Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Direction générale de l'alimentation

Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments

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 : A. ALLAERT (45.85), C. BASTIEN (84.96), S. LEFOUILLE (84.99), U. QUERREC (84.95), P. VELGE (60.44)
Tél : 01.49.55 + n°poste
Courriel institutionnel :
sdssa.DGAL@agriculture.gouv.fr /
export.sdasei.DGAL@agriculture.gouv.fr

Réf. Interne : MOD10.21 E 01/01/11

NOR : AGRG1131662N

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-8254

Date: 30 novembre 2011

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application :	immédiate
Abroge et remplace :	LDL L2008-164 du 19/02/2008 NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034
Date d'expiration :	
Date limite de réponse/réalisation :	
Nombre d'annexes :	6
Degré et période de confidentialité :	tout public

Objet : 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.

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* **;**

MOTS-CLES : Exportation – Viandes fraîches - Classement - Abattoirs – Produits à base de viande – Produits laitiers – Produits à base de lait – Produits de la pêche - Agrément – Pays Tiers – Modèle d'engagement.

Destinataires	
Pour exécution :	**Pour information** :
DDPP/DDCSPP : DAAF :	DRAAF référents nationaux et personnes ressources BNEVP

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 ;
Code of Federal Regulations (USA) ;
Note de service DGAL/SDSSA/N°2007-8282 du 21 novembre 2007 relative aux Abattoirs d'animaux de boucherie, de volailles ou de lagomorphes : bilans des années passées ; classement 2008 ; agréments ; responsabilités.

Résumé :

La présente note de service a pour objet de récapituler les conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches d'animaux de boucherie et de volailles, de produits transformés à base de viande, de produits laitiers et de produits de la pêche, sans préjudice des dispositions particulières exigées en période de crise [notamment vis à vis de certaines filières (fièvre catarrhale ovine, influenza aviaire, fièvre aphteuse,…)] ou liées à certaines barrières sanitaires (ex : viandes bovines et ESB).

Plan

Introduction....4

I - Instruction des demandes d'agrément par les Directions départementales en charge de la protection des populations (DD(CS)PP)....5

I.1 Pré-requis....5

I.2 Recevabilité....5

I.3 Décision sur la demande....6

II – Modalités d'octroi et de retrait de l'agrément spécifique pour l'export vers les pays tiers....7

II.1Transmission des dossiers aux autorités sanitaires et mise à jour des listes des établissements agréés 7

II.2 Prise en compte des exigences supplémentaires lors des inspections....7

II. 3 Conduite à tenir en cas de non-conformités aux exigences européennes, françaises ou spécifiques. .7

II. 3.1 L'arrêt de la certification....7

II. 3.2 L'information des autorités du pays importateur....8

II.4 Décisions à l'initiative du pays tiers....8

II.5 Le recours à l'évaluation technique par les personnes ressources ou les référents nationaux....8

ANNEXE 1....10

ANNEXE 2....11

ANNEXE 3....17

ANNEXE 4....20

ANNEXE 5....21

ANNEXE 6....24

Introduction

L'article 12 du règlement (CE) n°178/2002 indique que « les denrées alimentaires […] exportées de la Communauté dans le but d'être mises sur le marché dans un pays tiers respectent les prescriptions applicables de la législation alimentaire, sauf s'il en est disposé autrement par les autorités du pays importateur ». Par ailleurs, l'article 2 (chapitre 1er) de l'arrêté du 25 avril 2000 relatif à la certification vétérinaire dispose que : « pour pouvoir […] être exportées, les marchandises […] doivent au minimum respecter les conditions sanitaires […] prévues par les réglementations nationales et européennes et, le cas échéant, […] les conditions supplémentaires exigées par le pays tiers destinataire. ». En conséquence, si un Etat destinataire n'a pas d'exigence particulière en matière d'exportation, les denrées doivent **au minimum respecter les conditions sanitaires prévues dans les réglementations européennes et nationales**.[1]

Le règlement (CE) n° 882/2004 définit l'équivalence comme la capacité pour des mesures ou des systèmes différents d'atteindre des objectifs identiques. Ainsi, un pays peut accepter des produits répondant à des critères sanitaires qui, sans être identiques, offrent le même niveau de protection sanitaire que celui recherché par le biais de l'application des mesures pré-établies.
Certains pays tiers reconnaissent totalement la réglementation européenne (ex : Suisse) ; on parle alors d'équivalence totale.
D'autres ne reconnaissent qu'une partie de la réglementation européenne (ex. : Canada, USA) ; on parle alors d'équivalence partielle. Ils exigent certaines conditions supplémentaires aux dispositions européennes concernant les parties réglementaires non reconnues ou n'autorisent pas les exportations pour certains produits (statut fermé).
Enfin certains pays ne reconnaissent pas d'équivalence (ex. : Chine, Corée du Sud) et se basent sur le seul respect de leurs conditions spécifiques.

Selon la reconnaissance ou non d'une équivalence et l'existence d'exigences particulières des pays tiers, les démarches des professionnels pour obtenir un agrément export spécifique varient considérablement ; elles résultent de la combinaison des paramètres suivants :

- exigences supplémentaires au référentiel européen, ou non ;
- constitution d'un dossier transmis aux autorités sanitaires du pays importateur, ou non ;
- mission d'inspection préalable des établissements, ou non.

Les conditions applicables pour chaque pays sont détaillées dans les notes spécifiques.

Cette note présente les principaux éléments qui doivent être maîtrisés par le service d'inspection tant en ce qui concerne l'évaluation des dossiers de demande d'agrément pour l'export vers les pays tiers que pour les inspections réalisées sur la base de ces exigences spécifiques pour l'export vers les pays tiers.
Il conviendra également de se reporter aux instructions thématiques pour les dispositions particulières par pays tiers ; un tableau récapitulatif est régulièrement mis à jour sur l'intranet du Ministère en charge de l'agriculture (http://intranet.national.agri **puis section** Missions techniques > Alimentation > Pays tiers et accords internationaux > Conditions sanitaires d'exportation**).**

Lorsqu'un pays tiers n'a pas d'exigence supplémentaire au référentiel européen, le seul pré-requis à l'exportation est le respect des normes sanitaires européennes et françaises. Les établissements disposant d'un agrément conditionnel peuvent exporter vers ces pays.
Dans tous les cas, seuls les produits issus des établissements respectant les normes européennes (dans le cas particulier des abattoirs et ateliers de découpe, les établissements classés I ou II) peuvent être exportés ou servir à fabriquer des produits destinés à l'exportation. Il appartient au certificateur, lorsqu'un abattoir ou un atelier de découpe apparaît sur le certificat sanitaire, de s'assurer dans SIGAL du classement de cet établissement.

1 Néanmoins, si les exigences sanitaires d'un pays tiers sont incompatibles avec les réglementations européennes ou nationales , la DD(CS)PP pourra autoriser la production de ces denrées impropres à la mise sur le marché européen après avoir vérifié la qualité de la traçabilité et l'absence de risque de contamination des denrées destinées au marché européen. Les produits destinés à cet export spécifique, ainsi que leurs conditionnements et emballages, ne doivent en aucun cas porter la marque d'identification de l'établissement producteur (§ 2 de l'article 5 du règlement (CE) № 853/2004).

La suite de cette note concerne donc les pays tiers et les produits pour lesquels l'inscription de l'établissement sur une liste positive (autre que la liste des établissements disposant d'un agrément sanitaire européen) est un préalable à l'exportation.

I - Instruction des demandes d'agrément par les Directions départementales en charge de la protection des populations (DD(CS)PP)

La DGAL ne faisant que faire suivre les demandes sans les évaluer à nouveau, la **crédibilité du système** sanitaire français auprès de nos partenaires **repose exclusivement sur l'instruction de la demande par la DD(CS)PP.**

I.1 Pré-requis

Dans le cas où la procédure prévoit que la demande est directement formulée auprès de l'autorité compétente du pays tiers par l'exploitant ou son importateur (ex : Israël), le responsable informe en parallèle la DD(CS)PP de sa démarche. Lorsqu'elle en a connaissance, la DGAL informe l'exploitant des suites données à sa démarche via la DD(CS)PP. L'exploitant informe également la DD(CS)PP des communications de l'autorité du pays tiers qui lui seraient faites directement. Dans le cas où la décision d'inscription sur la liste est transmise directement à l'exploitant, la DD(CS)PP en informe la DGAL dès qu'elle en a connaissance, par courriel, en joignant la décision de l'autorité du pays tiers.

Dans le cas le plus fréquent, la demande doit être transmise par l'autorité compétente (le CVO), l'exploitant dépose une demande auprès de la DD(CS)PP du département d'implantation de l'établissement, accompagnée :

- d'une attestation par laquelle il reconnaît avoir pris connaissance des dispositions des notes de service spécifiques en vigueur (en citant ces notes) applicables à l'exportation vers le pays tiers pour lequel la demande est formulée et s'engage à les respecter (un modèle d'engagement est joint en annexe 1) ;
- des pièces nécessaires à la constitution du dossier conformément aux instructions spécifiques du pays tiers concerné.

I.2 Recevabilité

Seuls seront acceptés les documents dactylographiés, rédigés en français et dans une langue officielle du pays destinataire, à moins que l'instruction spécifique précise qu'une autre langue (généralement l'anglais) est admise. La traduction est de la responsabilité du pétitionnaire et à ses frais . Elle doit concerner toutes les pièces du dossier (y compris la légende des plans, les résultats d'autocontrôles, …). Le cas échéant, l'attention des opérateurs sera appelée sur le fait que le dossier peut être volumineux et la démarche complexe (parfois équivalente à un agrément européen) et longue (délai de réponse de l'autorité du pays tiers, organisation éventuelle d'une mission d'inspection).

À réception du dossier, vous créerez l'autorisation EXPORT correspondante dans SIGAL à l'état « demande ».

Je vous demande de vous assurer :

1. de la complétude du dossier par rapport aux dispositions de l'instruction spécifique
2. de l'exactitude du contenu.

En particulier, la raison sociale exacte de l'établissement demandeur et son adresse doivent être celles déclarées au registre du commerce et des sociétés (RCS). Le numéro d'agrément européen (quand il est requis), la nature des activités conduites et les espèces travaillées doivent également apparaître avec précision. Vous veillerez à tenir à jour également les informations enregistrées dans SIGAL. En effet, **pour éviter d'éventuels blocages, ces informations doivent correspondre exactement à celles mises en ligne sur le site Internet du ministère en charge de l'agriculture** dans la section thématique : *Alimentation > Sécurité sanitaire > production et transformation* (http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/production-transformation), **et à celles utilisées lors de l'émission de certificats à l'exportation.** En cas de modification, vous informerez la DGAL (bureau sectoriel) par courriel en précisant les informations à modifier (adresse, raison sociale …) en vue de l'information des autorités des pays tiers concernés

3. du respect de l'obligation d'autorisation de toutes les étapes de la filière, lorsqu'elle est prévue par les instructions spécifiques.

Une attention particulière doit être portée aux fournisseurs des établissements sollicitant l'agrément export et aux entrepôts.
Ainsi, dans la filière viande, un atelier de découpe qui désire exporter vers un pays tiers qui impose un agrément spécifique doit s'approvisionner auprès d'abattoirs eux-mêmes agréés pour exporter vers ce pays.
Il en va de même, sauf exceptions précisées dans le tableau récapitulatif mis à jour sur l'intranet, pour tout établissement de transformation qui ne pourra s'approvisionner qu'auprès d'abattoirs, d'ateliers de découpe et/ou d'entrepôts eux-mêmes agréés à l'exportation vers ce pays.
Les listes à jour des établissements agréés pour l'exportation vers certains pays tiers sont disponibles sur le site EXP@DON (https://www.teleprocedures.office-elevage.fr/Expadon/Presentation/ListeEtablissement/ListeEtablissement.aspx?cat=0&dom=AN&doc=L) et régulièrement mises à jour dans les versions linguistiques du pays.

4. de la qualité de leur présentation

De nombreux pays tiers demandent des informations précises sur la mise en oeuvre des plans HACCP, et le cas échéant les plans SPS (« Sanitary Performance Standards ») et SSOP (« Sanitation Standard Operating Procedures »), dans les établissements candidats ; il convient de transmettre un dossier concis et précis faisant en particulier ressortir les dangers pris en compte, les limites critiques et les actions correctives proposées.

En ce qui concerne les exigences relatives aux SPS et SSOP d'une part, et HACCP d'autre part, vous vous reporterez respectivement aux annexes 2 et 3 de la présente note.

5. de la qualité de leur contenu

Vous attacherez une attention particulière au contenu des plans HACCP, pour lesquels le même niveau d'exigence est requis s'agissant des agréments européens ou spécifiques au pays tiers. Les notes complémentaires spécifiques de chaque pays détailleront le niveau de précision attendu pour l'ensemble des pièces constitutives du dossier d'agrément.

I.3 Décision sur la demande

La seule décision prise par l'administration française en matière d'autorisation d'exportation vers un pays tiers est la décision de transmettre la demande à l'autorité compétente de ce pays. L'inscription de l'établissement sur la liste des établissements autorisés demeure de la compétence des autorités du pays tiers.
La décision de transmettre le dossier est prise formellement par le CVO, au nom du Ministre, sur avis conforme de la DD(CS)PP.

1. Défavorable

Si l'examen du dossier de demande d'agrément ou l'inspection de l'établissement conduit à conclure que les exigences prévues par la réglementation européenne ou nationale ou du pays destinataire ne sont pas respectées, vous refuserez de transmettre le dossier à la DGAL. Vous informerez l'exploitant de votre décision dans les formes administratives habituelles. S'agissant d'une réponse à une demande, il n'est pas nécessaire de donner à l'exploitant la possibilité de vous faire ses observations.
L'état de l'autorisation EXPORT correspondante dans SIGAL, est modifié en « refusé ».

2. Favorable

Dans le cas où la demande est complète et où l'établissement respecte strictement les conditions de mise sur le marché européen, notamment en ce qui concerne le plan HACCP, ainsi que les dispositions des instructions spécifiques au pays tiers concerné, vous transmettrez à la DGAL l'ensemble des pièces requises, accompagné de votre avis favorable motivé. Ce document sera imprimé à partir de Sigal. Dans un premier temps, le modèle de document est téléchargeable à partir de l'intranet du BMOSIA selon la procédure décrite en annexe 5. A terme, ce bordereau sera intégré à la version 1.9.9.0 de Sigal. En l'absence de ce bordereau, tout dossier sera immédiatement retourné à la DD(CS)PP.

Pour nous permettre de notifier la décision du CVO à l'exploitant (par votre intermédiaire) dans le délai légal de deux mois[2], je vous demande de nous transmettre les dossiers recevables dans un délai d'un mois à compter de leur réception.

Quels que soient les impératifs commerciaux invoqués par les exploitants, l'administration ne s'engage pas à transmettre le dossier dans un délai inférieur à deux mois.

NB : Le classement des abattoirs et ateliers de découpe sera systématiquement vérifié par la DD(CS)PP ; seuls les dossiers des établissements conformes (i.e. classés en I ou II) pourront être transmis à la DGAL.

II – Modalités d'octroi et de retrait de l'agrément spécifique pour l'export vers les pays tiers

II.1 Transmission des dossiers aux autorités sanitaires et mise à jour des listes des établissements agréés

Sans examen complémentaire[3], la sous-direction des affaires européennes et internationales transmet le dossier (avant ou après la visite de l'expert étranger selon les cas) aux autorités compétentes du pays tiers importateur via le service économique de l'ambassade de France dans le pays tiers.
Les délais de réponse des autorités sanitaires sont variables selon les pays (généralement de 1 à 3 mois), et sont totalement indépendants de la volonté de l'administration française. Il convient sur ce point d'informer le professionnel afin que sa demande soit adressée dans des délais compatibles avec ses impératifs commerciaux pour le démarrage d'un marché à l'exportation.
En cas de refus ou de demande de complément, la DGAL en informe l'exploitant via la DD(CS)PP.
A réception de l'accord du pays tiers, la DGAL met à jour la liste des établissements autorisés à exporter vers le pays concerné dans Exp@don et en informe la DD(CS)PP qui retransmet l'information à l'exploitant et met à jour l'état de l'autorisation EXPORT correspondante dans SIGAL en « valide ».
Les dossiers qui seraient transmis directement par un opérateur à la DGAL sont retournés à la DD(CS)PP de son lieu d'établissement, seule compétente pour les instruire.

NB : à compter de 2012 (la date vous sera communiquée en temps utile), les listes d'établissements agréés pour l'exportation seront constituées par FranceAgriMer/Service d'Appui aux exportateurs (FAM/SAEXP) selon les modalités figurant en annexe 6. Ainsi, après appel à candidature fait par FAM/SAEXP, les demandes d'inscription et le cas échéant les dossiers sont adressés à FAM/SAEXP, sauf dans le cas des agréments supposant des exigences supplémentaires au référentiel réglementaire européen. Dans ce cas, les demandes d'agrément (et le cas échéant les dossiers) seront adressées à la DD(CS)PP. Des informations sur les modalités et la date de mise en œuvre de ce dispositif vous seront adressées en temps utile.

II.2 Prise en compte des exigences supplémentaires lors des inspections

Les notes de services spécifiques détaillent, au sein des grilles d'inspection SSA, les items correspondant aux exigences supplémentaires au référentiel européen. Le rapport doit ainsi faire apparaître clairement l'évaluation des exigences supplémentaires des pays tiers.

II. 3 Conduite à tenir en cas de non-conformités aux exigences européennes, françaises ou spécifiques

II. 3.1 L'arrêt de la certification

Seuls les établissements conformes aux dispositions européennes et aux exigences complémentaires spécifiques des pays tiers sont autorisés à exporter. Sur la base des constats réalisés au cours des inspections régulières (non-conformités vis-à-vis des exigences européennes ou des exigences spécifiques « export »), vous pourrez être amenés à suspendre la signature des certificats export dans l'attente de la mise en œuvre

2 Ce délai de deux mois est celui de la notification de la décision de transmettre le dossier et non celui de sa transmission effective : notamment dans les cas où une inspection préalable est nécessaire, les instructions spécifiques peuvent prévoir des modalités particulières de transmission des dossiers.

3 La DGAL n'étudie pas le contenu du dossier, s'appuyant en cela exclusivement sur l'avis de la DD(CS)PP

des actions correctives nécessaires. Vous informerez l'exploitant de cette situation (nota : les produits fabriqués antérieurement au constat de non-conformité restent éligibles pour l'export), en motivant la mesure de façon détaillée, après lui avoir donné la possibilité de faire ses observations. En effet, s'il ne s'agit pas à proprement parler d'une décision administrative (la décision effective sera prise le cas échéant par le certificateur), il est nécessaire, au vu des enjeux économiques, de respecter les droits de la défense et de faire connaître clairement à l'exploitant les mesures qu'il doit mettre en œuvre pour obtenir la levée de la mesure. Vous fixerez un délai à l'exploitant pour se mettre en conformité, faute de quoi vous mettrez en œuvre la procédure prévue au chapitre suivant.

La DD(CS)PP met alors à jour l'autorisation EXPORT correspondante dans SIGAL en « suspendu ». Une copie du courrier d'information du professionnel sera transmise par voie électronique au bureau sectoriel compétent de la DGAL qui modifiera Exp@don en conséquence (l'établissement sera indiqué comme suspendu avec une mention des motifs de la mesure), afin que les produits ne puissent pas être expédiés vers le pays tiers concerné à partir d'un autre département. Sauf dans le cas où le pays tiers exige une pré-certification (ex : Russie), la mesure est par contre sans effet sur les produits qui seraient exportés (après transformation éventuelle) depuis un autre État membre.

Après vérification par vos services de l'application et de l'efficacité des mesures correctives, les produits fabriqués en conformité avec les exigences spécifiques pourront de nouveau faire l'objet de certification. Vous informerez la DGAL de la reprise de la certification et mettrez SIGAL à jour.

NB : Par ailleurs, j'attire votre attention sur le fait qu'il vous appartient, le cas échéant, d'engager les mesures de police administrative, voire d'engager une procédure de suspension de l'agrément européen, conformément aux dispositions des articles L. 233-1 ou L. 233-2 du code rural et de la pêche maritime si des manquements importants aux normes européennes persistent au sein de cet établissement.

II. 3.2 L'information des autorités du pays importateur

Si un établissement n'apporte pas les mesures correctives dans le délai fixé, vous indiquerez à l'exploitant votre volonté d'en informer le pays tiers, en motivant la mesure de façon détaillée, afin de lui donner la possibilité de faire ses observations. En effet, même si comme précédemment il ne s'agit pas à proprement parler d'une décision administrative à son encontre, il est toujours nécessaire de respecter les droits de la défense. Vous adresserez ensuite votre demande motivée au bureau sectoriel compétent de la DGAL. Le CVO informe les autorités du pays tiers qu'il ne répond plus à ses exigences sanitaires, afin qu'il retire (ou non) à l'établissement l'autorisation d'exporter. À réception de la décision de retrait dudit pays, la DGAL retirera l'établissement de la liste publiée sur Exp@don et informera la DD(CS)PP, qui mettra à jour l'état de l'autorisation SIGAL correspondante (« retiré »).

Cas particuliers :

- dans le cas des établissements qui exportent vers des pays tiers qui n'exigent pas l'inscription sur une liste spécifique (Australie, …), la certification peut être suspendue dans les mêmes conditions que celles décrites au point II.B.1 ci-dessus. En l'absence de liste publiée sur Exp@don, il appartient à la DD(CS)PP d'informer les collègues des autres départements à partir desquels les produits de l'établissement sont exportés, dans la mesure où elle en a connaissance.
- les établissements ayant fait l'objet d'une demande au préfet de suspension de leur agrément européen ne peuvent pas bénéficier de certification export ; les exploitants en sont informés par le courrier annonçant la demande de suspension.

II.4 Décisions à l'initiative du pays tiers

Lorsque l'autorité du pays tiers prend une mesure contre un établissement français autorisé à exporter ses produits dans ce pays (suspension temporaire suite à une inspection ou à un contrôle en frontière défavorable par exemple), elle en informe le CVO qui répercute l'information à l'exploitant via la DD(CS)PP et met Exp@don à jour. La DD(CS)PP met parallèlement SIGAL à jour. L'administration française n'a pas part à ces décisions, qui ne peuvent faire l'objet de recours que suivant les règles de droit du pays tiers.

II.5 Le recours à l'évaluation technique par les personnes ressources ou les référents nationaux

À la demande de la DGAL, les réseaux nationaux (personnes ressources, référents) peuvent intervenir dans les départements sur des dossiers ponctuels ou dans le cadre d'une programmation régulière afin :

- d'apporter aux DD(CS)PP, une expertise en matière d'agrément des entreprises pour l'exportation de leurs produits vers certains pays tiers ;

- d’apprécier le niveau de conformité du dispositif d’inspection sanitaire des entreprises agréées export avec le référentiel européenne et avec celui propre au pays importateur puis d’en rendre compte à la DGAL et aux DD(CS)PP concernées ;
- d’accompagner si besoin les missions d’information, d’évaluation ou d’audit en France des pays importateurs.

Ils apportent également un appui technique à la DGAL lors de la préparation des missions d’audits conduites par les autorités sanitaires des pays tiers.

En ce qui concerne les exportations vers des pays non évoqués par les notes de service, il appartient à l’exportateur de s’enquérir des conditions requises en consultant dans un premier temps le site EXP@DON (voir annexe 4), puis, le cas échéant, les missions économiques et financières de la DGTPE (voir annexe 4).

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

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O.

Jean-Luc ANGOT

ANNEXE 1

MODELE D'ENGAGEMENT

Je soussigné , , responsable de l'établissement ci-dessous désigné :

Raison sociale :

Adresse postale :

Courriel :

Numéro d'agrément :

Activité(s) pour laquelle ou lesquelles la demande est formulée :

Reconnais avoir pris connaissance des dispositions spécifiques applicables à l'exportation de …….. vers ……. édictées par la ou les instructions suivantes :

- Note de service DGAL/SDSSA/N…….n°…….. du …….

- Note de service DGAL/SDSSA/N…….n°…….. du …….

- Note de service DGAL/SDSSA/N…….n°…….. du …….

et m'engage à respecter intégralement ces dispositions.

Fait à , le

Signature

ANNEXE 2

SPS et SSOP

Plusieurs pays tiers (Corée, Chine, Singapour…) font référence à la terminologie américaine (« SPS », « SSOP ») dans la définition de leurs exigences concernant l'agrément spécifique « export » des établissements français au travers :

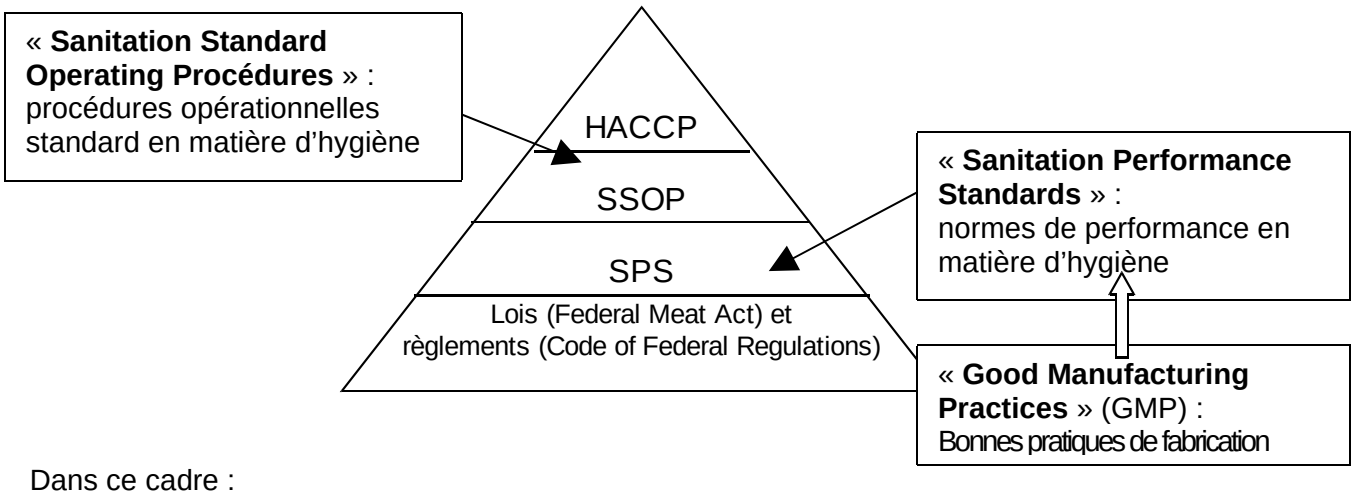
- des grilles de demande d'agrément export ;
- de la constitution des dossiers d'agrément ;
- des audits réalisés par les autorités sanitaires en France.

Cette annexe présente les principales exigences réglementaires issues du « Code of Federal Regulations (CFR)» américain. Ces éléments doivent être maîtrisés par le service d'inspection tant en ce qui concerne l'évaluation des dossiers de demande d'agrément pour l'export vers les pays tiers que les inspections réalisées sur la base de ces exigences spécifiques pour l'export vers les pays tiers.

Les exigences particulières des autorités américaines (notamment en matière de formalisme) concernant l'application du CFR et la mise en œuvre de la Directive 5000.1 font l'objet d'instructions spécifiques. De même, il conviendra de se reporter aux instructions thématiques par pays tiers pour les dispositions particulières concernant la mise en oeuvre de ce référentiel.

I - Articulation entre dossier d'agrément européen, SPS et SSOP

L'approche américaine en matière de sécurité des aliments repose sur une démarche similaire à celle conduite sur le plan national dans le cadre de l'agrément communautaire (cf. NS DGAL/SDSSA/N°2007-8013).



Dans ce cadre :

- les SPS sont les normes exigées en matière de production des denrées. Ils définissent les objectifs à atteindre en ce qui concerne l'environnement des denrées (à l'intérieur et aux abords des locaux) pour assurer des conditions de production sûres des aliments ;
- parmi ces normes, les SSOP sont les procédures permettant d'éviter la contamination **directe** et l'altération des denrées : il s'agit principalement des procédures de nettoyage et de désinfection des surfaces en contact avec les aliments ;
- le HACCP traite des dangers liés aux aliments.

Par rapport à l'approche de la NS DGAL/SDSSA/N2007-8013, cette « pyramide » présente toutefois une terminologie et une segmentation spécifique des différents principes qui peuvent entraîner des confusions ou des malentendus lors des audits. En particulier, les exigences en matière de documentation et

d'actions correctives sont différentes dans les SPS et les SSOP, alors que les instructions nationales ne font pas cette distinction.

Exemple : le plan de nettoyage et de désinfection exigé par les normes européennes (dossier d'agrément) comprend à la fois des éléments qui relèvent du SPS et d'autres du SSOP. Ainsi, dans une salle de découpe de viande, le nettoyage et la désinfection du sol et des murs relève du SPS, celui des tables et tapis de découpe du SSOP.

Une correspondance entre les éléments du dossier d'agrément communautaire tel que prévu par l'arrêté ministériel du 8 juin 2006 et ces différentes thématiques est présentée en fin de cette annexe.

II - Les SPS

II.1 Contenu

Comme dans la réglementation européenne, les exigences définissent les objectifs à atteindre (et non les moyens spécifiques pour les satisfaire) pour disposer de conditions de production permettant l'élaboration de denrées alimentaires sûres en ce qui concerne :

- les locaux et installations (construction, maintenance, protection contre les nuisibles, éclairage, ventilation, approvisionnement en eau, gestion des effluents, vestiaires et sanitaires) ;
- les équipements et matériels (construction, accessibilité pour l'inspection, équipements utilisés pour les déchets) ;
- le nettoyage et la désinfection (surfaces en contact avec les denrées, surfaces non en contact avec les denrées, produits de nettoyage et désinfection, méthode de nettoyage et désinfection) ;
- l'hygiène du personnel (propreté, tenues, état de santé).

Le non respect de ces exigences ne provoque pas de contamination directe des produits mais induit des conditions sanitaires de production susceptibles de favoriser la contamination des produits.

Par ailleurs, dans la plupart des cas, le respect strict des normes européennes apporte des garanties au moins équivalentes aux normes SPS .

NB : le nettoyage et la désinfection des surfaces en contact avec les denrées fait partie des normes de production SPS. Les procédures SSOP définissent les moyens que met en œuvre l'entreprise pour atteindre cette norme.

II.2 Ce qui est attendu du professionnel

Documentation :

- instructions relatives à l'usage des produits de lutte contre les nuisibles ;
- eau ou glace : attestation de potabilité de l'eau et résultats d'analyse en cas de ressource privée ou attestation de raccordement au réseau public et attestation de conformité de la ressource publique ;
- instructions relatives à l'usage des produits de nettoyage et de désinfection (y compris aptitude à l'usage en établissement agroalimentaire).

Enregistrements : les enregistrements relatifs aux contrôles effectués dans le cadre des SPS ne sont pas obligatoires, mais leur conservation écrite est vivement recommandée.

Il convient de noter que dans ce cadre, contrairement à ce qui est prévu par les dispositions nationales, il y a peu d'exigences de formalisation écrite. Par exemple, un plan de lutte contre les nuisibles formalisé n'est pas requis ; la seule exigence porte sur l'utilisation des produits de désinsectisation ou dératisation. En revanche, lorsque le professionnel a choisi d'élaborer des supports écrits pour répondre aux exigences des SPS ou lorsque des procédures sont écrites parce qu'attendues par les normes européennes, il doit les appliquer à la lettre.

II.3 Ce qui est attendu du service d'inspection

Le service d'inspection vérifie que les exigences relatives aux SPS sont satisfaites essentiellement par l'observation directe des conditions de fonctionnement de l'établissement, et en particulier du respect des documents écrits.
L'inspection documentaire concerne la documentation requise réglementairement, ainsi que les enregistrements éventuellement effectués par l'entreprise.

III - Les SSOPs

III.1 Contenu

Il s'agit des procédures écrites que l'établissement applique chaque jour pour prévenir la contamination directe des produits ; elles concernent au moins les surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Elles sont mises en œuvre avant le début de la production et en cours de production. Elles correspondent en général au moins au plan de nettoyage et de désinfection des surfaces en contact avec les denrées.

III.2 Ce qui est attendu du professionnel

- les procédures sont obligatoirement datées et signées par une personne ayant autorité sur le site (versions initiales et modifiées) ;
- les procédures qui sont conduites chaque jour avant le début de la production (« procédures pré-opérationnelles ») sont clairement identifiées ;
- la fréquence et la personne en charge de la mise en œuvre sont précisées pour chacune des procédures ;
- ces procédures font l'objet d'une surveillance quotidienne sous la forme de contrôles qui donnent lieu à des enregistrements écrits, et ce chaque jour de production avant le début de la production, ainsi qu'au cours de la production ;
- lorsque, au cours de ces contrôles, une non conformité est constatée, des mesures correctives sont mises en œuvre. Elles font obligatoirement l'objet d'un enregistrement écrit, et doivent contenir les points suivants:
    - déterminer le devenir des produits éventuellement contaminés (ex : parage, destruction..) ;
    - rétablir les conditions d'hygiène satisfaisantes (ex : nettoyage et désinfection immédiats…) ;
    - empêcher la récurrence , le cas échéant en réévaluant et en modifiant les procédures (ex :revoir les conditions de nettoyage, la formation de l'employé chargé du nettoyage..) ;
- des enregistrements (conservés 6 mois au minimum) documentent, au jour le jour, l'application des procédures, la surveillance et les actions correctives ;
- l'efficacité de l'ensemble des procédures doit être périodiquement évaluée ; le cas échéant les procédures sont révisées.

Le plan SSOP peut être très court ; c'est avant tout la précision des enregistrements correspondants qui importe, ainsi que le respect et l'application sur le terrain des procédures écrites prévues.

III.3 Ce qui est attendu du service d'inspection

Lors de l'inspection, le volet documentaire de l'inspection est proportionnellement important ; le service d'inspection doit en effet contrôler :

- le contenu des procédures ;
- les enregistrements témoignant de l'application des procédures, la surveillance et la vérification par le professionnel ;
- les enregistrements relatifs aux actions correctives.

Le contrôle sur place (observation des personnes effectuant la surveillance en particulier) permet de vérifier l'efficacité et l'effectivité du plan SSOP

Lors de l'instruction des dossiers de demande d'agrément spécifique « export », vous veillerez à ce que ces notions soient correctement maîtrisées par les professionnels et qu'ils soient capables de distinguer,

au sein de leur dossier d'agrément communautaire, ce qui relève des « SPS » et des « SSOP ». En effet, si le professionnel choisit de traiter des procédures relevant du SPS en SSOPs, il devra les gérer comme des SSOPs.

Quelques différences entre SPS et SSOP

	SPS	SSOP
Définition	Normes exigibles règlementairement (= résultat)	Procédures directement appliquées (= moyen)
Champ d'application	Environnement de production	Points particuliers des SPS concernant la prévention de la contamination directe des denrées
Documents et procédures écrites	NON (mais attention, si ces documents sont exigés dans le dossier communautaire : ils doivent être strictement mis en oeuvre) Certains points obligatoires	OUI
Surveillance	NON OBLIGATOIRE	OBLIGATOIRE
Enregistrements écrits	NON OBLIGATOIRE	OBLIGATOIRE
Mesures correctives écrites en 3 points	NON OBLIGATOIRE	OBLIGATOIRE

Articulation entre dossier d'agrément communautaire, SPS et SSOP

Dossier d'agrément (arrêté ministériel du 8 juin 2006)		Référence réglementaire américaine (9 CFR)	Domaine
1° *Note de présentation de l'entreprise*			
2.1. Organisation générale.			
2.2. Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel.			
2° *Description des activités de l'entreprise*			
2.3. La liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue.			
2.4. La liste des matières premières, ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage et leur description.			
2.5. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés.		417.2 (a) (2)	HACCP
2.6. Les diagrammes de fabrication.			
2.7. Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale et minimale.			
2.8 La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets.			
2.9. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.			
2.10. Un plan de situation à l'échelle au 1/1 000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords.			
2.11. Un plan de masse, à l'échelle de 1/500 à 1/1 000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable/d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales. Le plan de situation et le plan de masse peuvent faire l'objet d'un seul plan.		416.2 (b)	SPS
2.12. Un plan d'ensemble de l'établissement, à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel.		416.2 (b) (1)	SPS
2.13. La description détaillée d'un point de vue sanitaire de l'ensemble des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement.		416.2(b) (2)(3)(4)	SPS
3° *Le plan de maîtrise sanitaire*			
3.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :	BPH		
3.1.1. Le personnel :			
- plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments ;			GMP
- tenue vestimentaire : descriptif, entretien ;		416.5 (b)	SPS
- organisation du suivi médical.			GMP
3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel.		Locaux : 416.2(b) (2)(3)(4) 416.2 (h) Equipements / matériel : 413.3 (a)	SPS
3.1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production : - plan de nettoyage-désinfection ;		416.4 416.11 à 416.17 SSOP	SPS SSOP
- instructions relatives à l'hygiène.			Programmes de préalables au HACCP
3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles.		416.2 (a)	SPS
3.1.5. L'approvisionnement en eau.		416.2 (e)	SPS
		416.11 à 416.17	SSOP
3.1.6. La maîtrise des températures.			Programmes de préalables au HACCP
3.1.7. Le contrôle à réception et à expédition.			Programmes de préalables au HACCP
3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :	HACCP	417.2 (b)	HACCP
3.2.1. Le champ d'application de l'étude.			
3.2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers		417.2 (a) (1)	HACCP

Dossier d'agrément (arrêté ministériel du 8 juin 2006)		Référence réglementaire américaine (9 CFR)	Domaine
biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe n° 1).			
3.2.3. Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP) : - la liste argumentée des CCP précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n° 2) ; - pour chaque CCP : - la validation des limites critiques (principe n° 3) ; - les procédures de surveillance (principe n° 4) ; - la description de la ou des actions correctives (principe n° 5) ; - les enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n° 7).		417.2 (c) (2) 417.2 (c) (3) 417.2 (c) (4) 417.2 (c) (5) 417.2 (c) (6)	
3.2.4. Les documents relatifs à la vérification (principe n° 6).		417.2 (c) (7)	HACCP
3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).	Traçabilité		Programmes de préalables au HACCP

ANNEXE 3

LE PLAN HACCP

Cette partie ne saurait se substituer à la note de service DGAL/SDSSA /N2006–8138 du 7 juin 2006 relative à l'inspection du plan HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire. Elle apporte simplement quelques lignes directrices simples qui sont les points d'exigences des experts américains et pourraient donc aussi être les points d'exigences des experts d'autres pays tiers.

La mise en place d'un plan SSOP et de bonnes pratiques d'hygiène générale sont des préalables indispensables à la mise en place d'un système HACCP crédible.
L'entreprise est responsable des produits transformés et vendus. Ils doivent être sains, non altérés, proprement étiquetés et emballés. Les inspecteurs vérifient l'efficacité des contrôles des procédés mis en place par l'exploitant assurant la sécurité des aliments et la satisfaction des exigences réglementaires.

Le plan HACCP, obligatoire, doit respecter les 7 principes du *Codex alimentarius* :

0. Étape préliminaire : engagement écrit de la direction de l'entreprise en faveur d'une telle démarche, formation de l'équipe pluridisciplinaire, description du produit, de sa distribution, des ingrédients et matières premières, de son emploi, puis élaboration du diagramme de fabrication, satisfaction des exigences réglementaires pour les procédures d'hygiène générale ;
1. Analyse des dangers, définition des mesures préventives ;
2. Identification des points critiques pour la maîtrise en s'aidant de l'arbre de décision du *codex alimentarius* ;
3. Établissement des limites critiques pour chaque point critique identifié ;
4. Surveillance des points critiques par des procédures de contrôle (fréquence, personnel expérimenté pour enregistrer correctement les résultats) ;
5. Définition des actions correctives à appliquer lors de déviation des résultats par rapport aux limites critiques, comprenant la destination des produits non conformes et la correction des causes ;
6. Établissement des procédures d'archivage du système HACCP, qui seront développées et mises à jour périodiquement ;
7. Vérification périodique de l'application correcte du système HACCP mis en place, et si besoin modification.

1. L'analyse de dangers

Elle doit être conduite dans chaque établissement afin de déterminer les dangers pour la sécurité des aliments pouvant apparaître lors du processus de production et d'identifier les mesures préventives que l'établissement peut appliquer pour contrôler ces dangers. Aux différentes étapes peuvent survenir des dangers, qui sont d'ordre biologique (bactéries pathogènes, virus, parasites, toxines naturelles, prion), d'ordre chimique (pesticides, résidus médicamenteux, altérations, additifs alimentaires non réglementaires, allergènes) ou d'ordre physique (corps étrangers, radionucléides).

Le plan HACCP s'applique à chaque produit préparé dans l'établissement agréé et appartenant à l'une des catégories visées par la réglementation : les carcasses (toutes espèces) et viandes découpées, les denrées crues hachées ou non hachées, les conserves, les produits traités ou non par la chaleur, cuits totalement ou partiellement, quelle que soit leur durée de vie.

Les dangers retenus dans le plan HACCP de l'entreprise doivent être listés précisément dans le dossier.

2. Le plan HACCP contient au minimum

- la liste des dangers identifiés et contrôlés pour chaque procédé ;

- la liste des points critiques pour chaque danger identifié dans l'établissement ou qui peut être introduit par l'environnement extérieur à l'établissement (danger apparaissant avant, pendant ou après l'entrée dans l'établissement) ;
- la liste des valeurs cibles et des limites critiques pour chaque point critique ;
- la liste des procédures et la fréquence avec laquelle elles doivent être appliquées. Elles permettent de surveiller chaque point critique en s'assurant de la conformité des limites critiques ;
- la liste des actions correctives correctement décrites. Elles répondent à toute déviation des limites critiques d'un point critique ;
- le système d'enregistrement documentant la surveillance des points critiques. Les enregistrements doivent contenir les valeurs réelles et les observations obtenues durant la surveillance.

Remarques :

1/ Il convient de préciser qu'au niveau de l'abattoir, certaines étapes peuvent être qualifiées de PRPo (Programme Prérequis Opérationnel selon la terminologie de la norme ISO 22 000). Ces étapes telles que l'éviscération par exemple nécessitent une surveillance adaptée et un suivi des non conformités relevées[4].

2/ Un plan HACCP ne doit pas contenir un nombre important de CCP. Dans l'absolu, il peut également ne pas y avoir de CCP retenus si les mesures de maîtrise préventives suffisent (selon process).

Le responsable de l'établissement doit dater et signer le plan initial, lors de toute modification, et annuellement à chaque réévaluation.

3. Les actions correctives

Le plan HACCP décrit les actions correctives à prendre lors de déviation des limites critiques et désigne un responsable qui s'assure de l'élimination de la cause, de la remise sous contrôle du point critique, de l'application de mesures visant à prévenir sa réapparition et du retrait de la consommation des produits altérés.

Si une action corrective n'a pas été prévue lors d'une déviation de la limite critique ou si un danger imprévu apparaît, l'établissement doit retirer les produits non conformes. Il examine leur acceptabilité pour la distribution, modifie son plan HACCP suivant le danger survenu, enregistre les actions correctives prises, vérifie leur application et leur archivage.

4. Les validations, les vérifications continues et les réévaluations du plan HACCP ou de l'analyse des dangers

Chaque établissement doit valider la capacité du plan HACCP à gérer les dangers identifiés et vérifier son application effective. A la première validation, l'établissement teste les limites critiques appliquées aux points critiques, archive les procédures et les actions correctives.

Les vérifications continues comprennent entre autres, le calibrage des instruments de surveillance du procédé de fabrication, les observations directes des activités de surveillance et des actions correctives, l'examen des enregistrements générés et leur mise à jour.

La réévaluation du plan HACCP ou de l'analyse des dangers doit être réalisée annuellement ou lors de changements par une personne expérimentée. Des modifications concernant des matières premières, la formulation de produit, la méthode d'abattage ou de transformation, le volume de production, l'organisation du personnel, le conditionnement, la distribution des produits finis, l'utilisation attendue ou la

---

4 Les Programmes prérequis opérationnels (PRPo) sont les mesures de maîtrise définies par l'analyse des dangers comme étant essentielles pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers. Les PRPo sont mis en place pour répondre à une étape de l'analyse des dangers, jugée critique. Ils sont contrôlés et surveillés, mais pas forcément en instantané et en continu. **Là se situe la grande différence entre CCP et PRPo.**

Se reporter également aux notes de service spécifiques relatives aux incontournables par type d'établissements pour savoir sur quelles étapes du process le détail des mesures de maîtrise devrait être spécifié dans le dossier constitué. Ces incontournables ne définissent pas pour autant des CCP ou PrPo obligatoires. Exemple (abattoirs de volailles) : plan de nettoyage et désinfection / hygiène pré-opérationnelle, contrôle de la matière première (animaux vivants), maîtrise de la qualité de l'éviscération, couples temps / températures (ressuage, stockage réfrigéré,…), contrôles produits finis, traçabilité.

consommation peuvent affecter l'analyse de risque. Le plan doit être modifié dès qu'un examen révèle la non satisfaction d'une exigence.

5. Les enregistrements

L'établissement doit mettre à jour les enregistrements suivants :
- l'analyse écrite des dangers, incluant toute documentation à l'appui ;
- le plan HACCP écrit, incluant les documents décisionnels associés à la sélection d'un point critique ou des limites critiques, les documents de la surveillance et de la vérification des procédures sélectionnées, les fréquences de celles-ci ;
- l'enregistrement de la surveillance des points critiques et de leur limite critique (temps, températures, autres valeurs quantifiables), le calibrage des instruments de surveillance du procédé, les actions correctives, la vérification des procédures et des résultats, l'identité et le nom du produit, le lot de production. Tout enregistrement est daté.

Le registre doit être tenu régulièrement à jour. L'employé réalisant la saisie de l'information ne doit pas oublier de dater ses saisies ainsi que d'apposer sa signature ou son paraphe.

Les enregistrements peuvent être mis à jour par informatique si des contrôles appropriés sont effectués pour s'assurer de l'intégrité des données informatiques et de leurs signatures. Ils sont archivés sur une période d'au moins 5 ans pour les denrées congelées, et de 6 mois minimum à compter de la date de livraison pour les denrées périssables.

ANNEXE 4

Renseignements concernant les exportations vers des pays non évoqués par les notes de service

Les professionnels établis en France peuvent accéder gratuitement à ce service via le site internet de FranceAgriMer. Il leur suffit pour cela de se connecter à l'adresse : https://www.teleprocedures.office-elevage.fr/Expadon/Presentation. Lors d'une première utilisation, il leur sera demandé de renseigner un questionnaire (téléchargeable en page d'accueil du site) qui devra être retourné au service d'appui aux exportateurs de FranceAgriMer chargé de délivrer des codes d'accès.

Pour plus d'information, ce service pourra être contacté directement à :
Service d'appui aux exportateurs (SAEXP)
FranceAgriMer
L' ARBORIAL
TSA 30003
12 rue Henri Rol-Tanguy
93555 Montreuil sous Bois Cedex
Tél. : 01.73.30.30.00
Fax : 01.73.30.22.99
Mail : export@franceagrimer.fr
Site internet : www.franceagrimer.fr

A défaut d'information sur ce site, il convient de prendre l'attache des structures suivantes, de préférence dans l'ordre suivant :
- **Service économique** de l'Ambassade de France du pays concerné/réseau DGPTE
www.dgtpe.fr/se/

En ce qui concerne les contacts avec les ambassades, il est préférable de s'adresser en priorité aux interlocuteurs en charge des questions agricoles et alimentaires (Conseiller agricole, adjoint chargé des questions vétérinaires et phytosanitaires, chargé du secteur agricole,…) dont les coordonnées apparaissent dans les organigrammes des services économiques facilement consultables en ligne.

- **Ubifrance**
77 Boulevard Saint-Jacques
75998 Paris cedex 14
Tél. : 01.40.73.30.00 - Fax. : 01.40.73.30.03
www.ubifrance.fr

ANNEXE 5

Intégration de l'édition bordereau de transmission dans SIGAL

1. Récupération des fichiers modèles

Dans l'attente de l'ajout de cette édition dans SIGAL, ce bordereau doit être intégré sous la forme d'une édition personnalisée. Le COSIR de votre région pourra, le cas échéant, apporter son concours dans cette opération.
L'édition se présente sous la forme de deux fichiers (une version pour Word, l'autre pour Writer). Ils sont à téléchargeables sur l'intranet du BMOSIA (intranet.DGAL.bmosia.agri, domaine sécurité sanitaire des aliments, thématique SPR16).
Les noms des fichiers sont :

- Transmission_agrément_export.doc
- Transmission_agrément_export.odt

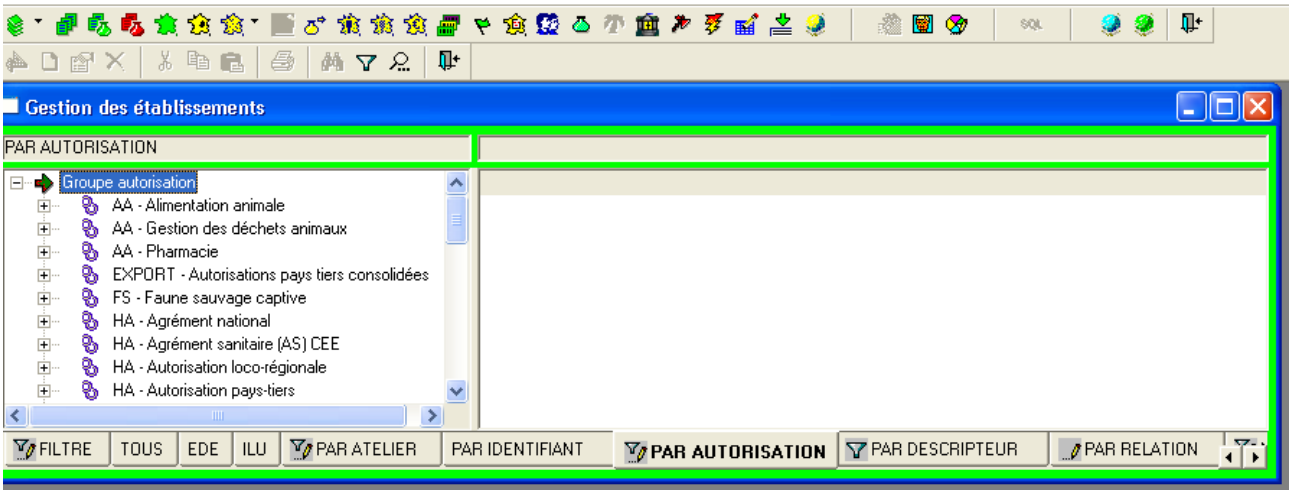
2. Copie des fichiers modèles dans le répertoire des éditions de SIGAL

Recopier les deux fichiers dans le répertoire d'installation des éditions de SIGAL. Par défaut, ce répertoire doit être C:\Program Files\Minagri\Sigal\Documents\Modele_courrier.

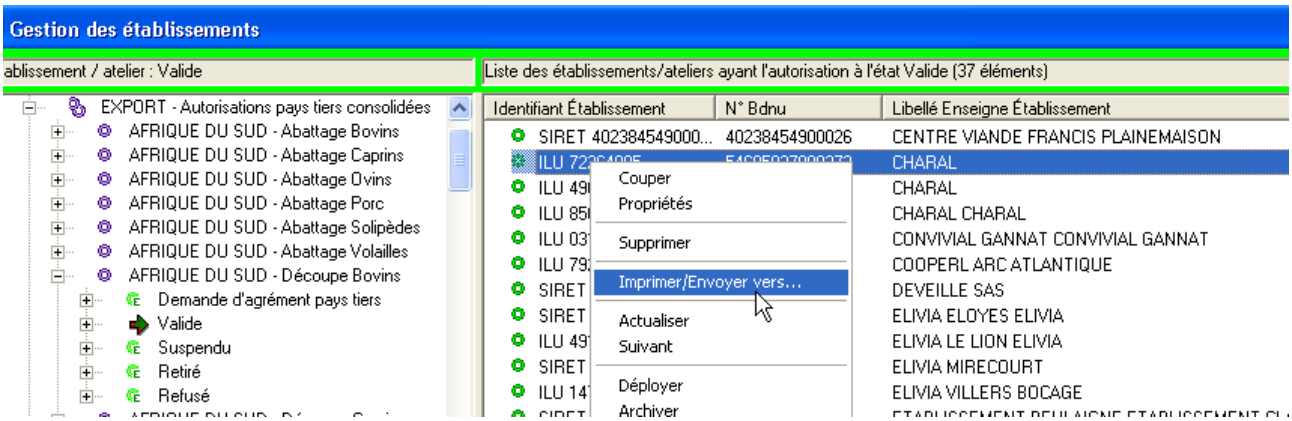
Remarque : si l'utilisateur a personnalisé cet emplacement, il convient de les recopier dans le répertoire fixé lors de la personnalisation du paramètre « Répertoire des fichiers de fusion ».

3. Intégration de l'édition dans SIGAL

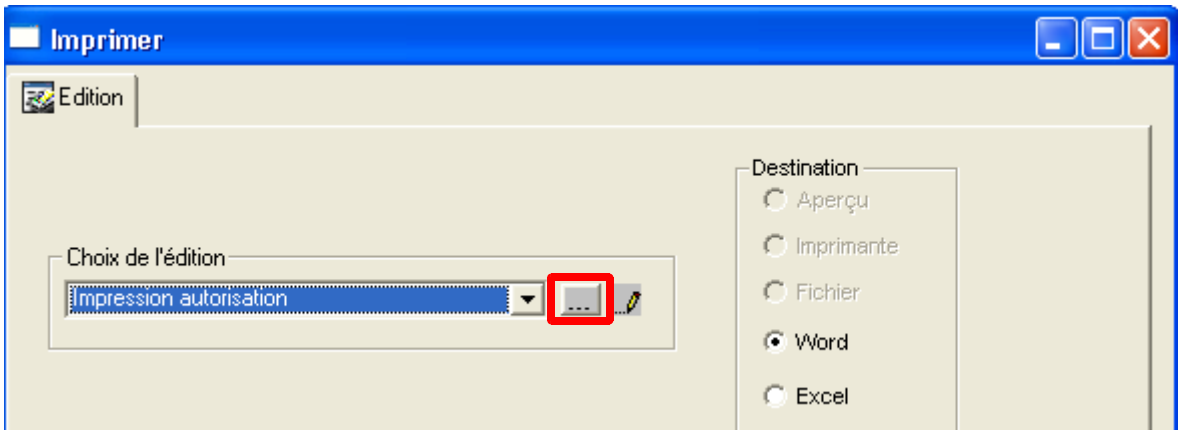
Se positionner sur le niveau autorisation (dans le module de gestion des établissements, onglet par autorisation).



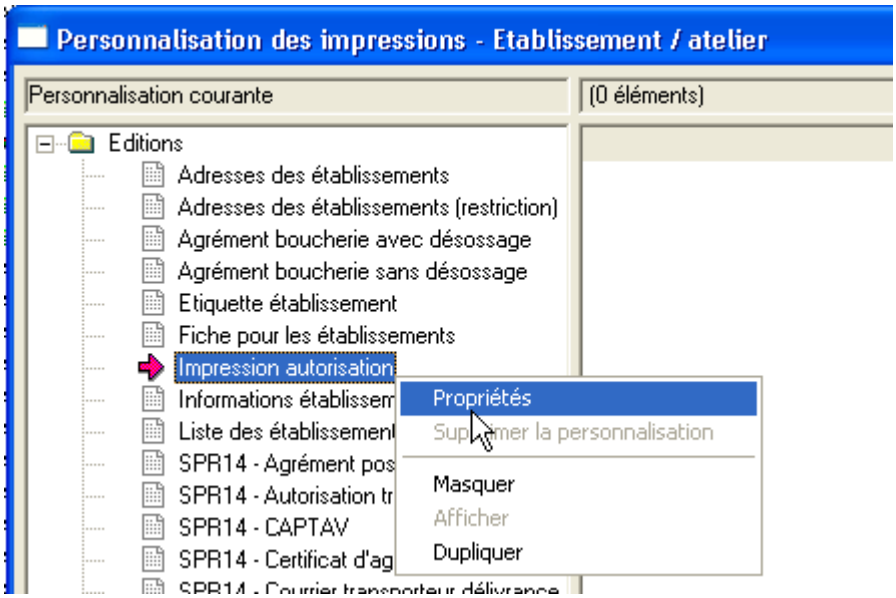
Déployer une autorisation dans la liste et se positionner sur atelier au hasard. L'état et le type d'autorisation n'ont aucune signification ici et faire menu contextuel « imprimer ».



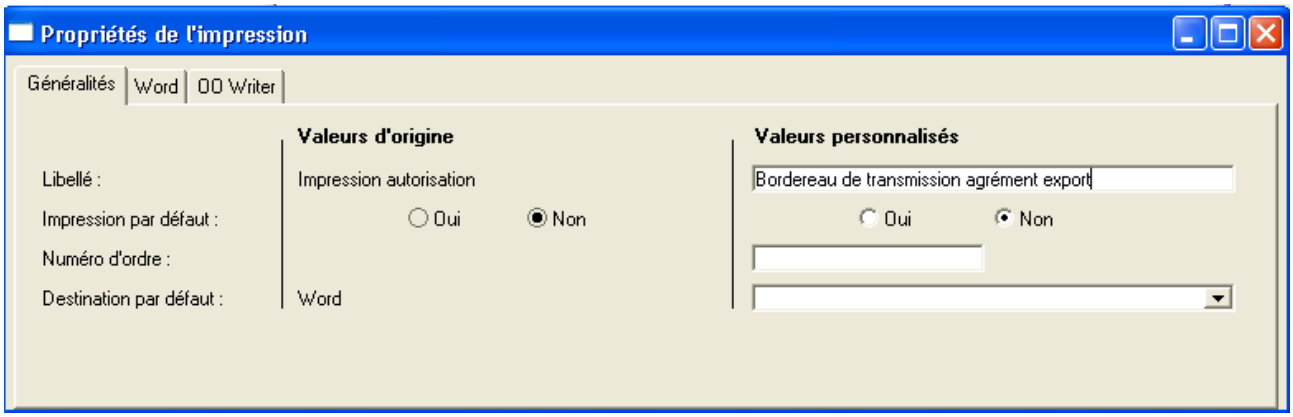
Choisir l'édition « Impression autorisation » et cliquer sur le bouton […]



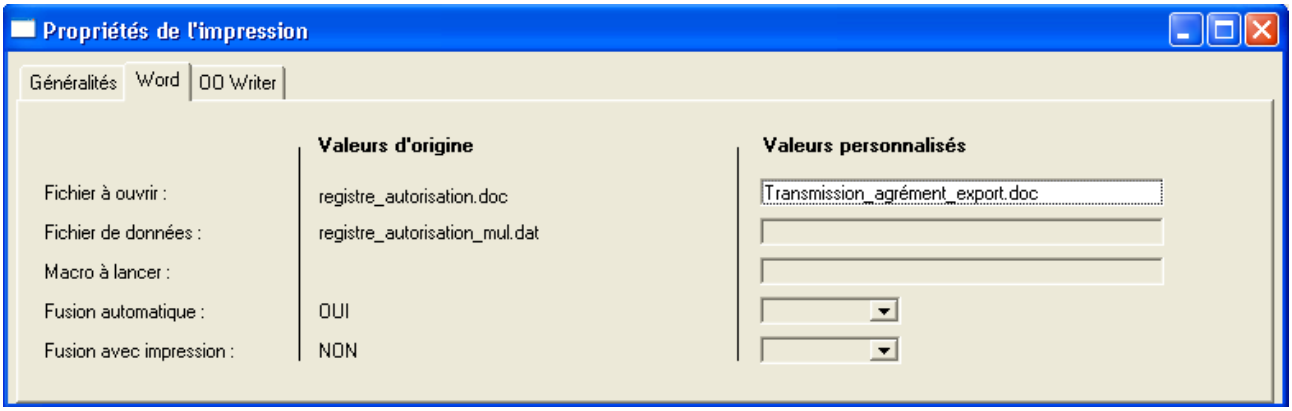
Choisir l'édition « Impression autorisation » et menu contextuel « Propriété »



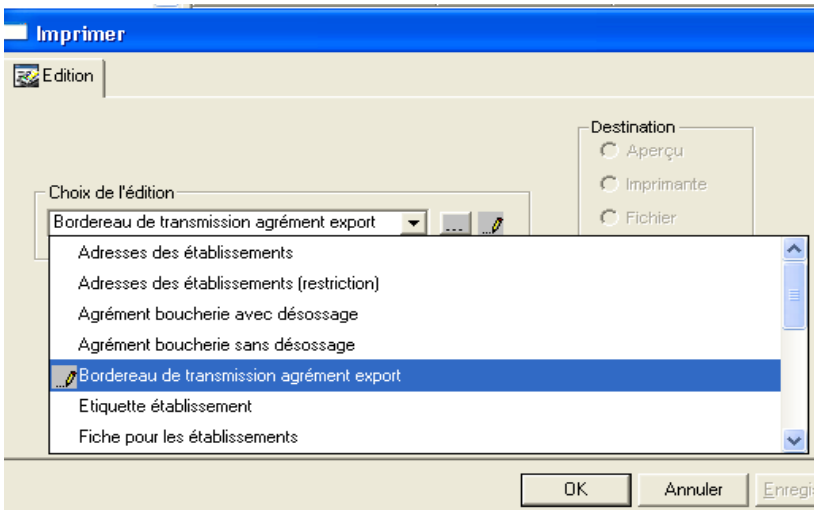
Compléter l'onglet Généralités comme suit



Puis l'onglet Word



Enfin l'onglet OO Writer
Enregistrer et quitter
L'édition est désormais disponible



L'édition personnalisée peut être paramétrée également sur l'autorisation au niveau d'un atelier (Voir onglet établissement ou atelier).

4. Utilisation de l'édition

L'impression peut être lancée en masse depuis l'onglet « par autorisation » du module de gestion des établissements. Dans ce cas, il y a 1 courrier par établissement et par autorisation.

Il suffit de sélectionner les autorisations en masse et faire clic-droit « Imprimer »
puis de choisir l'édition personnalisée précédemment.

ANNEXE 6

Etape	pays sans exigence supplémentaire /CE	pays avec exigence supplémentaire /CE
1- Réception demande	FAM	DD(CS)PP
2- Contrôle local de la conformité de la demande fond forme		 DD(CS)PP DD(CS)PP
3- Mise à jour du paramétrage SIGAL (état de l'autorisation « demande »)		
4- Envoi de la demande avec un avis favorable		DD(CS)PP envoie à FAM et informe l'établissement
5- Contrôle national conformité de la demande fond forme	 FAM interroge DD(CS)PP (*) FAM	 FAM
6- Courrier aux autorités sanitaires du pays tiers courrier CVO liste des établissements proposés envoi courrier + liste+dossiers	 FAM FAM DGAL/SDASEI	 FAM FAM DGAL/SDASEI
7- Recueil de l'avis des autorités sanitaires du pays tiers Vérification réponse des AS ou mise en ligne sur leur site	DGAL/SDASEI	DGAL/SDASEI
8- Courrier d'information de la DDCSPP de l'établissement	 FAM FAM	 FAM FAM
9- Mise à jour du paramétrage SIGAL (état de l'autorisation « valide »)		
10- Publication de la liste à jour Préparation du fichier Mise en ligne sur expadon	 FAM à partir sa base de données, avec les infos de SIGAL CE	 FAM à partir sa base de données, avec les infos de SIGAL CE

(*) à cette étape : la DD(CS)PP confirmera l'absence de procédure en cours au regard de l'agrément communautaire et procédera à l'estampillage officiel des documents éventuellement requis par le pays tiers (procédure dématérialisée)