques de salubrité réglementaire	Point 51 chapitre XI annexe I directive 64/433	Info de la DSV le 13/01/05 afin que l'anomalie ne se reproduise plus		
Italie	Un lot d'omentum de porc	Présence de Salmonelles	Directive 64/433	Blocage des prochains lots de même nature dans l'attente des résultats d'analyses alors pratiquées + demande d'enquête à DSV : mai 2005		
Hongrie	Lot de viande de porc	Les Hongrois demandent que chaque feuillet du CMR porte une reproduction de la marque sanitaire de l'établissement producteur sous forme d'estampille	Directive 64/433	Demande d'explication aux SV Hongrois le 9 février 2005		
Pologne	Lot de têtes de porc	Présence de boucles d'identification sur les oreilles Pb avec les yeux ?	Directive 64/433	Responsable abattoir s'est engagé à mettre en place une procédure écrite pour renforcer contrôles têtes de porc avant expédition Info du CVO polonais le 31/01/05 Mais demande de précision pour les yeux		
RU	4 lots de demi -carcasses de porc	Les demi - carcasses ne comportaient pas le nombre réglementaire d'estampille	Point 51 chapitre XI de l'annexe I de la directive 64/433	Demande d'enquête à DSV + demande de mise en place d'actions correctives :mai 2005		Lot 1 : 600 demi-carcasses poids : 21,885 Kg Lot 2 : 576 demi – carcasses de porc – poids :

						21,053 Kg Lot 3 : 580 demi – carcasses de porc – poids : 21,263 Lot 4 : 585 demi- carcasse de porc – poids : 21,130 Kg
RU	4 lots de demi-carcasses de porc	Irrégularité d'estampillage : les demi - carcasses ne comportaient pas le nombre réglementaire d'estampille		Demande d'enquête aux services vétérinaires : mai 2005		Résultats d'enquête transmis au CVO UK le 15 juillet 2005 : actions correctives mises en place

viandes de volailles et de petits gibiers sauvages – année 2005:

PAYS	PRODUITS	MOTIFS	TEXTE COMMUNAUTAIRE DE REFERENCE	DATE	QUANTITE	DEVENIR DES PRODUITS
Italie	Viandes fraîches de volaille	Présence de Campylobacter	Pas de texte spécifique pour ce germe	février 2005	1 lot de 3193,2 Kg et 3 lots de 850, 825 et 820 Kg	réexpédition autorisée le 14/02/2005 (refoulement en mars et juillet)
Suède	Cailles crapaudines congelées, Cailles entières congelées	Salmonelles (alerte CEE 2005-216)	Règlement 2003/21/60 (annexe relative aux viandes)	Mai 2005	553 Kg	Autorisation de réexpédition le 17/05/2005
Suède	Cailles congelées,	Salmonelles (alerte CEE 2005-196)	Règlement 2003/21/60 (annexe relative aux viandes)	Mai 2005	986,880 Kg	Autorisation de réexpédition le 17/05/2005
Norvège	Foie gras de canard cru éveiné surgelé	Salmonelles Alerte communautaire 2005-177	Règlement 2003/21/60 (annexe relative aux viandes)	Mars 2005		Autorisation de réexpédition le 17 mai 2005
Norvège	Pintade PAC	Salmonelles Alerte communautaire 2005-215	Règlement 2003/21/60 (annexe relative aux viandes)	Avril 2005		Autorisation de réexpédition le 18 avril 2005
Norvège	Foie gras de canard éveiné surgelé	Salmonelles Alerte communautaire 2005-274	Règlement 2003/21/60 (annexe relative aux viandes)	Avril 2005		Autorisation de réexpédition le 17 mai 2005
Norvège	Foie gras de canard cru éveiné surgelé	Salmonelles Alerte communautaire 2005-177	Règlement 2003/21/60 (annexe relative aux viandes)	Mars 2005	117 kg (39 colis)	Autorisation de réexpédition le 5 avril 2005
Norvège	Magrets de canards surgelés – foies gras de canards tranchés	Salmonelles Alerte communautaire 2005-149 et 2005-150	Règlement 2003/21/60 (annexe relative aux viandes)	Mars 2005	Magrets (433.59 kg) - foies gras (177.97 kg)	Autorisation de réexpédition le 5 avril 2005
Autriche	Viandes de dindes	Coloration anormale et répugnante – odeur anormale – surface visqueuse	Annexe I point 53 de la directive 71/118/CE	Juillet 2005	10 kg	Destruction
Norvège	Pintades PAC surgelées	Salmonelles Alerte communautaire 2005-376	Règlement 2003/21/60 (annexe relative aux viandes)	Juin 2005		Autorisation de réexpédition le 23 juin 2005
Allemagne *Problème DOUX*	Viandes de dinde et de poulet (abats et découpe)	Fortes contamination bactérienne (Campylobacter, entérobactéries, pseudomonas…) – viandes avariées avant DLC – test sensoriel non satisfaisant	Directive 71/118 – chapitre IX de l'annexe I	Anomalies datant de juillet 2002 à juillet 2004 ayant fait l'objet de 2 dossiers		

C : Tableaux des non-conformités rencontrées lors d'exportations vers les pays tiers (viandes de volaille)

PAYS	PRODUITS	MOTIF	DATE	DEVENIR DES PRODUITS
Singapour	Canards entiers congelés – pigeons entiers congelés	Présence de bouts de plumes – carcasses congestives	avril 2005	Denrées saisies, détruites
Singapour	Viandes de volailles	Le numéro d'agrément apposé sur le certificat sanitaire ne correspond pas à celui apposé sur les marchandises expédiées	mars 2005	