Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation

Service de l'alimentation
Sous direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements d'abattage et de découpe
Bureau des établissement de transformation et de distribution

Service de la coordination des actions sanitaires
Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales
Bureau de l'exportation pays-tiers

Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : SDSSA BETD : S. FLAUTO (81 34)
SDSSA BEAD : J. ASTOUL (80 01)
SDASEI BEPT : L. CAMEROUN (59 51)
Tél : 01 49 55 + n poste
Courriel institutionnel :
bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr

NOR : AGRG 0919436N
Réf. Interne : MOD10.21 A 03/09/08

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8244

Date: 18 août 2009

Date de mise en application :	immédiate
Abroge et remplace :	Modifie DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8139 du 13 mai 2009
Date limite de réponse :	Aucune
Nombre d'annexes :	0
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Modalités d'agrément des établissements exportant des viandes, préparations crues et produits à base de viandes bovines, porcines et de volailles vers la Fédération de Russie.

Références :

SanPiN 2.3.2 1078 01 (modifié le 7 juin 2008) **;**

Mémorandum de septembre 2004 et de juin 2008 ;

Règlement (CEE) n 2377/90 du Conseil du 26 juin 1990 *établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale ;*
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 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;*

Règlement (CE) n 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;*

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

Règlement (CE) n 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;*

Règlement (CE) n2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;*

Règlement (CE) N 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 *portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;*

Règlement (CE) N 1883/2006 de la Commission du 19 décembre *2006 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons utilisées pour le contrôle officiel des teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine de certaines denrées alimentaires ;*

Règlement (CE) N 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 *portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en 3-MCPD et en benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires ;*

Arrêté ministériel du 8 juin 2006 modifié *relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale* ;

Note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20 février 2008 : *Conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base de viande de viande d'animaux de boucherie et de volailles, de produits laitiers et de produits de la pêche et des conditions d'élaboration des listes d'établissements agréés pour exporter vers ces pays tiers ;*

Note de service DGAL/SDSSA/N2008- 8250 du 24 septembre 2009 : *Liste des laboratoires départementaux d'analyses agréés pour la recherche de larves de trichine par digestion pepsique mise à jour le 29/08/2008.*

Résumé : La présente note de service modifie la note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8139 du 13 mai 2009 pour apporter des précisions suite aux questions et remarques des Directions départementales des services vétérinaires et des opérateurs.

Mots-clés : EXPORT – VIANDE – PRODUITS A BASE DE VIANDE – RUSSIE – AGREMENT

Destinataires	
Pour exécution : -DRAAF -DDSV	**Pour information** : -Préfets -DGPAAT -France Agri Mer -UBIFRANCE -DGTPE -Référents Nationaux Abattoirs

Depuis la parution de la note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8139 du 13 mai 2009, plusieurs directions départementales des services vétérinaires et certains opérateurs nous ont interrogé sur les modalités de mise en œuvre de l'agrément des établissements exportant des viandes, préparations crues et produits à base de viandes bovines, porcines et de volailles vers la Fédération de Russie.

Aussi, cette note est modifiée comme suit :

- La mention « et tous produits carnés » est ajoutée à la première phrase du paragraphe B du Chapitre 1 ;

- Au Chapitre 3 – A – 1 :

  La première phrase du 3ème paragraphe est remplacée par : « Le plan d'autocontrôle concernant les critères microbiologiques et les substances antimicrobiennes comprend : » ;

  - Après le 3ème paragraphe, la phrase suivante est insérée: « Pour les autocontrôles portant sur les autres résidus et les contaminants environnementaux, la fréquence d'analyse est fixe. » ;
  - La notion de « lot » est précisée par note de bas de page : « Lot = unité pour la constitution de l'échantillonnage et la réalisation des analyses (lot de production : journée ou partie de journée de production) ».

- Aux annexes 8 et 9 :
  - les références aux laboratoires de l'AFSSA sont supprimées ;
  - les plans d'échantillonnage sont précisés : les tableaux sont complétés par des colonnes comprenant le nombre d'unités constituant l'échantillon (n) et le nombre d'unités donnant une valeur supérieur à la limite (c) ;
  - La notion de « méthode » est précisée : «la méthode indiquée à cette annexe peut être remplacée par tout autre méthode ayant une sensibilité supérieure ou égale à la méthode proposée » ;
  - L'acronyme « SSA » est corrigé en « SAA ».

- La valeur de la limite de détection de la méthode de contrôle des résidus médicamenteux du groupe tétracycline mentionnée au tableau 1 de l'annexe 8 est corrigée (0,01 mg/kg au lieu de 0,05 mg/kg) ;

La Directrice Générale de l'Alimentation

Pascale BRIAND