



MINISTÈRE 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 établissements 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 - 75732 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 : AGRG0923419N

Réf. Interne : MOD10.21 A 03/09/08

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8279

Date: 12 octobre 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 : | 1 |
| 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) n 2073/2005 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 -Référénts 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 :

- Le lien vers les OCIL ayant été modifié sur le site internet du COFRAC, la référence «http://www.cofrac.fr/doc/docs/1_laboratoires/lab%20inf%2019.pdf » est remplacée par «<http://www.cofrac.fr/doc/docs2/commun/lab%20inf%2019.pdf> » ;
- Au paragraphe 3-A. 2. §4 sur les contaminants, l'expression « accrédités par le COFRAC pour les analyses réalisées et participant à des essais interlaboratoires » est remplacée par « accrédités par le COFRAC pour les analyses réalisées ou participant à des essais interlaboratoires » ;
- A l'annexes 4 : pour les établissements exportant plusieurs types de produits vers la Russie, la précision suivante est apportée pour les plans d'autocontrôles microbiologiques :
 - « Les analyses doivent porter sur chacune des sous-catégories de produits exportés mentionnées ci-dessus (i.e. Viandes fraîches 1.1.1, abats 1.1.2, et gras crus 1.1.3), en échantillonnant alternativement - si nécessaire - les différents types de produits exportés appartenant à la même sous-catégorie que les produits exportés vers la Russie.
 - De ce fait, il n'est pas possible d'établir un plan d'autocontrôles microbiologiques pour l'exportation vers la Russie de gras crus ou d'abats sur des échantillons prélevés sur des viandes fraîches.
 - Compte tenu du fait que la nomenclature russe n'est pas nécessairement équivalente à la nomenclature française pour la dénomination des différentes denrées, il convient en cas de doute de classer la denrée française dans la rubrique qui lui correspond le mieux avec les seuils russes les plus bas, en particulier dans la catégorie « viandes fraîches ». »
- A l'annexe 5 : pour les établissements exportant plusieurs types de produits vers la Russie, la précision suivante est apportée pour les plans d'autocontrôles microbiologiques :
 - « Les analyses doivent porter sur chacune des sous-catégories de produits exportés mentionnées ci-dessus (i.e. Viandes fraîches 1.1.9.1, VSM 1.1.9.4, peaux 1.1.9.5, abats 1.1.10), en échantillonnant alternativement - si nécessaire - les différents types de produits exportés appartenant à la même sous-catégorie que les produits exportés vers la Russie.
 - De ce fait, il n'est pas possible d'établir un plan d'autocontrôles microbiologiques pour l'exportation vers la Russie de VSM, de peaux, ou d'abats sur des échantillons prélevés sur des viandes fraîches.
 - Compte tenu du fait que la nomenclature russe n'est pas nécessairement équivalente à la nomenclature française pour la dénomination des différentes denrées, il convient en cas de doute de classer la denrée française dans la rubrique qui lui correspond le mieux avec les seuils russes les plus bas, en particulier dans la catégorie « viandes fraîches ». »

- Aux annexes 4 et 5, la fréquence d'échantillonnage en routine pour les salmonelles « 1 lot sur 5 lots destinés à l'export (avec un minimum de 1f/ms). » est diminuée à « 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (avec un minimum de 1f/ms). » ;
- Les lots présentant des résultats d'analyse non conforme est précisée. La mention suivante est insérée au paragraphe 3- B. 3 : « En cas de non conformité aux normes communautaires, la notification et la gestion des lots sont mises en œuvre conformément aux règles prévues par le *Guide de gestion des alertes* validé. »

Une version consolidée de la NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8139 figure en annexe 1.

Vous voudrez bien me faire part des éventuelles difficultés rencontrées dans l'application de ces instructions

La Directrice Générale de l'Alimentation

Pascale BRIAND

MINISTERE 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

Réf. Interne :

MOD10.21 A 03/09/08

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8139

Date : 13 mai 2009

Modifiée par : NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-N8244 du 18 août 2009

Modifiée par : NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8279 du 12 octobre 2009

Date de mise en application : 1er mai 2009
Abroge et remplace : NS DGAL/SDSSA/N2005-8094 du 29 mars 2005
Date limite de réponse : Aucune
Nombre d'annexes : 9
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) ;

Mémoire 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 ;

Destinataires

Pour exécution :

-DRAAF
-DDSV

Pour information :

-Préfets
-DGPAAT
-France Agri Mer
-UBIFRANCE
-DGTPE
-Référénts Nationaux Abattoirs

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 détaille les exigences spécifiques pour l'exportation de viandes et de préparations crues de viandes porcines, bovines, et de volailles vers la Fédération de Russie. Elle s'applique à tous les établissements figurant sur les listes d'établissements agréés à la date du 1^{er} mai 2009, ainsi qu'à tous les établissements candidats à cet agrément spécifique. Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par la NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20/02/2008 et des notes spécifiques pour la certification.

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

Les incontournables :

- **l'approvisionnement exclusif des établissements à tous les stades de la production auprès d'établissements agréés "Russie" ;**
- **la délivrance et le maintien de l'agrément export "Russie" sur la base de la mise en œuvre, dans tous les établissements agréés "Russie", d'un plan d'autocontrôles spécifique afin de satisfaire les exigences de la réglementation russe concernant les parasites (trichines dans les abattoirs de porcs), les critères microbiologiques, les résidus et les contaminants environnementaux, à chaque stade de la production.**

PLAN

| | |
|--|----|
| Introduction | 4 |
| 1 - Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités de la Fédération de Russie..... | 4 |
| A - Type de relation avec la Fédération de Russie..... | 4 |
| B - Portée de la reconnaissance du système d'inspection | 4 |
| 2 - Produits exportables..... | 4 |
| 3 - Procédure d'agrément des établissements | 5 |
| A - Exigences particulières des autorités sanitaires de la Fédération de Russie | 5 |
| 1 - Comparaison des exigences sanitaires russes et européennes | 5 |
| 2 - Protocole d'autocontrôles..... | 5 |
| § 1 - Trichine | 5 |
| § 2 - Microbiologie..... | 5 |
| § 3 - Résidus | 6 |
| § 4 - Contaminants..... | 6 |
| B - Contrôles et inspections | 7 |
| 1 - Dossier d'agrément | 7 |
| 2 - Contrôles officiels..... | 8 |
| 3 - Conduite à tenir en cas de résultat d'analyse défavorable | 8 |
| C - Contrôle exercé par les autorités sanitaires de la Fédération de Russie | 8 |
| | |
| Annexe 1 : Eléments complémentaires pour la demande d'agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie de viandes et produits carnés | 9 |
| Annexe 2 : Correspondance entre certaines exigences sanitaires russes et la réglementation européenne..... | 10 |
| Annexe 3 : Modalités particulières du dispositif de test « trichine » systématique | 11 |
| Annexe 4 : Critères microbiologiques concernant les viandes d'animaux de boucherie non transformées | 13 |
| Annexe 5 : Critères microbiologiques concernant les viandes de volailles non transformées..... | 15 |
| Annexe 6 : Critères microbiologiques concernant les produits à base de viandes d'animaux de boucherie | 16 |
| Annexe 7 : Critères microbiologiques concernant les produits à base de viandes de volailles | 22 |
| Annexe 8 : Plan d'autocontrôle « résidus médicamenteux» | 25 |
| Annexe 9 : Plan d'autocontrôle « contaminants » | 27 |

Introduction

Les dispositions générales relatives à l'instruction des demandes d'agrément spécifique pour l'exportation vers les pays tiers et aux modalités d'octroi et de retrait de ces agréments sont présentées dans la note de service NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20 février 2008.

En complément, cette note précise les dispositions particulières pour l'exportation de viandes et de préparations crues de viandes porcines, bovines et de volailles vers la Fédération de Russie. Ces produits doivent nécessairement provenir d'établissements disposant d'un **agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie**.

1 - Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités de la Fédération de Russie

A - Type de relation avec la Fédération de Russie

La Fédération de Russie n'est pas membre de l'OMC et à ce titre n'est pas contrainte par la réglementation internationale concernant les échanges commerciaux.

Les négociations avec la Fédération de Russie concernant les questions sanitaires et phytosanitaires, à la demande de cette dernière, relèvent de la compétence de la Commission européenne. Ainsi, le 2 septembre 2004, la Commission européenne a signé avec la Fédération de Russie un **Memorandum concernant la certification vétérinaire pour les animaux et produits animaux destinés à être exportés de la Communauté européenne vers la Fédération de Russie**.

Néanmoins, dans les limites des accords passés entre la Commission européenne et la Fédération de Russie, la France peut être amenée à négocier de façon bilatérale directement avec les autorités sanitaires russes.

B - Portée de la reconnaissance du système d'inspection

Les établissements de chacun des Etats membres de l'UE désirant exporter vers la Fédération de Russie des viandes et tous produits carnés doivent disposer d'un agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie. **L'octroi de l'agrément « Export-Russie » à un établissement donné relève de la compétence des autorités sanitaires russes**. Par ailleurs, les autorités russes ont souhaité la mise en place au sein de l'UE d'un système de pré-certification des marchandises afin de lever toute inquiétude concernant la traçabilité des produits. Les services vétérinaires français qui certifient les exportations à destination de la Fédération de Russie devront donc aussi procéder le cas échéant à une pré-certification des produits destinés au marché russe.

2 - Produits exportables

| | Carcasses, viandes et abats (réfrigérées ou congelées) | Viandes hachées et Préparations de viandes (réfrigérées ou congelées) | VSM (réfrigérées ou congelées) | PABV stérilisés | PABV autres que PABV stérilisés | Boyaux transformés |
|-----------|--|---|--------------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------|
| Bovins | Uniquement viande désossée | X | | X | X | |
| Porcins | X | X | X | X | X | X |
| Volailles | X | X | X | X | X | |

Les boyaux de porcs non transformés entrent dans la catégorie « viandes et abats ».

3 - Procédure d'agrément des établissements

A - Exigences particulières des autorités sanitaires de la Fédération de Russie

1 - Comparaison des exigences sanitaires russes et européennes

Les principales dispositions sont comparées en annexe 2. Les réglementations russe et communautaire ne sont pas équivalentes, notamment en ce qui concerne les exigences relatives aux critères microbiologiques, aux parasites, aux teneurs en résidus et contaminants environnementaux. Les exigences spécifiques à respecter sont détaillées dans les annexes 3 à 9.

Afin de satisfaire à ces exigences, tous les établissements mettent en place un plan d'autocontrôles spécifique à chaque stade de la production (à l'exception des entrepôts).

Le plan d'autocontrôle concernant les critères microbiologiques comprend :

- 4 - une phase probatoire au cours de laquelle la fréquence d'échantillonnage est élevée ;
- 5 - une phase de routine, avec une fréquence d'échantillonnage réduite, mise en œuvre lorsque la phase probatoire a permis d'observer des résultats favorables ;
- 6 - une phase renforcée, avec augmentation temporaire de la fréquence d'échantillonnage lorsqu'un résultat défavorable est observé.

Pour les autocontrôles portant sur les autres résidus et les contaminants environnementaux, la fréquence d'analyse est fixe.

Les autocontrôles portent sur les **lots¹ de production destinés à l'exportation** ; ces lots sont ultérieurement regroupés pour constituer une expédition à laquelle correspond la délivrance d'un certificat sanitaire.

1 - Protocole d'autocontrôles

§ 1 - Trichine

Les abattoirs de porcs produisant des boyaux non transformés et des viandes destinées à l'exportation vers la fédération de Russie doivent mettre en place une recherche systématique individuelle de larves de trichines sur tous les porcs abattus. Les modalités particulières du dispositif de test « trichine » systématique figurent en annexe 3.

Ces analyses pourront être effectuées par des laboratoires publics ou privés enregistrés auprès de la DGAL et conformes au cahier des charges précisé en annexe 3.

§ 2 - Microbiologie

Tous les établissements qui produisent des lots destinés à l'exportation vers la Fédération de Russie doivent avoir mis en place un programme d'autocontrôles portant sur les critères microbiologiques spécifiques de la réglementation russe (germes, plan d'échantillonnage, fréquence) concernant :

- 7 - les carcasses, les pièces de découpes, les préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement d'animaux de boucherie (annexe 4) et de volailles (annexe 5) ;
- 8 - les produits à base de viande d'animaux de boucherie (annexe 6) et de volailles (annexe 7).

Ces analyses pourront être effectuées par des laboratoires :

¹ Lot = unité pour la constitution de l'échantillonnage et la réalisation des analyses (lot de production : journée ou partie de journée de production)

- publics ou privés ;
- ayant connaissance des standards russes présentés aux annexes 4 à 7 ;
- participant à des essais interlaboratoires organisés par un organisateur de comparaison interlaboratoires accrédité COFRAC ou OCIL (liste disponible à l'adresse suivante : <http://www.cofrac.fr/doc/docs2/commun/lab%20inf%2019.pdf>) ou par le LNR concerné s'il n'existe pas d' organisme accrédité pour l'analyse concernée.

Pour les microorganismes visés par la réglementation communautaire, les méthodes d'analyse utilisées sont celles prévues par le règlement (CE) n2073/2005 ou les méthodes validées conformément à l'article 5 de ce même règlement (protocole EN ISO 16140). Dans les autres cas, les laboratoires auront recours aux méthodes de référence ISO ou aux méthodes validées selon le protocole EN ISO 16140 consultables sur le site de l'AFNOR : <http://www.afnor-validation.org/pdf/liste-methodesvalidees-titulaires.pdf>).

Les analyses peuvent être réalisées sur des échantillons composites représentatifs de chaque lot de production.

§ 1 - Résidus

Pour la production des viandes destinées à l'exportation vers la Russie, les établissements mettent en œuvre un plan d'autocontrôles des résidus médicamenteux spécifiques de la réglementation russe (analyte, limite) conforme à l'annexe 8.

Chaque établissement, en fonction de son analyse coût/bénéfice sur les produits exportés, pourra constituer son plan d'autocontrôles en choisissant ou en associant plusieurs options :

- surveillance des élevages, sur la base de prélèvements effectués en élevage préalablement à l'abattage de la bande concernée et/ou des informations sur la chaîne alimentaire ;
- surveillance de la production.

Les modalités d'échantillonnage sont précisées à l'annexe 8.

Ces analyses pourront être effectuées par des laboratoires :

- publics ou privés ;
- ayant connaissance des standards russes présentés à l'annexe 8 ;
- participant à des essais interlaboratoires organisés par un organisateur de comparaison interlaboratoires accrédité COFRAC ou OCIL (liste disponible à l'adresse suivante : <http://www.cofrac.fr/doc/docs2/commun/lab%20inf%2019.pdf>) ou par le LNR concerné s'il n'existe pas d' organisme accrédité pour l'analyse concernée.

Les analyses peuvent être réalisées sur des échantillons composites représentatifs de chaque lot de production.

§ 2 - Contaminants

Tous les établissements qui produisent des lots destinés à l'exportation vers la Fédération de Russie doivent avoir mis en place un programme d'autocontrôles portant spécifiquement sur les contaminants prévus par la réglementation russe (analyte, limite, fréquence) conformément à l'annexe 9.

Des fréquences annuelles sont retenues, compte tenu des résultats obtenus à l'occasion des plans de contrôles nationaux :

9 - pour les radionucléides, sur les 482 prélèvements analysés en 2008, seuls 4 prélèvements présentent des teneurs supérieures au seuil de détection, mais restent en deçà de la limite de quantification de la méthode (inférieures à 10 Bq/kg)

- ;
- pour les métaux lourds, 2335 résultats sont inférieurs aux LMR (inférieures ou égales aux normes russes) sur les 2336 prélèvements analysés en 2007 ;
 - pour les pesticides, les 1284 prélèvements analysés ont obtenu des résultats inférieurs aux LMR en 2007.

Ces analyses devront être effectuées par des laboratoires :

- publics ou privés,
- ayant connaissance des standards russes présentés à l'annexe 9 ;
- accrédités par le COFRAC pour les analyses réalisées ou participant à des essais interlaboratoires organisés par un organisateur de comparaison interlaboratoires ou par le laboratoire national de référence (LERQAP-AFSSA pour les métaux et LABERCA Nantes pour les dioxines et HAP). Notamment, il est donc possible de recourir aux laboratoires agréés par le Ministère de l'agriculture et de la pêche.

A - Contrôles et inspections

1 - Dossier d'agrément

Les professionnels sollicitant l'agrément export Russie doivent fournir à l'appui de leur demande (telle que prévue par la note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20 février 2008) les documents suivants :

- le formulaire précisant la nature des activités et les espèces pour lesquelles l'agrément spécifique est demandé (annexe 1) ;
- pour tous les établissements (hors entrepôt) :
 - 1.plan d'autocontrôle concernant les critères microbiologiques, les résidus et les contaminants environnementaux, précisant les informations suivantes :
 - le planning prévisionnel mensuel des échantillons à prélever pour l'année ;
 - les techniques analytiques utilisées, avec les limites de détection correspondantes ;
 - la qualification des laboratoires réalisant les analyses ;
 - les résultats des autocontrôles – classés chronologiquement suivant le plan d'autocontrôle programmé ;
 - la liste des lots produits ne répondant pas aux exigences russes ainsi que les actions correctives correspondantes mises en œuvre ;
 - 2.plan d'actions en cas de détection de non conformité par les autorités russes ;
- pour les abattoirs, en complément des documents cités ci-dessus :
 - 1.le planning mensuel d'abattage de l'année antérieure (abattoirs de porcs et de bovins) ou le tonnage mensuel abattu – en équivalent carcasses- de l'année antérieure (abattoirs de volailles) ;
 - 2.procédure mise en œuvre concernant les carcasses de porcs soumis au contrôle « trichine » comprenant les éléments relatifs à la traçabilité des carcasses concernées et à la réalisation des prélèvements et analyses ;

Tableau 1 : plans d'autocontrôles à mettre en œuvre selon le type d'établissement :

| Établissement | Abattoir - Découpe | Découpe | Transformation | Entreposage |
|--|-----------------------|---------|----------------|-------------|
| Contrôles systématiques « trichine » | X (porcs) | | | |
| Plan d'autocontrôles microbiologiques | X | X | X | |
| Plan d'autocontrôles résidus médicamenteux | X | X | X | |
| Plan d'autocontrôles contaminants environnementaux | X | X | X | |

Les DDSV s'assureront que ces documents permettent de respecter **a minima** les exigences présentées dans les annexes 2 à 9.

S'agissant d'un agrément de l'ensemble de la filière, vous veillerez particulièrement lors de l'instruction des dossiers à ce que **tous** les fournisseurs (y compris ceux situés dans d'autres Etats membres ou dans les pays tiers) soient agréés pour l'exportation vers la Russie (liste disponible sur le site russe à la rubrique « import export transit » : http://fsvps.ru/fsvps/importExport/index.html?_language=en).

NB : Les établissements figurant sur la liste des établissements agréés « Russie » à la date du 1^{er} mai 2009 complètent leur dossier d'agrément conformément à la présente note.

2 - Contrôles officiels

Lors des inspections de routine, les agents s'attacheront particulièrement :

- à la conformité aux exigences sanitaires russes des différents plans d'autocontrôle et à leur effectivité ; les plans et résultats d'analyses seront régulièrement visés par les inspecteurs lors de leur inspection ;
- au suivi des résultats d'analyses non conformes : retour à une fréquence d'analyse plus élevée, déclassement des produits concernés qui ne sont plus éligibles à l'exportation vers la Russie ;
- à la traçabilité des viandes fraîches porcines dans le cadre du protocole de tests systématiques « trichine » ; des tests de traçabilité seront régulièrement pratiqués ;
- à la traçabilité des viandes éligibles à l'exportation vers la Russie, à chaque étape de la production suivant l'abattage (atelier de découpe, atelier de transformation, entrepôt).

En cas de non respect de ces exigences, les DDSV suspendront l'agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie.

3 - Conduite à tenir en cas de résultat d'analyse défavorable

Si les résultats d'analyse ne respectent pas les normes russes, le lot correspondant ne pourra pas être exporté vers la Fédération de Russie ; toutefois, dans la mesure où les limites du critère prévues par les règlements communautaires ne seraient pas dépassées, les produits pourront être orientés vers le marché communautaire ou, le cas échéant, vers d'autres pays tiers. En cas de non conformité aux normes communautaires, la notification et la gestion des lots sont mises en œuvre conformément aux règles prévues par le « Guide de gestion des alertes » validé.

Un nouveau prélèvement devra être rapidement mis en œuvre jusqu'à obtention d'un résultat favorable. Les lots produits à compter de la date du premier prélèvement ayant obtenu un résultat favorable pourront être exportés.

B - Contrôle exercé par les autorités sanitaires de la Fédération de Russie

Les autorités sanitaires russes confient aux services d'inspection français la surveillance de la conformité des établissements aux exigences russes, notamment la vérification des plans d'autocontrôles.

Les autorités russes procèdent à l'agrément spécifique des établissements, sur la base de listes proposées par la DGAL, après une inspection sur site.

En complément, les autorités sanitaires russes procèdent à des contrôles fréquents sur les lots importés ; elles sont également susceptibles de réaliser des missions d'inspections ponctuelles.

Vous voudrez bien me faire part des éventuelles difficultés rencontrées dans l'application de ces instructions.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL

Annexe 1 : Eléments complémentaires pour la demande d'agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie de viandes et produits carnés

Informations relatives à l'entreprise demandeuse

| N d'agrément communautaire de l'établissement | Raison sociale – enseigne de l'entreprise | Adresse de l'entreprise | Unité administrative territoriale | |
|---|---|-------------------------|-----------------------------------|--------|
| | | | Département | Région |
| | | | | |

Informations relative à l'agrément spécifique sollicité :

| Espèce | Activité | | | | | |
|-----------|----------|---------|--------------------------------------|--|--|-------------|
| | Abattage | Découpe | Production de préparations de viande | Production de viandes séparées mécaniquement | Fabrication de produits à base de viande | Entreposage |
| Bovins | | | | | | |
| Porcins | | | | | | |
| Volailles | | | | | | |

NB: La véracité et la précision des informations reportées dans ce tableau est capitale: ce sont ces informations qui seront soumises aux autorités russes et pour lesquelles l'agrément sera octroyé. Ces informations devront être reportées rigoureusement sur les certificats sanitaires utilisés lors d'exportation vers la Fédération de Russie et conditionneront le bon déroulement des démarches administratives en douane.

Nom :Date :Signature :

Annexe 2 : Correspondance entre certaines exigences sanitaires russes et la réglementation européenne

| Réglementation russe | Règlements communautaires |
|----------------------------|--|
| SanPiN 2.3.2 1078-01, 1.3 | 178/2002, art. 4 |
| SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.1 | 178/2002, art. 17 2073/2005, art. 3 |
| SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.5 | 2073/2005, art. 3 et 4 |
| SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.16 | 852/2004, an. II chap. X |
| SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.17 | 178/2002, art. 16 |
| SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.21 | Denrées exportées vers FdR : interdiction des denrées alimentaires contenant des facteurs de croissance, médicaments... ⇒ Cf. plans d'autocontrôles spécifiques |
| SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.22 | 178/2002, art. 17 2073/2005, art.3 |
| SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.23 | 2073/2005, art.3 |
| SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.25 | 2073/2005, art. 5 (laboratoires) |
| SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.26 | 2073/2005, art. 5 (méthodes d'analyse reconnues au niveau international) |
| SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.28 | 2073/2005, art.7 |
| SanPiN 2.3.2 1078-01, 3.19 | 853/2004, an. III sec XII |
| SanPiN 2.3.2 1078-01, 3.21 | 178/2002, art. 14 |
| SanPiN 2.3.2 1078-01, 3.22 | 854/2004 |
| SanPiN 2.3.2 1078-01, 3.23 | 854/2004 |
| SanPiN 2.3.2 1078-01, 3.24 | 854/2004 |

Annexe 3 : Modalités particulières du dispositif de test « trichine » systématique

Les tests « trichine » systématiques pratiqués sur chaque carcasse de porc dans les abattoirs à titre commercial en vue d'exporter vers la Fédération de Russie sont des autocontrôles nécessaires et suffisants pour permettre au vétérinaire officiel de certifier que « *chaque carcasse a été examinée vis-à-vis de la trichinellose avec un résultat négatif* ».

Leur mise en oeuvre n'interfère pas avec l'application des instructions en vigueur pour la réalisation du dépistage officiel de la trichine en France.

1. Méthode de base

La méthode qui sera utilisée dans le cadre des analyses d'autocontrôle est la méthode de la digestion enzymatique utilisant un agitateur magnétique sur échantillons collectifs. Il s'agit de la méthode VI décrite dans l'annexe de l'arrêté du 10 juillet 1986.

Le grammage utilisé pour un échantillon sera de 0.25 g de muscle squelettique ; ainsi une ampoule permettra la digestion de 400 échantillons maximum.

Chaque lot d'échantillons (sachets) transmis au laboratoire sera analysé en l'état. Le sachet contenant les 400 échantillons du lot testé doit peser 100 grammes à minima.

Le laboratoire pèsera chacun des sachets pour s'assurer qu'ils ne dépassent pas 110 g chacun ; il ne sera pas nécessaire de peser chaque échantillon de 0.25 g au laboratoire.

2. Dispositions spécifiques à la réalisation des prélèvements dans le cadre d'analyses d'autocontrôle

a. Prélèvement

Le prélèvement de 0.25 g est réalisé directement sur un muscle strié. Le lieu d'élection du prélèvement peut être, en fonction de la disponibilité des morceaux : pilier du diaphragme à proximité de la partie tendineuse, muscle squelettique contenant peu de graisse prélevé à proximité des os ou des tendons, muscles masticateurs, langue.

Le prélèvement est réalisé par un salarié de l'abattoir au moyen d'un emporte pièce.

Les prélèvements sont placés directement par lot de 400 maximum dans un sachet plastique. Les sachets sont pesés individuellement. Le poids de chaque sachet ne doit pas dépasser 110 g ; il est reporté sur le sachet, ainsi que le nombre d'échantillons placés dans le sachet. Le sachet est hermétiquement fermé et identifié : numéro d'agrément de l'abattoir, journée d'abattage et numéro d'ordre pour la journée (par exemple 18.3.2005 n1 , 18.3.2005 n2...), poids du sachet.

Les sachets correspondants à une journée d'abattage sont regroupés dans un sac plus grand également identifié : « abattage du : DATE et numéro d'agrément de l'abattoir ».

Ce sac contient également la fiche commémorative relative au contenu du sac.

b. Conservation

Les sachets et sacs sont conservés à + 2C (conservation possible pendant au moins 3 semaines). Il ne faut pas congeler les échantillons : la méthode conserve une bien meilleure sensibilité sur des morceaux de viande « avancés » que sur des échantillons congelés pour lesquels on perd 50 % de sensibilité.

c. Analyse et résultats d'analyse

La recherche de larves de trichines est réalisée soit par l'un des laboratoires départementaux d'analyses agréés, soit par un laboratoire répondant aux conditions suivantes :

- dispose d'un personnel technique en nombre suffisant ayant participé à une session de formation à la technique de recherche de larves de trichines par digestion pepsique organisée par le laboratoire national de référence sur les trichines (AFSSA-LERPAZ) et pour lequel le responsable de la session de formation aura délivré une attestation de capacité ;
- est conforme à la législation en vigueur pour les laboratoires de niveau 2 (attestation du responsable du laboratoire) ;
- se dote de l'équipement et des réactifs nécessaires en qualité et quantité pour mettre en oeuvre la recherche de larves de trichines sur l'ensemble des porcs abattus par l'établissement ;
- met en place des procédures de traçabilité, fonctionnement et validation des résultats satisfaisantes pour le vétérinaire officiel de l'abattoir concerné, et s'engage en particulier à lui signaler sans délai tout résultat positif.

Le responsable du laboratoire où sont réalisées les analyses conformément à la méthode précisée au point 1 de la présente annexe complète dès réception la fiche de commémoratif (annexe). A l'issue des analyses il en indique le résultat sur la dite fiche qui est retournée après signature à l'abattoir d'origine. L'abattoir conserve les résultats d'analyses au moins 6 mois après la DLUO indiquée sur les étiquettes des lots expédiés correspondants aux analyses réalisées.

FICHE DE COMMÉMORATIFS

DEPISTAGE SYSTEMATIQUE PAR AUTOCONTROLE DE LA TRICHINE

Volet réservé à l'abattoir

- Nom

- Numéro d'agrément :

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| Journée d'abattage | | | | | |
| Nb de porcs abattus | | | | | |
| Nb d'échantillons prélevés | | | | | |
| Nb de sachets de 100 g transmis et numéro d'ordre des sachets | | | | | |

Date d'envoi au laboratoire :

Laboratoire de destination :

Date :

Signature du responsable de l'abattoir ou son représentant

Volet réservé au laboratoire

• **RECEPTION**

Date de la réception :

Nombre de sachets de 100 g reçus :

• **RESULTATS PAR LA METHODE DE DIGESTION PEPSIQUE**

Tests trichine réalisés le :

sur les :

sachets de 100 g reçus.

Nombre de sachets négatifs :

Nombre de sachets positifs :

Identification des sachets positifs (date et n d'ordre) :

Date :

Signature du responsable technique du laboratoire

Annexe 4 : Critères microbiologiques concernant les viandes d'animaux de boucherie non transformées

| VIANDES FRAICHES, ABATS, SANG ALIMENTAIRE, et GRAISSE D'ANIMAUX DE BOUCHERIE | | | | | | |
|--|------------------------|------------------------|----------|--|-------------------------|---|
| Catégorie de denrées alimentaires | Micro-organismes | Plan d'échantillonnage | | | limite | Annotations |
| | | n | c | Fréquence | | |
| Viandes fraîches d'animaux de boucherie | | | | | | Analyses réalisées sur prélèvement de muscle profond |
| 1.1.1.1 VF - REFRIGEREES | FAM ² | 1 | 0 | 1 f./ms | 1000 ufc/g | En routine * |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f. /ms | 10 ufc/g | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. | Abs. dans 25g | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1f/ms)* 1 f./ms | Abs. dans 25g | |
| 1.1.1.2 VF – CONGELEES Carcasses Demi carcasses Quartiers et morceaux | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 1.10 ⁴ ufc/g | En routine * |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f. /ms | 100 ufc/g | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. | Abs. dans 25g | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1f/ms)* 1 f./ms | Abs. dans 25g | |
| 1.1.1.2 VF – CONGELEES Blocs de viandes avec os | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 5.10 ⁵ ufc/g | En routine * |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f. /ms | 1000 ufc/g | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. | Abs. dans 25g | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1f/ms)* 1 f./ms | Abs. dans 25g | |
| 1.1.1.2 VF – CONGELEES Viandes désossées | FAM | 1 | 00 | 1 f./ms | 5.10 ⁶ ufc/g | En routine * Idem (analyse sur muscle profond) mais sans flamber la surface. |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f. /ms | 10 000 ufc/g | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. | Abs. dans 25g | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1f/ms)* 1 f./ms | Abs. dans 25g | |
| 1.1.1.3. Produits SEMI-FINIS désossés (réfrigérés, congelés, y compris marinés) GRANDS morceaux | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 5.10 ⁵ ufc/g | En routine * |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f. /ms | 1000 ufc/g | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. | Abs. dans 25g | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1f/ms)* 1 f./ms | Abs. dans 25g | |
| 1.1.1.3. Produits SEMI-FINIS désossés (réfrigérés. | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 1.10 ⁶ ufc/g | |
| Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f. /ms | 10 000 ufc/g | | |

2 FAM : Flore aérobie mésophile

| VIANDES FRAICHES, ABATS, SANG ALIMENTAIRE, et GRAISSE D'ANIMAUX DE BOUCHERIE | | | | | | |
|--|--|------------------------|-----------------------|---|--|--|
| Catégorie de denrées alimentaires | Micro-organismes | Plan d'échantillonnage | | | limite | Annotations |
| | | n | c | Fréquence | | |
| congelés, y compris marinés) PETITS morceaux | Salmonelles Listeria monocytogenes | 1 1 | 0 0 | 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1 f./ms | Abs. dans 25g Abs. dans 25g | En routine * |
| 1.1.2.1 abats animaux de boucherie réfrigérés, congelés, en blocs, et couenne de porc | Salmonelles Listeria Monocytogenes | 1 1 | 0 0 | 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1 f./ms | Abs. dans 25g Abs. dans 25g | En routine * Flambage des surfaces préalable pour analyse de blocs congelés |
| 1.1.2.2 sang alimentaire | FAM Enterobacteriaceae Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles S. aureus | 1 1 1 1 1 | 0 0 0 0 0 | 1 f./ms 1 f. /ms 1f./ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1f./ms | 5.10 ⁵ ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 1g Abs. dans 25g Abs. dans 1g | <1ufc/g En routine * |
| 1.1.3. Produits à base de bardière – GRAS CRU | FAM Enterobacteriaceae Salmonelles Listeria Monocytogenes | 1 1 1 1 | 0 0 0 0 | 1 f./ms 1 f. /ms 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1 f./ms | 5.10 ⁴ ufc/g 1000 ufc/g Abs. dans 25g Abs. dans 25g | En routine * |

* cette phase est mise en œuvre après une phase probatoire. Au cours de la phase probatoire, les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. La période probatoire s'achève dès que 5 résultats favorables sont obtenus. Lorsque le résultat d'une analyse de routine est défavorable pour ce paramètre, les contrôles sont renforcés : les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 1 mois.

IMPORTANT :

- Les analyses doivent porter sur chacune des sous-catégories de produits exportés mentionnées ci-dessus (i.e. Viandes fraîches 1.1.1, abats 1.1.2, et gras crus 1.1.3), en échantillonnant alternativement - si nécessaire - les différents types de produits exportés appartenant à la même sous-catégorie que les produits exportés vers la Russie.
- De ce fait, il n'est pas possible d'établir un plan d'autocontrôles microbiologiques pour l'exportation vers la Russie de gras crus ou d'abats sur des échantillons prélevés sur des viandes fraîches.
- Compte tenu du fait que la nomenclature russe n'est pas nécessairement équivalente à la nomenclature française pour la dénomination des différentes denrées, il convient en cas de doute de classer la denrée française dans la rubrique qui lui correspond le mieux avec les seuils russes les plus bas, en particulier dans la catégorie « viandes fraîches ».

Annexe 5 : Critères microbiologiques concernant les viandes de volailles non transformées

| VIANDES FRAICHES, VSM, PEAU, ABATS DE VOLAILLES | | | | | | |
|---|------------------------|------------------------|---|--|-------------------------|--|
| Catégorie de denrées alimentaires | Micro-organismes | Plan d'échantillonnage | | | limites | Annotations |
| | | n | c | Fréquence | | |
| 1.1.9.1 viandes fraîches de volailles | | | | | | Analyses réalisées sur prélèvement de muscle profond |
| réfrigérées | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 10 ⁴ ufc/g | *En routine |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* | Abs. dans 25g | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25g | |
| congelées | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 10 ⁵ ufc/g | *En routine |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* | Abs. dans 25g | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25g | |
| Façonnées (réfrigérées, congelées) | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 5.10 ⁵ ufc/g | *En routine |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* | Abs. dans 25g | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25g | |
| 1.1.9.4 VSM de volailles, restes d'os réfrigérés et congelés en blocs, produits semi-finis congelés avec os | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 10 ⁶ ufc/g | *En routine |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* | Abs. dans 25 g | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25 g | |
| 1.1.9.5 Peau de volailles | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 10 ⁶ ufc/g | *En routine |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* | Abs. dans 25 g | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25 g | |
| 1.1.10.1.Abats | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 10 ⁶ ufc/g | *En routine |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* | Abs. dans 25 g | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25 g | |

*** cette phase est mise en œuvre après une phase probatoire. Au cours de la phase probatoire, les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. La période probatoire s'achève dès que 5 résultats favorables sont obtenus. Lorsque le résultat d'une analyse de routine est défavorable pour ce paramètre, les contrôles sont renforcés : les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 1 mois.**

IMPORTANT :

- Les analyses doivent porter sur chacune des sous-catégories de produits exportés mentionnées ci-dessus (i.e. Viandes fraîches 1.1.9.1, VSM 1.1.9.4, peaux 1.1.9.5, abats 1.1.10), en échantillonnant alternativement - si nécessaire - les différents types de produits exportés appartenant à la même sous-catégorie que les produits exportés vers la Russie.
- De ce fait, il n'est pas possible d'établir un plan d'autocontrôles microbiologiques pour l'exportation vers la Russie de VSM, de peaux, ou d'abats sur des échantillons prélevés sur des viandes fraîches.
- Compte tenu du fait que la nomenclature russe n'est pas nécessairement équivalente à la nomenclature française pour la dénomination des différentes denrées, il convient en cas de doute de classer la denrée française dans la rubrique qui lui correspond le mieux avec les seuils russes les plus bas, en particulier dans la catégorie « viandes fraîches ».

Annexe 6 : Critères microbiologiques concernant les produits à base de viandes d'animaux de boucherie

| PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE | | | | | | |
|--|---|----------------------------|----------------------------|--|---|---|
| Catégorie de denrées alimentaires | Micro-organismes | Plan d'échantillonnage | | | limites | Annotations |
| | | n | c | Fréquence | | |
| 1.1.1.4 Produits semi-finis de viande découpés (réfrigérés, congelés) : | | | | | | |
| - produits façonnés, y compris panés | FAM ³ Enterobacteriaceae Salmonelles Moisissures Listeria monocytogenes | 1 1 1 1 1 | 0 0 0 0 0 | 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms | 5. 10 ⁶ ufc/g 10 000 ufc/g Abs. dans 25 g 500 ufc/g * Abs. dans 25 g. | * produits semi-finis panés avec DLC > 1 ms |
| - produits semi-finis, enrobés de pâte | FAM Enterobacteriaceae Salmonelles Moisissures Listeria monocytogenes | 1 1 1 1 1 | 0 0 0 0 0 | 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms | 2. 10 ⁶ ufc/g 10 000 ufc/g Abs. dans 25 g 500 ufc/g * Abs. dans 25 g. | * produits semi-finis panés avec DLC > 1 ms |
| - Farce de boeuf, de porc et d'autres animaux de boucherie | FAM Enterobacteriaceae Salmonelles Listeria monocytogenes | 1 1 1 1 | 0 0 0 0 | 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms | 5. 10 ⁶ ufc/g 10 000 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g. | |
| 1.1.1.5 Produits semi-finis avec os (grands morceaux, petits morceaux, portions) | FAM Enterobacteriaceae Salmonelles Listeria monocytogenes | 1 1 1 1 | 0 0 0 0 | 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms | 5. 10 ⁶ ufc/g 10 000 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g. | |
| 1.1.2.3 Produits issus de la transformation du sang | | | | | | |
| - albumine alimentaire | FAM Enterobacteriaceae Clostridium sulfitoréducteurs ⁴ Salmonelles S. aureus ⁵ Proteus | 1 1 1 1 1 1 | 0 0 0 0 0 0 | 1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1 f./ms 1f./ms 1 f./ms | 2,5 . 10 ⁵ ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g. Abs. dans 1 g. Abs. dans 1 g. | |

³ Flore aérobie mésophile

⁴ Compte tenu des méthodes disponibles, la recherche de Clostridium perfringens ou des bactéries anaérobies sulfitoréductrices convient

⁵ Compte tenu des méthodes disponibles, la recherche des Staphylocoques à coagulase positive convient

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

| Catégorie de denrées alimentaires | Micro-organismes | Plan d'échantillonnage | | | limites | Annotations |
|---|-------------------------------|------------------------|---|-----------|---|-------------|
| | | n | c | Fréquence | | |
| - concentré sec de plasma sanguin | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 2,5 . 10 ⁵ ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g. Abs. dans 1 g. Abs. dans 1 g. | |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | Proteus | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.3.2 Produits à base de bardière et de poitrine de porc salés, fumés, cuits et fumés | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 5 . 10 ³ ufc/g Abs. dans 1 g 10 ufc/g Abs. dans 25 g. Abs. dans 25 g. | |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.4.1. Charcuterie et produits à base de viande de boucherie, crus fumés et crus séchés, y compris en tranches emballée sous vide | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | 10 ufc/g 100 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g. abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g. | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | E. coli | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.4.2 Charcuterie semi-fumée et cuite fumée | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | abs. dans 1 g. 100 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g. Abs. dans 25 g. | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.4.3 Charcuterie cuite fumée et semi-fumée, à DLC supérieure à 5j., y compris en tranches emballée sous vide, sous atmosphère modifiée | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g. Abs. dans 25 g. | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.4.4. Produits de charcuterie cuits (saucisson, saucisses, cervelas, pains de viande) | | | | | | |

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

| Catégorie de denrées alimentaires | Micro-organismes | Plan d'échantillonnage | | | limites | Annotations |
|---|--|----------------------------|----------------------------|--|--|----------------------------------|
| | | n | c | Fréquence | | |
| - catégorie supérieure et 1ère catégorie | FAM Enterobacteriaceae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes | 1 1 1 1 1 1 | 0 0 0 0 0 0 | 1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms 1 f./ms | 1000 ufc/g abs. dans 1 g. 100 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g. Abs. dans 25 g.* | * dans les saucisses et cervelas |
| - deuxième catégorie | FAM Enterobacteriaceae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes | 1 1 1 1 1 1 | 0 0 0 0 0 0 | 1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms 1 f./ms | 2500 ufc/g abs. dans 1 g. 100 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g. Abs. dans 25 g.* | * dans les saucisses et cervelas |
| 1.1.4.5. Charcuterie cuite avec conservateurs | FAM Enterobacteriaceae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles | 1 1 1 1 1 | 0 0 0 0 0 | 1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms | 1000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g. | |
| 1.1.4.6 . Produits de charcuterie cuite, les DLC supérieure à 5j., y compris en tranches emballée sous vide, sous atmosphère modifiée | FAM Enterobacteriaceae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles | 1 1 1 1 1 | 0 0 0 0 0 | 1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms | 1000 ufc/g * abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g. | * RTE en tranches : 2500 ufc/g |
| 1.1.4.7. Produits de viande cuite : jambon, rouleaux de boeuf et de porc, porc et boeuf pressé, jambon, bacon, viande de tête de porc pressée, plat de mouton | FAM Enterobacteriaceae Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles | 1 1 1 1 | 0 0 0 0 | 1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1 f./ms | 1000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g Abs. dans 25 g. | |
| 1.1.4.8. Produits de viande fumée et cuite | | | | | | |
| - jambon, rouleau, longe, poitrine,échine, produits de viande de porc désossée fumée et cuite - échine (joue), jarret | FAM Enterobacteriaceae Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles | 1 1 1 1 | 0 0 0 0 | 1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1 f./ms | 1000 ufc/g * abs. dans 1 g. 10 ufc/g Abs. dans 25 g. | * ? |
| 1.1.4.9 Produits de viande | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 1000 ufc/g | |

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

| Catégorie de denrées alimentaires | Micro-organismes | Plan d'échantillonnage | | | limites | Annotations |
|---|-------------------------------|------------------------|---|-----------|--|---|
| | | n | c | Fréquence | | |
| fumée en croûte | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | abs. dans 1 g. 100 ufc/g Abs. dans 25 g. | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.4.10 Produits cuits en croûte, fumés en croûte, les DLC ne dépassant pas 5j, y compris en tranches emballés sous vide, sous atmosphère modifiée | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 1000 ufc/g * abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g. | * RTE en tranches : 2500 ufc/g |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.4.11 Produits finis, congélation rapide | | | | | | |
| - produits préparés à base de viande en morceaux de tous types d'animaux de boucherie (sans sauce), grillés, cuits | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 10 ⁴ ufc/g 100 ufc/g 10 ³ ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 25 g. | |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | enterococcus | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| - produits préparés de découpe de viande avec sauces ; crêpes fourrées à la viande ou abats et similaires | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 2 10 ⁴ ufc/g 100 ufc/g 10 ³ ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 25 g. | * RTE en tranches : 2500 ufc/g |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | enterococcus | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.5.1 saucisses de sang | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 2000 ufc/g abs. dans 1 g. 100 ufc/g * - * Abs. dans 25 g. | *Produits à DLC < 2j : 10 ufc/g. *Produits à DLC < 2j : abs. dans 1 g. |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.5.2 « traduction en cours » | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 2000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g * - * Abs. dans 25 g. | *Produits à DLC < 2j : 10 ufc/g. *Produits à DLC < 2j : abs. dans 1 g. |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.5.3 Saucisses de foie | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 2000 ufc/g abs. dans 1 g. 100 ufc/g * - * Abs. dans 25 g. | *Produits à DLC < 2j : 10 ufc/g. *Produits à DLC < 2j : abs. dans 1 g. |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

| Catégorie de denrées alimentaires | Micro-organismes | Plan d'échantillonnage | | | limites | Annotations |
|---|-------------------------------|------------------------|---|-----------|--|---------------------------------------|
| | | n | c | Fréquence | | |
| 1.1.5.4 Pâté de foie et/ou viande, y compris saucisses en boyaux naturel | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 1000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g 10 ufc/g * Abs. dans 25 g. Abs. dans 25 g. | *Produits à DLC < 2j : abs. dans 1 g. |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.5.5 Produits de viande en gelée | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 2000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g 10 ufc/g * Abs. dans 25 g. Abs. dans 25 g. | *Produits à DLC < 2j : abs. dans 1 g. |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.6.1 produits pasteurisés : - de boeuf et de porc - jambon | « traduction en cours » | | | | | |
| 1.1.6.2 conserves de boeuf, de porc stérilisés : - nature - avec garniture de gruau, de légumes | « traduction en cours » | | | | | |
| 1.1.8 Viande séchée par sublimation et par chaleur | | | | | | |
| 1.1.8.1 Produits concentrés secs alimentaires, de viande ou d'abats | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 25 000 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g. 100 ufc/g | |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Moisissures | 1 | 0 | 1 f./ms | | |

*** cette phase est mise en œuvre après une phase probatoire. Au cours de la phase probatoire, les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. La période probatoire s'achève dès que 5 résultats favorables sont obtenus. Lorsque le résultat d'une analyse de routine est défavorable pour ce paramètre, les contrôles sont renforcés : les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période maximale de 1 mois.**

Annexe 7 : Critères microbiologiques concernant les produits à base de viandes de volailles

| PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDE DE VOLAILLES | | | | | | |
|---|--|------------------------|---|-----------|-----------------------|-------------|
| Catégorie de denrées alimentaires | Micro-organismes | Plan d'échantillonnage | | | limites | Annotations |
| | | n | c | Fréquence | | |
| 1.1.9.2 Produits semi-finis de viande de volailles : | | | | | | |
| - avec os, désossés avec panure, condiments, sauce, marinés | FAM ⁶ | 1 | 0 | 1 f./ms | 10 ⁵ ufc/g | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25 g | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25 g | |
| 1.1.9.3 Produits semi-finis en découpe (réfrigérés, congelés) : | | | | | | |
| - en croûte de pâte | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 10 ⁶ ufc/g | |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | 10 ⁴ ufc/g | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25 g | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25 g | |
| - en boyau naturel | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 10 ⁶ ufc/g | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25 g | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25 g | |
| - avec et sans panure | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 10 ⁶ ufc/g | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25 g | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25 g | |
| 1.1.11.1. Pâté de volaille, y compris avec abats | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 2000 ufc/g | |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | abs. dans 1 g. | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs ⁷ | 1 | 0 | 1f./ms | 10 ufc/g | |
| | E. coli | 1 | 0 | 1f./ms | 10 ufc/g | |
| | S. aureus ⁸ | 1 | 0 | 1f./ms | abs. dans 1 g. | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25 g | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25 g | |

6 Flore aérobie mésophile

7 Compte tenu des méthodes disponibles, la recherche de Clostridium perfringens ou des bactéries anaérobies sulfitoréductrices conviennent

8 Compte tenu des méthode disponibles, la recherche des Staphylocoques à coagulase positive convient

| PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDE DE VOLAILLES | | | | | | |
|---|-------------------------------|------------------------|---|-----------|---|-------------|
| Catégorie de denrées alimentaires | Micro-organismes | Plan d'échantillonnage | | | limites | Annotations |
| | | n | c | Fréquence | | |
| 1.1.11.2. Pâté de foie de volailles ⁹ | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 5 10 ³ ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g | |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.11.3 Produits en gelée | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 2000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g | |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.11.4. saucisses de foies de volailles et abats | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 5000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g | |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.11.5 Charcuterie cuite et fumée | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.11.6 Carcasses et demi-carcasses en croûte, cuites et fumées, fumées | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 1000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g | |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.11.7 Carcasses et demi-carcasses de volailles crues et fumées, crues et séchées | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 1000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g | |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| 1.1.11.8. produits cuisinés de découpe de volailles | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 1000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g | |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Clostridium sulfitoréducteurs | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1 f./ms | | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | | |

⁹ notamment les produits à base de foie gras, tranchés ou non.

| PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDE DE VOLAILLES | | | | | | |
|--|--------------------|------------------------|---|-----------|-------------------------|-------------|
| Catégorie de denrées alimentaires | Micro-organismes | Plan d'échantillonnage | | | limites | Annotations |
| | | n | c | Fréquence | | |
| 1.1.11.9 produits finis de viande de volailles, congélation rapide | | | | | | |
| - grillés, cuits | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 10 ⁴ ufc/g | |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | 10 ufc/g | |
| | Enterococcus | 1 | 0 | 1 f./ms | 1000 ufc/g | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1 f./ms | abs. dans 1 g. | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25 g | |
| - produits préparés de découpes de viande avec sauce et/ou garniture | FAM | 1 | 0 | 1 f./ms | 2 10 ⁴ ufc/g | |
| | Enterobacteriaceae | 1 | 0 | 1 f./ms | 10 ufc/g | |
| | Enterococcus | 1 | 0 | 1 f./ms | 1000 ufc/g | |
| | S. aureus | 1 | 0 | 1 f./ms | abs. dans 1 g. | |
| | Salmonelles | 1 | 0 | 1 f./ms | Abs. dans 25 g | |

*** cette phase est mise en œuvre après une phase probatoire. Au cours de la phase probatoire, les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. La période probatoire s'achève dès que 5 résultats favorables sont obtenus. Lorsque le résultat d'une analyse de routine est défavorable pour ce paramètre, les contrôles sont renforcés : les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 1 mois.**

Annexe 8 : Plan d'autocontrôle « résidus médicamenteux »

1 - Viande, abats, graisses crues, produits à base de viandes ou d'abats – animaux de boucherie

| Résidus d'antibiotiques | Limite ¹⁰ | n | c | Limite de détection de la méthode | Fréquence | Méthode |
|-----------------------------|----------------------|---|---|-----------------------------------|---|---|
| Chloramphénicol | NA | 1 | 0 | 0, 01 mg/kg | 2 f./an | Elisa CL/SM-SM ou CG/SM ¹¹ |
| Groupe Tétracycline | NA | 1 | 0 | 0, 01 mg/kg | 1 f/trimestre | Tetrasensor® |
| Griséofulvine | NA | 1 | 0 | 0, 5 mg/kg | 2 f./an | CL/Fluo ou CL/SM-SM |
| Bacitracine | NA | 1 | 0 | 0,02 mg/kg | 2 f/an | 4 boîtes |
| Substances antimicrobiennes | | 1 | 0 | | <p>Probatoire : analyses pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. Cette période s'achève dès que sont obtenus 5 résultats favorables.</p> <p>Routine : une analyse pratiquée tous les 5 lots de produits destinés à l'exportation, avec un minimum de 1 f./mois. En cas de résultat défavorable, la fréquence des analyses est renforcée.</p> <p>Renforcée : analyses pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 1 mois. Cette période s'achève dès que sont obtenus 5 résultats favorables.</p> | Prémitest® ou 4 boîtes ¹¹ |

La méthode indiquée à cette annexe peut être remplacée par tout autre méthode ayant une sensibilité supérieure ou égale à la méthode proposée.

¹⁰ NA : Non autorisé

¹¹ critères de performance analytique de la Décision n°2002/657/CE

2 - Viande, abats, graisses crues, produits à base de viandes ou d'abats – volailles

| Résidus d'antibiotiques | Limite ¹² | n | c | Limite de détection de la méthode | Fréquence | Méthode |
|-----------------------------|----------------------|---|---|-----------------------------------|-----------|---|
| Chloramphénicol | NA | 1 | 0 | 0, 01 mg/kg | 1 f./an | Elisa (dépistage) CL/SM-SM ou CG/SM ¹³ |
| Groupe Tétracycline | NA | 1 | 0 | 0, 01 mg/kg | 2 f/an | Tetrasensor® |
| Griséofulvine | NA | 1 | 0 | 0, 5 mg/kg | 1 f./an | CL/Fluo ou CL/SM-SM |
| Bacitracine | NA | 1 | 0 | 0,02 mg/kg | 1 f/an | 4 boîtes |
| Coccidiostatiques | NA | 1 | 0 | 10 µg/kg | 2 f/an | CL/SM-SM ¹³ |
| Substances antimicrobiennes | | 1 | 0 | | | <p>Probatoire : analyses pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. Cette période s'achève dès que sont obtenus 5 résultats favorables.</p> <p>Routine : 1 f./trimestre. En cas de résultat défavorable, la fréquence des analyses est renforcée.</p> <p>Renforcée : analyses pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 1 mois. Cette période s'achève dès que sont obtenus 5 résultats favorables.</p> |

La méthode indiquée à cette annexe peut être remplacée par tout autre méthode ayant une sensibilité supérieure ou égale à la méthode proposée.

12 NA : Non autorisé

13 critères de performance analytique de la Décision n°2002/657/CE

Annexe 9 : Plan d'autocontrôle « contaminants »

1 - Viande, abats et graisses crus

| Contaminant | | limite | n | c | Fréquence | Méthode |
|----------------|-------------------------|---|---|---|-----------|---|
| Dioxines | PCDD, PCDF | 10 ⁻⁶ mg/kg** (viande : boucherie) 2. 10 ⁻⁶ mg/kg** (viande : volaille) 6. 10 ⁻⁶ mg/kg** (abats*) | 1 | 0 | 1 f. an | CG/SM ⁽¹⁾ |
| Métaux lourds | Plomb | 0,5 mg/kg (viande*) 0,1 mg/kg (graisse*) 0,6 mg/kg (abats*) 1 mg/kg (rognons) | 1 | 0 | 1 f. an | SAA ⁽²⁾ |
| | Cadmium | 0,05 mg/kg(viande*) 0,03 mg/kg (graisse*) 0,3 mg/kg (abats*) 1 mg/kg (rognons) | 1 | 0 | 1 f. an | SAA ⁽²⁾ |
| | Arsenic | 0,1 mg/kg (viande*, graisse*) 1 mg/kg (abats*) | 1 | 0 | 1 f. an | SAA ⁽²⁾ |
| | Mercure | 0,03 mg/kg (viande*, graisse*) 0,1 mg/kg (abats*) 0,2 mg/kg (rognons) | 1 | 0 | 1 f. an | SAA ⁽²⁾ |
| Pesticides | Lindane | 0,1 mg/kg (viande*, abats*) 0,2 mg/kg (graisse*) | 1 | 0 | 1 f. an | CG/SM |
| | DDT | 0,1 mg/kg (viande*, abats*) 1 mg/kg (graisse*) | 1 | 0 | 1 f. an | CG/SM |
| Radionucléides | Césium ¹³⁷ | 160 Bq/kg (viande désossée : boucherie, abats : boucherie) 180 Bq/kg (viande désossée : volaille, abats : volailles) 100 Bq/kg (graisse*) | 1 | 0 | 1 f. an | Spectrométrie γ Méthode IRSN |
| | Strontium ⁹⁰ | 50 Bq/kg (viande désossée : boucherie, abats : boucherie) 80 Bq/kg (viande désossée : volaille, abats : volailles) 50 Bq/kg (graisse*) | 1 | 0 | 1 f. an | Compteur proportionnel α , β Méthode IRSN |

La méthode indiquée à cette annexe peut être remplacée par tout autre méthode ayant une sensibilité supérieure ou égale à la méthode proposée.

* toutes espèces.

** teneur exprimée sur la matière grasse.

⁽¹⁾ : critères de performance analytique du Règlement (CE) n1883/2006

⁽²⁾ : critères de performance analytique du Règlement (CE) n333/2007

2 – Produits transformés

| Contaminant | | limite | c | n | Fréquence | Méthode |
|----------------|-------------------------|--|---|---|-----------|---|
| Dioxines | PCDD, PCDF | 10 ⁻⁶ mg/kg** (PABV : boucherie) 6. 10 ⁻⁶ mg/kg** (abats, PABV : volaille) | 1 | 0 | 1 f. an | CG/SM ⁽¹⁾ |
| Nitrosimines | NDMA+ NDEA | 2 µg/kg (PABV, conserves) 4 µg/kg (produits fumés) | 1 | 0 | 1 f. an | |
| Benzopyrène | | 1 µg/kg (produits fumés) | 1 | 0 | 1 f. an | |
| Nitrates | | 200 mg/kg (conserves d'abats) | 1 | 0 | 1 f. an | ⁽²⁾ |
| Métaux lourds | Plomb | 0,5 mg/kg (PABV*) 0,1 mg/kg (graisse) 0,6 mg/kg (abats) 1 mg/kg (rognons, conserves) | 1 | 0 | 1 f. an | SAA ⁽³⁾ |
| | Cadmium | 0,05 mg/kg(PABV) 0,03 mg/kg (graisse) 0,3 mg/kg (abats) 0,1 mg/kg (conserves) 1 mg/kg (rognons) | 1 | 0 | 1 f. an | SAA ⁽³⁾ |
| | Arsenic | 0,1 mg/kg (PABV, graisse, conserves) 1 mg/kg (abats) | 1 | 0 | 1 f. an | SAA ⁽³⁾ |
| | Mercure | 0,03 mg/kg (PABV, graisse, conserves) 0,1 mg/kg (abats) 0,2 mg/kg (rognons) | 1 | 0 | 1 f. an | SAA ⁽³⁾ |
| | Etain | 200 mg/kg (conserves) | 1 | 0 | 1 f. an | SAA ⁽³⁾ |
| | Chrome | 0,5 mg/kg (conserves) | 1 | 0 | 1 f. an | SAA ⁽³⁾ |
| Pesticides | Lindane | 0,1 mg/kg (abats, conserves) 0,2 mg/kg (graisses) | 1 | 0 | 1 f. an | CG/SM |
| | DDT | 0,1 mg/kg (abats, conserves) 1 mg/kg (graisses) | 1 | 0 | 1 f. an | CG/SM |
| Radionucléides | Césium ¹³⁷ | 160 Bq/kg (abats : boucherie, conserves) 180 Bq/kg (PABV : volaille, abats : volailles) 100 Bq/kg (graisses) | 1 | 0 | 1 f. an | Spectrométrie γ Méthode IRSN |
| | Strontium ⁹⁰ | 50 Bq/kg (abats : boucherie, conserves) 80 Bq/kg (PABV: volaille, abats : volailles) 50 Bq/kg (graisses) | 1 | 0 | 1 f. an | Compteur proportionnel α, β Méthode IRSN |

La méthode indiquée à cette annexe peut être remplacée par tout autre méthode ayant une sensibilité supérieure ou égale à la méthode proposée.

* PABV : produits à base de viande de toutes espèces sauf précision complémentaire.

** teneur exprimée sur la matière grasse.

⁽¹⁾ : critères de performance analytique du Règlement (CE) n1883/2006

⁽²⁾ : critères de performance analytique du Règlement (CE) n1882/2006

⁽³⁾ : critères de performance analytique du Règlement (CE) n333/2007