Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE
DE LA RURALITE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

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

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
tél : 01 49 55 + n° de poste

Dossier suivi par :
SDSSA : A. ALLAERT (45.85))
SDASEI : D. ALLAIN (8403)
Courriel institutionnel :bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf interne : MOD10. 21 E 01/01/11

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-8216

Date: 26 septembre 2011

À l'attention de Mesdames et Messieurs les Préfets

Date de mise en application :	Immédiate
Annule et remplace :	Modifie la NS DGAL/SA/SDSSA/SCAS/SDASEI/N°2009-8269 du 1/10/2009
Nombre d'annexe :	1
Degré et période de confidentialité	Tout public

Objet : Modification de la note de service N°2009-8269 du 1er octobre 2009 relative aux conditions d'exportation de viandes bovines, de préparations de viandes bovines et de produits à base de viandes bovines vers l'Egypte .

MOTS-CLES : Export - viandes – preparation de viandes - produits à base de viande – bovin- Egypte

Références :
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;*
Note de service DGAL/SDSSA/N°2008-8034 du 20 février 2008 : Récapitulatif des conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base 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.
Lettre à diffusion limitée DGAL/MCSI/SDSSA/L2008-164 du 19 février 2008 : Récapitulatif des conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base 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.

Résumé : La présente note de service modifie les exigences spécifiques d'exportation de viandes bovines vers l'Egypte.

Destinataires	
Pour exécution : DDPP/DDCSPP DAAF	**Pour information** : DRAAF - DGAL - DGPAAT - DGT - DGDDI - SE CAIRE - France AGRIMER

Contexte:

Les autorités égyptiennes viennent d'interdire les exportations françaises de produits à base de viandes bovines, ainsi que de préparations à base de ces viandes vers l'Egypte. En revanche, les exportations de viandes bovines désossées issues de bovins âgés de moins de 48 mois avant abattage et les exportations de viandes avec os (uniquement les côtes) issues de bovins âgés de moins de 30 mois avant abattage sont possibles.

Par ailleurs, elles ont annoncé que les agréments accordés aux 4 établissements français en 2009 étaient valides pour 3 ans, soit jusqu'en 2012. Passé ces 3 ans, une inspection annuelle égyptienne sera exigée.

Pour tout nouvel établissement candidat, une inspection annuelle égyptienne est exigée.

En conséquence, la note de service DGAL/SA/SDSSA/SCAS/SDASEI N°2009-8269 est modfiée comme suit :

page 2/5 dans le chapitre intitulé « les incontournables » est ajoutée la mention suivante :
« Les agréments obtenus en 2009 sont acquis pour 3 ans. Passé ce délai, une inspection égyptienne annuelle sera exigée ».

Au chapitre I Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités égyptiennes :

Le 1er paragraphe est remplacé par ::
En mai 2008, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) a classé la France au rang des pays à risque maîtrisé pour l'ESB. Ce nouveau statut a permis de négocier un allègement partiel de l'embargo ESB frappant les exportations de viande et de produits à base de viande issus de bovins français vers l'Egypte.
La mention relative au certificat sanitaire renégocié est supprimée.

NB : Pour que l'exportation puisse se réaliser, l'importateur égyptien doit au préalable solliciter et obtenir une licence d'importation des services vétérinaires égyptiens.

Au chapitre II Produits exportables :

La tableau est modifié comme suit :

	carcasses	viandes	abats	Préparations de viandes	Viandes hachées	Produits à base de viandes stérilisés	Autres produits à base de viandes	Boyaux transformés
Bovins	Non	Oui (1)	Non	Non	Non	Non	Non	Non

est ajouté la paragraphe suivant :
(1) A ce jour, ne peuvent être exportées vers l'Egypte que:
– les **viandes désossées issues de bovins âgés de moins de 48 mois au moment de leur abattage;**
– les **viandes non désossées (partie thoracique) des bovins âgés de moins de 30 mois au moment de leur abattage.**

Les négociations se poursuivent pour élargir la gamme de produits de viande bovine exportables.

Au chapitre III Agrément des établissements pour l'exportation de viandes bovines, préparations de viandes bovines et produits à base de viandes bovines :

est modifié le paragraphe suivant :
Les abattoirs et ateliers de découpe désirant exporter vers l'Egypte doivent être titulaires d'un agrément spécifique délivré par les autorités égyptiennes (GOVS) et figurer sur une liste validée par la DGAL. Ces établissements doivent être au préalable titulaire d'un agrément CE et être conformes en tous points aux dispositions réglementaires (être classés en catégorie I ou II) et figurer sur une liste validée par la DGAL et le GOVS.

Les autres types d'établissements de (transformation et les entrepôts) ne sont pas concernés par cet agrément spécifique.

Est supprimée la phrase suivante :
L'importateur égyptien doit contacter les services vétérinaires égyptiens pour avoir une autorisation d'import.

Au chapitre III 1 Exigences particulières des autorités sanitaires du pays tiers :

L'onglet relatifs aux couples Pays / Produits sous lequel se trouve le référentiel a changé .

Il convient de lire : « EGYPTE / Denrées animales et produits d'origine animale /Viandes fraîches d'animaux domestiques/ espèce bovine » au lieu de « EGYPTE/ / Denrées animales et produits d'origine animale /viandes et produits à base de viande bovine » ;

Au chapitre III.3 : contrôle exercé par les autorités sanitaires égyptiennes

Les mentions suivantes ont été ajoutées :
Les agréments délivrés fin 2009 sont valables 3 ans. Ils seront ensuite renouvelables annuellement moyennant une nouvelle inspection égyptienne.

L'agrément d'autres établissements français et leur renouvellement seront conditionnés à une inspection égyptienne préalable puis annuelle favorable.

Les mentions suivantes ont été supprimées :

Préalablement à l'agrément, les établissements candidats doivent faire l'objet d'une visite par les inspecteurs du GOVS.

Par ailleurs, la conformité des établissements français agréés peut être vérifiée par le GOVS à l'occasion de missions d'inspection ponctuelles.

Une version consolidée de la NS 2009-8269 figure en annexe de cette note.

Signé :
Jean-Luc ANGOT
Directeur général adjoint

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 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
tél : 01 49 55 + n° de poste

Dossier suivi par :
SDSSA : A. ADAMOWSKI (81 65)) – C. BASTIEN (84 96)
SDASEI : D. ALLAIN (8403)
Courriel institutionnel :bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr
betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
MOD10.

NOTE DE SERVICE

DGAL/SA/SDSSA/SCAS/SDASEI/ N°2009-8269

Date : 01/10/2009

Modifiée par NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-8216 du 26 septembre 2011

Date de mise en application :	Immédiate
Annule et remplace :	
Date limite de réponse :	Aucune
Nombre d'annexes :	Aucune
Degré et période de confidentialité	Tout public

Objet : Conditions d'exportation de viandes bovines, de préparations de viandes bovines et de produits à base de viandes bovines vers l'Egypte .

MOTS-CLES : Export - viandes – preparation de viandes - produits à base de viande – bovin- Egypte

Résumé : La présente note de service détaille les exigences spécifiques pour l'export de viandes bovines, de préparations de viandes bovines, ainsi que de produits à base de viandes bovines vers l'Egypte. Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par la Note de Service DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20/02/2008.

Destinataires	
Pour exécution : - DRAAF - DDSV	Pour information : DGPAAT -IGAPS -Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires -Directeurs des Écoles nationales vétérinaires -Directeur de l'INFOMA -France AGriMer DGTPE -Directeur ENSV -RNA

Références :

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;*

Note de service DGAL/SDSSA/N°2008-8034 du 20 février 2008 : Récapitulatif des conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base 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.
Lettre à diffusion limitée DGAL/MCSI/SDSSA/L2008-164 du 19 février 2008 : Récapitulatif des conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base 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.

Les incontournables :

Seuls les abattoirs de bovins et ateliers de découpe de viandes bovines font l'objet d'un agrément spécifique. Les établissements de transformation et les entrepôts ne sont pas concernés.

Préalablement à l'agrément, les établissements candidats doivent faire l'objet d'une visite par les inspecteurs du GOVS (General Organization for Veterinary Services). Les agréments obtenus en 2009 sont acquis pour 3 ans. Passé ce délai, une inspection égyptienne annuelle sera exigée.

Une fois agréés, la présence d'un inspecteur égyptien n'est pas requise pour chaque exportation vers l'Egypte.

PLAN

I – RECONNAISSANCE DU SYSTEME D'INSPECTION FRANÇAIS PAR LES AUTORITES EGYPTIENNES 4

II – PRODUITS EXPORTABLES 4

III – AGREMENT DES ETABLISSEMENTS POUR L'EXPORTATION DE VIANDES BOVINES, PREPARATIONS DE VIANDES BOVINES ET PRODUITS A BASE DE VIANDES BOVINES 4

Introduction

Les dispositions générales relatives à l'instruction des demandes d'agrément spécifique pour l'export 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, la présente note précise les dispositions particulières pour l'exportation de viandes bovines, de préparation de viandes bovines et produits à base de viande bovine vers l'Egypte.

I – Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités égyptiennes

~~Suite à la reconnaissance par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) du statut de la France en tant que pays à risque maîtrisé, les autorités égyptiennes ont décidé en mai dernier de lever l'embargo concernant l'ESB en vigueur depuis de nombreuses années.~~

En mai 2008, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) a classé la France au rang des pays à risque maîtrisé pour l'ESB. Ce nouveau statut a permis de négocier un allègement partiel de l'embargo ESB frappant les exportations de viande et de produits à base de viande issus de bovins français vers l'Egypte.

~~Un nouveau certificat sanitaire a été négocié mais~~ La réouverture effective du marché a été conditionnée au bon déroulement d'une mission d'inspection des établissements candidats à l'exportation vers ce pays. Une première mission s'est déroulée du 28 juin au 11 juillet 2009 à l'issue de laquelle 4 établissements français ont été agréés. Cette liste est consultable sur Expadon à la rubrique « Etablissements agréés ».

NB : Pour que l'exportation puisse se réaliser, l'importateur égyptien doit au préalable solliciter et obtenir une licence d'importation des services vétérinaires égyptiens.

II – Produits exportables

Peuvent être exportés actuellement vers l'Egypte :

	carcasses	viandes	abats	Préparations de viandes	Viandes hachées	Produits à base de viandes stérilisés	Autres produits à base de viandes	Boyaux transformés
Bovins	Non	Oui (1)	Non	Non	Non	Non	Non	Non

(1) A ce jour, ne peuvent être exportées vers l'Egypte que:
- les **viandes désossées issues de bovins âgés de moins de 48 mois au moment de leur abattage;**
- les **viandes non désossées (partie thoracique) des bovins âgés de moins de 30 mois au moment de leur abattage.**

Les négociations se poursuivent pour élargir la gamme de produits de viande bovine exportables.

III – Agrément des établissements pour l'exportation de viandes bovines, préparations de viandes bovines et produits à base de viandes bovines

Champ de l'agrément spécifique :
Les abattoirs et ateliers de découpe désirant exporter vers l'Egypte doivent être titulaires d'un agrément spécifique délivré par les autorités égyptiennes (GOVS) et figurer sur une liste validée par la DGAL. ~~Seuls les abattoirs et ateliers de découpe font l'objet d'un agrément spécifique. Il~~s. Ces établissements doivent être au préalable titulaire d'un agrément CE et être conformes en tous points aux dispositions réglementaires (être classés en catégorie I ou II) ~~et figurer sur une liste validée par la DGAL et le GOVS.~~

Les autres types d'établissements de (transformation et les entrepôts) ne sont pas concernés par cet agrément spécifique.
~~L'importateur égyptien doit contacter les services vétérinaires égyptiens pour avoir une autorisation d'import.~~

III. 1 Exigences particulières des autorités sanitaires du pays tiers

Le référentiel applicable à l'inspection et à l'évaluation d'un abattoir par les inspecteurs du GOVS est disponible **à titre d'information** sur EXPADON, sous la rubrique « conditions sanitaires et phytosanitaires pour exportation vers les pays tiers » ~~certificats sanitaires »~~ dans l' onglet : :
EGYPTE/ Vétérinaire /Denrées animales et produits d'origine animale ~~viandes et produits à base de viande bovine~~ / viandes fraîches d'animaux domestiques/ espèce bovine

Ce référentiel est une base d'inspection par les inspecteurs égyptiens pour évaluer un abattoir mais n'est en aucun cas un dossier d'agrément à renseigner par le professionnel préalablement à l'exportation

Selon la réglementation égyptienne, pour pouvoir obtenir l'agrément, l'établissement candidat doit comporter **l'ensemble de ces unités** :
- Unité de stabulation;
- Unité d'Abattage ;
- Unité de découpe (le cas échéant) ;
- Unité de réfrigération ;
- Unité de stockage des sous-produits ;
- Unité de congélation ;
- Unité de conditionnement ;
- Unité de stockage en chambre froide positive ou négative.

III.2 Dossier d'agrément

Aucun dossier spécifique n'est requis. La demande d'agrément pour l'exportation est instruite conformément aux dispositions de la NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20 février 2008.

III.3 Contrôle exercé par les autorités sanitaires égyptiennes

~~Préalablement à l'agrément, les établissements candidats doivent faire l'objet d'une visite par les inspecteurs du GOVS.~~

Les agréments délivrés fin 2009 sont valables 3 ans. Ils seront ensuite renouvelables annuellement moyennant une nouvelle inspection égyptienne.

L'agrément d'autres établissements français et leur renouvellement seront conditionnés à une inspection égyptienne préalable puis annuelle favorable.

Une fois l'agrément « Egypte » obtenu, la présence d'un inspecteur égyptien au sein de l'établissement agréé n'est pas requise lors de chaque opérations d'abattage et de préparations d'un export de viande et produits à base de viandes bovines vers l'Egypte.

~~Par ailleurs, la conformité des établissements français agréés peut être vérifiée par le GOVS à l'occasion de missions d'inspection ponctuelles.~~

Je vous rappelle qu'en cas de constat de non respect des exigences communautaires et/ou spécifiques pour l'export de produits carnés vers l'Egypte, il convient de se reporter aux dispositions de la Lettre à Diffusion Limitée DGAL/SDSSA/MCSI/L 2008-164 du 19 février 2008.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté rencontrée dans l'application de ces instructions.