Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ORDRE DE SERVICE

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** **Bureau des établissements de production et de transformation** **Sous-direction de la santé et de la protection animales** **Bureau de la pharmacie vétérinaire et de l'alimentation animale** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Pascale GILLI-DUNOYER / Jocelyn MEROT / Françoise KREMER / Marianne SALGUES / Karen BUCHER Tél. : 01.49.55.84.28 / 84.08 / 84.91 / 84.99 / 83.77 Réf. interne : DGAL – SDSSA **N 775**	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/SDSPA/N2007-8199** **Date: 8 août 2007** Classement : SSA 133

Le Ministre de l'agriculture, et de la pêche
à
(liste de diffusion)

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexe : 0
Degré et période de confidentialité : Aucune

Objet : Cas de fièvre aphteuse au Royaume Uni – complément d'information concernant les mesures relatives aux denrées alimentaires d'origine animale en provenance de Grande Bretagne.

Bases juridiques : Décision 2007/552/CE de la Commission du 6 août 2007 *relative à des mesures de protection provisoires contre la fièvre aphteuse au Royaume-Uni*

Note de service DGAL/SDSSA du 7 août 2007 relative aux cas de fièvre aphteuse au Royaume-Uni – mesures relatives aux denrées alimentaires d'origine animale en provenance de Grande Bretagne.

MOTS-CLES : fièvre aphteuse – Royaume-Uni – viandes – produits laitiers

Résumé : La présente note de service complète les mesures de retrait à mettre en œuvre par les professionnels vis-à-vis des denrées alimentaires d'origine animale - viandes d'animaux de boucherie et produits laitiers - introduits en France à partir de la Grande Bretagne depuis le 15 juillet 2007.

Destinataires	
Pour exécution : Directeurs départementaux des services vétérinaires	**Pour information :** Préfets DDAF DRAF ENSV INFOMA DGPEI, DGDDI, DGS, DGCCRF Office de l'élevage Fédérations et syndicats professionnels

En complément des mesures définies par la note de service DGAL/SDSSA/N/2007-8198 du 7 août 2007, je vous prie de bien vouloir considérer les informations complémentaires suivantes :

- **Précisions sur les mesures de retrait :**

1. Les établissements premiers destinataires, détenteurs de viandes fraîches, viandes hachées, viandes séparées mécaniquement, préparations de viandes, produits transformés non assainis (ex. : fromages au lait cru) reçus de **Grande Bretagne (Angleterre**, **Pays de Galle, Ecosse)** et produites après le 15 juillet 2007 qui doivent être retirés de la mise sur le marché réalisent, **un état de leur stock et le transmettent sous 48 heures à leur DDSV en précisant la destination de ces denrées :**
Ces denrées pourront être :
- réexpédiées vers l'établissement d'origine en Grande Bretagne sous couvert d'un laissez-passer ;
- orientées vers un traitement thermique approprié ;
- bloquées sur le site ;
- ou détruites (selon un circuit sécurisé empêchant toute contamination).

2. Les établissements premiers destinataires informent **dans les meilleurs délais** les clients à qui ils ont livré des denrées en provenance de Grande Bretagne et qui font l'objet de mesures de restriction. La liste des clients et des quantités livrées est mise à la disposition des services vétérinaires.

3. Niveau de retrait des viandes fraîches, produits à base de viande et produits laitiers :
Les produits périssables de DLC courte présents dans les établissements de remise directe au consommateur (GMS – bouchers – restaurateurs) et dont l'origine britannique ne peut être déterminée rapidement compte tenu du mode d'obtention du produit résultant du mélange de viande d'origines diverses (UE) ne seront pas retirés de la vente (ex : barquette de viande fraîche – steaks hachés…)
Les mêmes dispositions s'appliquent dans les établissements de restauration collective.
Les produits fabriqués à partir de ces denrées identifiées d'origine « GB » et qui n'ont pas subi de traitement assainissant doivent être bloqués par les professionnels de votre département dans les établissements, en attente d'instructions ultérieures.

4. Mesures relatives aux produits transformés ayant fait l'objet d'un traitement thermique :
Pour ces produits obtenus depuis le 15 juillet 2007 :
- tous les produits traités thermiquement de longue conservation, de type lait ou crème UHT, conserves de viandes n'ont pas à faire l'objet de mesures particulières.
- les autres produits traités thermiquement ne devraient être remis sur le marché qu'après obtention d'un document commercial prouvant l'efficacité du traitement thermique appliqué. Toutefois, les procédés de fabrication de nombreux produits sont tels qu'ils peuvent être considérés comme assainissants vis à vis du virus aphteux et ces produits peuvent être laissés sur le marché sans mesures particulières.

Différents cas de figure sont présentés dans le tableau 1 ci-dessous.

TABLEAU 1 : produits traités thermiquement.

	Produits laitiers	PABV	Autres produits
Produits en provenance de GB reçus du 15 juillet au 7 août 2007 et élaborés depuis le 15 juillet 2007 Sans mesures de retrait ni mesures de régularisation particulières			
Produits traités thermiquement de longue conservation dans un conteneur hermétiquement clos	Produits UHT : lait crème, desserts lactés	Conserves	
Autres produits traités thermiquement dont le procédé de fabrication est assainissant	Exemples : Produits laitiers stérilisés (pas forcément dans le conditionnement final) Lait pasteurisé Produits élaborés à partir de lait pasteurisé : yaourts et autres laits fermentés, crèmes fraîches pasteurisées, desserts lactés, fromages Produits laitiers en poudre	Jambon cuit Pâtés type pâté de campagne Saucisses cuites type Francfort Plats cuisinés avec viande cuite	Gélatine
Produits en provenance de GB reçus du 15 juillet au 7 août 2007 et élaborés depuis le 15 juillet 2007 Nécessitant des mesures de régularisation particulières (attestation d'efficacité du traitement thermique)			
Produits traités thermiquement dont le procédé ne peut pas être considéré d'emblée comme assainissant	Exemples : produits au lait thermisé	Pâtés « mous » de type pâté de foie (a priori le traitement thermique usuel n'est pas assainissant)	

5**.** Les établissements ayant reçu des denrées en provenance de Grande Bretagne par l'intermédiaire d'un établissement premier destinataire depuis le 15 juillet 2007 prendront les dispositions adéquates vis à vis des denrées restant en stock. Si une réexpédition vers le Royaume Uni est envisagée dans le cadre d'un accord entre les différents opérateurs, elle doit se faire via l'établissement premier destinataire puisque c'est ce dernier qui dispose du lien commercial avec le fournisseur britannique.
Par contre, si une destruction est envisagée, il n'est pas opportun de faire circuler la marchandise : elle sera prise en charge comme un produit de catégorie 2 et destinée à l'incinération. Dans ce cas, c'est l'opérateur qui détient la denrée qui est responsable de l'opération de destruction.

- **Procédure de réexpédition des carcasses et produits de découpe originaires de Grande Bretagne :**

La procédure de réexpédition est simplifiée par rapport à la procédure habituelle. Elle doit toutefois commencer par une demande d'accord de l'établissement d'origine. Un laissez-passer spécifique doit accompagner les produits (cf. Annexe III de la note de service DGAL/SDSSA du 7 août 2007 sus-visée). Vous veillerez à ce que le stockage et le transport des produits réexpédiés se fassent de manière à éviter toute contamination.
Je vous rappelle que selon les termes de la Directive 89/662/CEE du 11 décembre 1989 *relative aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intracommunautaires dans la perspective de la réalisation du marché intérieur*, lorsque des produits sont susceptibles de présenter un risque pour la santé animale, les frais liés à leur stockage, leur réexpédition ou leur destruction sont à la charge de l'établissement d'origine, soit dans le cas présent l'établissement britannique concerné (voir l'Annexe IV de la note de service

DGAL/SDSSA/N2007-8187 du 1er août 2007 *relative aux nouvelles procédures dans le cadre des contrôles à destination*).

- **Modalités de destruction des produits :**

  Les produits qui doivent être retirés de la vente et qui ne pourront ni être réexpédiés, ni être traités thermiquement, ni bloqués du fait d'une DLC courte devront être détruits selon la procédure exigée par le Règlement (CE) n 1774/2002, aux frais du détenteur, à savoir :
  - élimination par une usine de traitement des sous-produits de catégorie 2, soit en pratique : élimination via le circuit d'équarrissage,
  - élimination par le circuit de traitement des ordures ménagères, si celui-ci permet de garantir une incinération *in fine*.

- **Contrôle des denrées introduites par les voyageurs :**

  Des instructions ont été transmises par la DGAL aux services des Douanes pour l'application de l'article 13 point 2 de la Décision 2007/552/CE du 6 août 2007. Cet article précise que « les Etats membres mettent en œuvre dans un esprit de coopération le contrôle des bagages des passagers en provenance des zones du territoire du Royaume-Uni énumérées à l'Annexe I (Grande Bretagne à ce jour), ainsi que des campagnes d'information visant à prévenir l'introduction de produits d'origine animale sur le territoire des Etats membres autres que le Royaume-Uni. »
  Dans ce cadre, vous pourrez être sollicités pour porter votre concours à l'administration des Douanes.
  Des affiches sont en cours de préparation pour l'information des voyageurs. La mise à disposition de poubelles pour la récupération des denrées présentes dans les bagages des voyageurs (sandwichs – produits divers à risque achetés en Grande Bretagne) est aussi souhaitable.

- **Denrées introduites en fret :**

  En ce qui concerne les denrées arrivant en fret de Grande Bretagne et ne satisfaisant pas aux dispositions de la Décision du 6 août 2007, ou celles pour lesquelles le contrôle douanier ne permet pas de conclure, la consigne doit être effectuée sur le lieu d'arrivée à savoir dans le port ou l'aéroport. En effet, si la denrée s'avérait non conforme, il n'est pas opportun qu'elle circule sur le territoire national. Les contrôles à destination des services vétérinaires auront lieu sur ce site de consigne.

En fonction de l'évolution de la situation au Royaume-Uni, ces mesures sont susceptibles d'être amendées.
L'AFSSA a par ailleurs été saisie concernant les mesures de retrait de la vente des denrées à risque. Un avis sera rendu dans les prochains jours.
C'est pourquoi, il est préférable d'orienter vers la consigne les denrées qui ne sont pas périssables dans l'attente de ces nouveaux éléments.

Pour le Ministre et par délégation
La Directrice Générale Adjointe

Monique ELOIT