Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

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, 75732 PARIS CEDEX 15
tél : 01 49 55 + n° poste
Dossier suivi par :
SDSSA – BETD : C. BASTIEN (84 96)
SDSSA – BEAD : A. ALLAERT45.85)
SDASEI – BEPT :L. CAMEROUN(84 85)
Courriel institutionnel : sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. Interne : EXP 2012/037 - MOD10.21 F 20/07/12

NOR : AGRG1240553N

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDASEI/N2012-8241

Date: 27 novembre 2012

A l'attention de Mesdames et Messieurs les Préfets

Date de mise en application :	immédiate
Abroge et remplace :	modifie la note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8139 du 13/05/2009
Date d'expiration :	/
Date limite de réponse/réalisation :	/
Nombre d'annexes :	1
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Modification de la note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8139 du 13 mai 2009 relative aux modalités d'agrément des établissements exportant des viandes, préparations crues et produits à base de viandes bovines, porcines, équines et de volailles vers la Fédération de Russie.

Résumé : La présente note modifie la note de service N2009-8139 pour clarifier certaines dispositions en matière d'autocontrôles des résidus de médicaments sur certaines denrées animales destinées à l'exportation vers la Russie ainsi qu'en matière d'exportation de gélatine et de boyaux vers ce pays.

Mots-clés : EXPORT - VIANDE - PRODUITS À BASE DE VIANDE - RUSSIE - AGRÉMENT

Destinataires	
Pour exécution : ☑ DDPP/DDCSPP ☑ DAAF	**Pour information :** DRAAF DGPAAT DGTPE Référents nationaux France Agrimer/SAEXP Services Economiques de Moscou Service

1) La note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8139 du 13 mai 2009 relative aux conditions d'exportation vers l'Union douanière constituée par la Russie, la Biélorussie et le Kazakhstan prévoit que, dans le cadre du protocole d'autocontrôle, la recherche de résidus médicamenteux doit être réalisée de préférence sur les produits susceptibles d'être exportés vers la Russie.

Conformément à la réglementation européenne, le contrôle officiel français et européen pour la recherche des résidus médicamenteux dans les denrées d'origine animale, est fondée sur l'analyse des produits d'origine animale prélevés à la source, c'est-à-dire sur l'animal avant l'abattage. Par ailleurs, les matrices collectées et analysées dans ce cadre ont été choisies en fonction de leur pertinence dans la recherche des familles de résidus médicamenteux soumis à la réglementation des LMR, conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 470/2009.

Ainsi, certaines denrées animales utilisées comme matières premières (le gras ou bardière, le foie gras cru) ou les produits finis tels les salaisons sèches, n'ont jamais fait l'objet de développement ni de validation de méthodes analytiques adaptées dans le contexte des plans nationaux de contrôle officiel, tels que prévus par la directive 96/23/CE, plans garants de la salubrité des produits alimentaires d'origine animale en termes de résidus et contaminants.

Par conséquent, lorsque l'analyse de la matrice ne permet pas de conclure objectivement sur la présence ou non de ces résidus, **les autocontrôles porteront sur tous les lots de viandes fraîches destinés à la fabrication des produits exportés vers ces pays**.

Vous veillerez donc à ce que les établissements de transformation obtiennent de leurs fournisseurs les résultats des contrôles analytiques des viandes fraîches mises en œuvre.

2) La décision n°880 du 9 décembre 2011[1.] prévoit un protocole d'analyse spécifique pour l'introduction de gélatine et de collagène dans l'Union douanière. Le plan de contrôle périodique des gélatines exportées est précisé aux annexes 6 et 9 de cette note.

3) Cette note rappelle l'obligation pour les producteurs de boyaux naturels et les fabricants de produits carnés à base de boyaux naturels, du respect des exigences spécifiques russes à chaque stade de la production notamment à celle du calibrage.

Une version consolidée de la note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8139 du 13 mai 2009, prenant en compte ces nouvelles dispositions, figure en annexe de la présente note.

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

Jean-Luc ANGOT

1 *Decision No 880 of 9 December 2011 of the* ***Customs Union*** *Commission Technical Regulation on Food Safety*

ANNEXE

ORDRE DE MÉTHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

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 : C. BASTIEN (84 96) SDSSA BEAD : A. ALLAERT (45 85) 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-N°8244 du 18 août 2009
Modifiée par : NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-N°8279 du 12 octobre 2009
Modifiée par : NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-N°8004 du 4 janvier 2011
Modifiée par : NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2012-N°8241du 27 novembre 2012

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, équines et de volailles vers la Fédération de Russie.

Destinataires	
Pour exécution : -DRAAF et DRIAAF (suivi d'exécution A) -DD(CS)PP et DSV	**Pour information** : -Préfets -DGPAAT -FranceAgriMer -UBIFRANCE -DGTPE -Référents Nationaux Abattoirs

Références :
SanPiN 2.3.2 1078 01 (modifié le 7 juin 2008) **;**
Mémoranda de septembre 2004 et de juin 2008 ;
Décision n° 880 du 9 décembre 2011 de l'Union douanière ;
Décision n° 299 du 28 mai 2010 de l'Union douanière ;
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°2075/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 *fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de* Trichinella *dans les viandes ;*
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/N2011-8254 du 30 novembre 2011. : *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, équines et de volailles, ainsi que des produits à base de ces viandes, vers la Fédération de Russie. Elle s'applique à tous les établissements figurant sur les listes d'établissements agréés à la date du 1er 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 6
I - Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités de la Fédération de Russie 6
A - Type de relation avec la Fédération de Russie 6
B - Portée de la reconnaissance du système d'inspection 6
II - Produits exportables 6
III - Procédure d'agrément des établissements 7
A - Exigences particulières des autorités sanitaires de la Fédération de Russie 7
1 - Comparaison des exigences sanitaires russes et européennes 7
2 - Protocole d'autocontrôles 7
§ 1 - Trichine 7
§ 2 - Microbiologie 8
§ 3 - Résidus 9
§ 4 - Contaminants 10
B - Contrôles et inspections 11
1 - Dossier d'agrément 11
2 - Contrôles officiels 12
3 - Conduite à tenir en cas de résultat d'analyse défavorable 13
C - Contrôle exercé par les autorités sanitaires de la Fédération de Russie 13
Annexe 1 : Eléments complémentaires pour la demande d'agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie de viandes et produits carnés 14
Annexe 2 : Correspondance entre certaines exigences sanitaires russes et la réglementation européenne 15
Annexe 3 : Modalités particulières du dispositif de test « trichine » systématique 16
Annexe 4 : Critères microbiologiques concernant les viandes de mammifères non transformées 18
Annexe 5 : Critères microbiologiques concernant les viandes de volailles et de gibier à plume non transformées 20
Annexe 6 : Critères microbiologiques concernant les produits transformés à base de viandes de mammifères 22
IV - Annexe 7 : Critères microbiologiques concernant les produits à base de viandes de volailles et de gibier à plumes 28
Annexe 8 : Plan d'autocontrôle « résidus médicamenteux» 31
Annexe 9 : Plan d'autocontrôle « contaminants » 33

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/N2011-8254 du 30 novembre 2011.
En complément, cette note précise les dispositions particulières pour l'exportation de viandes et de préparations crues de viandes porcines, bovines, équines 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**.

I - 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 est membre de l'OMC depuis août 2012. Toutefois l'application, par l'Union douanière en général, et la Russie en particulier, de la réglementation internationale relative aux échanges commerciaux n'est pas encore effective.

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** (disponible à l'adresse http://ec.europa.eu/food/international/trade/eu-russia_spsissues_en.htm).
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 États membres de l'UE et des pays tiers 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 pourront donc être amenés à délivrer des pré-certificats pour des lots produits par des établissements français agréés « Russie » à destination d'autres établissements de l'UE. Tout lot de matière première destinée à un établissement agréé « Russie » situé dans un autre État membre doit être accompagné d'un pré-certificat. Par contre, aucun pré-certificat ne sera établi pour des produits destinés à un autre établissement français, la liste publiée sur Exp@don faisant foi.

II - 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	Gélatine/ collagène
Bovins	X	X		X	X		X
Équins	X	X		X	X		
Porcins	X	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 ».

III - 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. La réglementation russe repose notamment sur la conformité des produits destinés au marché russe à un certain nombre de critères analytiques, détaillés dans les annexes 3 à 9, ce qui suppose la réalisation de nombreuses analyses.

Afin de satisfaire à ces exigences, tous les établissements mettent en place un plan d'autocontrôles spécifique à chaque stade de la production : abattage, découpe, chaque stade de transformation, ainsi que lors des opérations de calibrage, de stockage de produits nus et de conditionnement sur un site autre que celui de production. L'activité de stockage de produits conditionnés ne nécessite pas d'autocontrôles spécifiques.

Le plan d'autocontrôles porte sur les trichines (pour les viandes de porc), les critères microbiologiques, les résidus et les contaminants environnementaux, suivant les modalités précisées au point 2.

Les autocontrôles portent sur les **lots[2] de production destinés à l'exportation** ; ces lots sont ultérieurement regroupés pour constituer une expédition à laquelle correspond la délivrance d'un certificat sanitaire.

2 - Protocole d'autocontrôles

§ 1 - Trichine

Les abattoirs de porcs produisant des viandes (y compris des boyaux non transformés) 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. Dans le cas où le laboratoire n'est pas agréé pour la recherche de trichine dans le cadre du contrôle officiel, son responsable adresse une demande à la DD(CS)PP accompagnée des justificatifs permettant de vérifier le respect des critères prévus au point 2.c de l'annexe 3. Lorsque la DD(CS)PP a constaté l'éligibilité du laboratoire à la réalisation des autocontrôles « trichine - export Russie », elle notifie par écrit motivé (conformité aux exigences de la présente note pour la recherche de trichine) son accord au laboratoire, avec copie à la DGAl (bureau des établissements d'abattage et de découpe).

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

§ 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 :

– 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) ;
– les produits à base de viande d'animaux de boucherie (annexe 6) et de volailles (annexe 7).
Les étapes de déconditionnement-reconditionnement doivent également faire l'objet d'un plan d'autocontrôles microbiologiques spécifique, ainsi que le stockage de produits non conditionnés sur un autre site que celui de production.

Les fréquences de prélèvement diffèrent selon que l'établissement se trouve en période probatoire, préalable à la présentation du dossier de demande d'agrément, en phase de routine, ou en phase de contrôle renforcé, suite à la détection d'une non-conformité, conformément aux dispositions prévues dans les annexes. Pendant les périodes où la production n'est pas destinée à l'exportation vers la Russie, le plan d'autocontrôles doit être maintenu au rythme minimum prévu en annexe si l'établissement souhaite conserver son agrément. Toutefois, pour les nouveaux demandeurs, entre la notification de la décision de transmission du dossier aux autorités russes et l'annonce de la visite d'agrément par les inspecteurs de Rosselkhoznadzor, les prélèvements seront réalisés à une fréquence trimestrielle au minimum. La Russie, la Biélorussie et le Kazakhstan ayant récemment mis en place une union douanière, les inspections pourraient également être menées par des inspecteurs de ces deux autres pays.

Ces analyses pourront être effectuées par des laboratoires :

- publics ou privés ;
- ayant connaissance des standards russes présentés aux annexes 4 à 7 ;
- accrédités par le COFRAC ou participant avec succès à des essais interlaboratoires (EIL) organisés par un organisateur de comparaison interlaboratoires accrédité dans un État membre de l'UE (OCIL[3]) 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) n° 2073/2005 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, aux méthodes validées selon le protocole EN ISO 16140 ou aux méthodes certifiées AFNOR Validation consultables sur le site de l'AFNOR : http://www.afnor-validation.org/pdf/List%20of%20AFNOR%20VALIDATION%20certified%20methods.pdf).

Ces contrôles sont réalisés de préférence sur les produits susceptibles d'être exportés vers la Russie. En cas de doute sur l'applicabilité de la méthode utilisée à une matrice donnée, le laboratoire prendra l'attache du LNR et se conformera à son avis.

Un plan d'autocontrôles doit être mis en place pour chaque catégorie de produit destiné au marché russe (produits finis et produits destinés à la transformation dans un établissement agréé Russie), caractérisée par un numéro distinct dans les annexes précitées. Certaines catégories (VF réfrigérées par exemple) comportent plusieurs produits avec des limites différentes. Les

3 . Liste disponible aux adresses suivantes : http://www.cofrac.fr/documentation/LAB-INF-19 pour les OCIL français et http://www.european-accreditation.org/content/ea/members.htm pour les OCIL européens.

prélèvements porteront alternativement sur les différents produits de la catégorie susceptibles d'être exportés, et la limite utilisée sera celle applicable à la matrice prélevée. Les résultats sur un produit de la catégorie valident la conformité de l'ensemble de la catégorie. Cependant :

- s'agissant de produits expédiés congelés, les autocontrôles sur les produits finis doivent être pratiqués sur des produits congelés, même si la congélation n'a pas lieu sur le site de production. Dans ce cas, pour des raisons pratiques (déconditionnement après congélation, découpe de produit congelé) le prélèvement pourra être préparé avant conditionnement du produit réfrigéré. Il devra suivre l'ensemble des étapes ultérieures (conditionnement, emballage, transport, congélation) avec le reste du lot ;
- lorsqu'un établissement réalise la découpe de viande et la production de VSM sur le même site, la conformité des VSM produites est attestée par le plan réalisé sur la VSM, sans qu'un plan spécifique à la viande de découpe ne soit imposé (la VSM est de la viande fraîche au regard de la réglementation russe).

Ainsi, par exemple :

- Un établissement de découpe de porc et de production de VSM qui exporterait de la découpe congelée et de la VSM congelée vers la Russie doit avoir un plan d'autocontrôles microbiologiques sur les pièces de découpe congelées ainsi que sur la VSM congelée, mais par sur les viandes réfrigérées destinées à la fabrication de VSM ;
- un établissement d'abattage et de découpe de volailles qui exporte des carcasses et des viandes découpées doit avoir un plan d'autocontrôles microbiologiques sur les carcasses réfrigérées (destinées à la production des pièces de découpe), sur les carcasses congelées (exportées en l'état) et sur les pièces de découpe congelées ;
- un établissement d'abattage de bovins qui exporterait des foies, des cœurs et du muscle (congelés) doit avoir un plan d'autocontrôles microbiologiques sur les abats congelés (en testant de préférence foies et cœurs alternativement), les carcasses réfrigérées et la viande désossée congelée ;
- un abattoir de volailles qui expédierait uniquement des carcasses entières congelées dans un établissement distinct de l'abattoir doit avoir un plan d'autocontrôles microbiologiques sur les carcasses congelées. Dans ce cas, un résultat défavorable remet en cause la capacité de l'ensemble des étapes d'abattage, de congélation et de conditionnement à fournir un produit conforme aux normes de la Fédération de Russie.

§ 3 - 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.

Les modalités d'échantillonnage sont précisées à l'annexe 8. Les adaptations de fréquence prévues pour les critères microbiologiques sont applicables aux substances antimicrobiennes.

Lorsque l'abattage et la découpe sont réalisés sur un même site, les autocontrôles réalisés sur l'étape amont valident les deux étapes.

Toutefois, certaines denrées animales utilisées comme matières premières (le gras ou bardière, le foie gras cru) ou les produits finis tels les salaisons sèches, n'ont jamais fait l'objet de développement ni de validation de méthodes analytiques adaptées dans le contexte des plans nationaux de contrôle officiel, tels que le prévus par la directive 96/23/CE, plans garants de la salubrité des produits alimentaires d'origine animale en termes de résidus et contaminants.

Par conséquent, lorsque l'analyse de la matrice ne permet pas de conclure objectivement sur la présence ou non de ces résidus, **les autocontrôles porteront sur tous les lots de viandes**

fraîches destinés à la fabrication des produits exportés vers ces pays.

Vous veillerez donc à ce que les établissements de transformation obtiennent de leurs fournisseurs les résultats des contrôles analytiques des viandes fraîches mises en œuvre.

Ces analyses pourront être effectuées par des laboratoires :

- publics ou privés ;
- ayant connaissance des standards russes présentés à l'annexe 8 ;
- accrédités par le COFRAC ou participant avec succès à des essais interlaboratoires organisés par un organisateur de comparaison interlaboratoires accrédité COFRAC ou OCIL[4] ou par le LNR concerné s'il n'existe pas d' organisme accrédité pour l'analyse concernée, dans les mêmes conditions que pour les analyses microbiologiques.

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

§ 4 - 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, pour chaque catégorie de produit destiné au marché russe (produits finis et produits destinés à la transformation dans un établissement agréé Russie), caractérisée par une limite d'acceptabilité distincte définie à l'annexe précitée. Lorsque plusieurs étapes de production (abattage, découpe) sont réalisées sur un même site, les autocontrôles réalisées sur l'étape amont valident l'ensemble de la chaîne de production.

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

– 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, 3124 résultats sont inférieurs aux LMR (inférieures ou égales aux normes russes) sur les 3128 prélèvements analysés en 2008 ;

– pour les pesticides, les 1219 prélèvements analysés ont obtenu des résultats inférieurs aux LMR en 2008.

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 avec succès à des essais interlaboratoires organisés par un organisateur de comparaison interlaboratoires ou par le laboratoire national de référence (laboratoire de sécurité des aliments de Maisons-Alfort de l'ANSeS pour les métaux et LABERCA Nantes pour les dioxines et HAP) dans les mêmes conditions que pour les analyses microbiologiques. Notamment, il est donc possible de recourir aux laboratoires agréés par le ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire.

B - Contrôles et inspections

1 - Dossier d'agrément

4 . Liste disponible aux adresses suivantes : http://www.cofrac.fr/documentation/LAB-INF-19 pour les OCIL français et http://www.european-accreditation.org/content/ea/members.htm pour les OCIL européens.

Les établissements doivent disposer de la traduction française du SanPiN 2.3.2.1078-01 (disponible sur le site de FranceAgriMer à l'adresse http://www.franceagrimer.fr/Projet-02/03appui_aux_filiere/index33.htm#agr%C3%A9_russ) et en avoir pris connaissance. 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), en français et en russe ;

– l'engagement conforme au modèle prévu en annexe de la note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034, incluant les dispositions de la présente note, en français ;

ET :

– pour tous les établissements concernés :

1. plan d'autocontrôles 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 ;
   - la liste des lots produits ne répondant pas aux exigences russes ainsi que les actions correctives correspondantes mises en œuvre ;
2. résultats des autocontrôles, au moins pour la période probatoire (microbiologie et substances antimicrobiennes), ainsi que pour les tétracyclines et coccidiostatiques. Pour les autres résidus et contaminants, la première analyse doit être programmée dans les six mois. Tous les analytes doivent avoir été analysés au moins une fois lors de l'audit d'agrément des inspecteurs de l'union douanière Russie-Biélorussie-Kazakhstan ;
3. plan d'actions en cas de détection de non conformité par les autorités russes (mise en œuvre des décisions des autorités russes, enquête de traçabilité sur le produit, renforcement des autocontrôles, etc.) ;

– 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 ;

– pour les établissements d'entreposage, le dossier doit comporter, en plus du questionnaire préalable (disponible sur Exp@don, rubrique AGRÉMENT ÉTABLISSEMENT/sanitaires/ Formulaire d'agrément), les modalités de gestion des produits destinés à la Fédération de Russie :

1. garanties assurant que tous les produits stockés sont conformes aux exigences de la Fédération de Russie ;
2. zone de stockage dédiée aux produits destinés à la Fédération de Russie, ou ;
3. dans le cas ou l'une des deux options précédentes n'est pas compatible avec le système de gestion des stocks, la procédure garantissant qu'une liste des produits actuellement stockés et destinée à un pays donné peut être obtenue sans délai, avec l'emplacement de l'ensemble des produits concernés.

Indépendamment des contrôles réalisés lors des inspections et des opérations de certification, tous les résultats d'analyses seront communiqués au fur et à mesure à la DD(CS)PP, ainsi que toutes les modifications des plans d'autocontrôles.

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

Établissement	Abattoir - Découpe	Découpe	Transformation	Entreposage de produits conditionnés	Entreposage avec déconditionnement / reconditionnement
Contrôles systématiques « trichine »	X (porcs)				
Plan d'autocontrôles microbiologiques	X (2 plans, abattoir et découpe)	X	X		X
Plan d'autocontrôles résidus médicamenteux	X	X	X		
Plan d'autocontrôles contaminants environnementaux	X	X	X		

Les DD(CS)PP 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 États membres ou dans les pays tiers) soient agréés pour l'exportation vers la Russie. Pour les établissements français, la seule liste faisant foi est celle publiée sur Exp@don. Pour les établissements situés dans un autre État membre, les produits (qu'il s'agisse de matières premières ou de produits de négoce) doivent faire l'objet d'un pré-certificat. Pour les établissements de pays tiers, vous vous référerez à la liste disponible sur le site russe à la rubrique « import export transit » : http://fsvps.ru/fsvps/importExport/index.html?_language=ru (la liste en russe étant la seule à faire foi).

En cas d'avis favorable sur la conformité de l'établissement et sur le dossier transmis par l'exploitant, vous transmettrez à ~~la DGAL~~ l'unité d'appui aux exportateurs de FranceAgriMer **uniquement** le formulaire annexe I et l'engagement du responsable de l'établissement, ainsi que le questionnaire préalable spécifique dans le cas des entrepôts. Vous notifierez parallèlement à l'exploitant votre décision de transmission du dossier.

Une fois l'accord des autorités russes obtenu, l'agrément est notifié à l'exploitant par courrier du préfet précisant les date et résultat de la dernière inspection ainsi que les activités et les produits pour lesquels l'agrément est octroyé.

NB : Les établissements figurant sur la liste des établissements agréés « Russie » à la date du 1er mai 2009 complètent leur dossier d'agrément conformément à la présente note. Cette mise en place sera vérifiée conformément au point 2. ci-dessous.

2 - Contrôles officiels

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

– à la conformité aux exigences sanitaires russes, notamment par l'examen des plans et des résultats d'autocontrôles. Les résultats des autocontrôles doivent être présents à la fois dans l'établissement producteur et dans l'entrepôt de stockage s'ils sont sur deux sites distincts ;

– 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, mise en place d'actions correctives pour éviter le renouvellement de l'anomalie ;

– 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).

Les résultats de ces investigations seront repris explicitement dans le rapport d'inspection général (grille SIGAL), notamment en E09 (réalisation des analyses, résultats, actions correctives), E13 (identification et traçabilité des produits destinés à la Russie) et G11 (existence et conformité des plans d'autocontrôles). ~~En cas de non-respect de ces exigences, les DD(CS)PP suspendront l'agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie (procédure contradictoire) et en informeront la DGAL (bureau technique compétent). Elles mettront à jour les autorisations correspondantes dans SIGAL.~~ Les non-conformités seront gérées conformément aux dispositions de la note de service NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2011-8254 du 30 novembre 2011.

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

Si les résultats d'analyse ne respectent pas les normes russes, la production réalisée depuis la dernière analyse favorable ne pourra pas être exportée 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.

De nouveaux prélèvements devront être rapidement mis en œuvre jusqu'à obtention d'un résultat favorable. Les produits fabriqués à compter de la date du premier prélèvement ayant obtenu un résultat favorable pourront être exportés. L'établissement devra également prendre des mesures visant à éviter le renouvellement de la non-conformité.

C - 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, après une inspection sur site, sauf dans le cas des entrepôts non attenants. L'organisation d'une mission d'audit sera demandée à Rosselkhoznadzor lorsque le nombre de dossiers sera jugé suffisant ; dans l'intervalle, la DGAL transmettra les demandes d'agrément au service économique de l'ambassade de France à Moscou une fois par trimestre (1er janvier, 1er avril, 1er juillet et 1er octobre).

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						
Équins						
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 œuvre 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 décrite au chapitre I de l'annexe I du règlement (CE) 2075/2005 susvisé.
La quantité utilisée 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 n°1 , 18.3.2005 n°2…).
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 + 2°C (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 (laboratoire de santé animale de Maisons-Alfort de l'ANSeS) 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 COMMEMORATIFS
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 de mammifères non transformées

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

5 FAM : Flore aérobie mésophile

VIANDES FRAICHES, ABATS, SANG ALIMENTAIRE, et GRAISSE DE MAMMIFÈRES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limite	Annotations
		n	c	Fréquence (ms = mois)		
de porc						
1.1.2.2 sang alimentaire	FAM	1	0	1 f./ms	5.10^5 ufc/g	En routine *
	Enterobacteriacae	1	0	1 f. /ms	10 ufc/g	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	<1ufc/g
	Salmonelles	1	0	1 lot sur 10 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)	Abs. dans 25 g	
	S. aureus[6]	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
1.1.3. Produits à base de bardière – GRAS CRU	FAM	1	0	1 f./ms	5.10^4 ufc/g	En routine *
	Enterobacteriacae	1	0	1 f. /ms	1000 ufc/g	
	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 <u>phase probatoire</u>. 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 <u>renforcés</u> : 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 ».**

6 À chaque fois que *S.* aureus est mentionné, compte tenu des méthodes disponibles, la recherche des staphylocoques à coagulase positive convient

Annexe 5 : Critères microbiologiques concernant les viandes de volailles et de gibier à plume non transformées

VIANDES FRAICHES, VSM, PEAU, ABATS DE VOLAILLES ET DE GIBIER A PLUME						
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[7]	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 25 g	
	Listeria monocytogenes	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
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 25 g	
	Listeria monocytogenes	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
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 25 g	
	Listeria monocytogenes	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
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 :

7 FAM : Flore aérobie mésophile

● 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 transformés à base de viandes de mammifères

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES DE MAMMIFÈRES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
1.1.1.4 Produits semi-finis de viande hachée (réfrigérés, congelés) :						
- produits façonnés, y compris panés	FAM[8] Enterobacteriacae 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	FAMEnterobacteriacae 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 Enterobacteriacae 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 Enterobacteriacae 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 Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs[9] Salmonelles S. aureus[10] Proteus	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./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	
- concentré sec de plasma sanguin	FAM Enterobacteriacae	1 1	0 0	1 f./ms 1 f./ms	2,5 . 10^5 ufc/g 10 ufc/g	

8 Flore aérobie mésophile

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

10 À chaque fois que *S.* aureus est mentionné, compte tenu des méthodes disponibles, la recherche des staphylocoques à coagulase positive convient

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES DE MAMMIFÈRES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Salmonelles	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
	S. aureus	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Proteus	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
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	
	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	10 ufc/g	
	Salmonelles	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
	Listeria monocytogenes	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
1.1.4.1. Charcuterie et produits à base de viande de boucherie, crus fumés et crus séchés, y compris en tranches emballée sous vide	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	10 ufc/g	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	100 ufc/g	
	S. aureus	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Salmonelles	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
	E. coli	1	0	1 f./ms	abs. dans 1 g.	
	Listeria monocytogenes	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
1.1.4.2 Charcuterie semi-fumée et cuite fumée	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	100 ufc/g	
	S. aureus	1	0	1 f./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	
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	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	10 ufc/g	
	S. aureus	1	0	1 f./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	
1.1.4.4. Produits de charcuterie cuits (saucisson, saucisses, cervelas, pains de viande)						
- catégorie supérieure et 1ère catégorie	FAM	1	0	1 f./ms	1000 ufc/g	
	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	100 ufc/g	
	S. aureus	1	0	1 f./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*	* dans les saucisses et cervelas
- deuxième catégorie	FAM	1	0	1 f./ms	2500 ufc/g	
	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	100 ufc/g	
	S. aureus	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Salmonelles	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES DE MAMMIFÈRES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
	Listeria monocytogenes	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g*	* dans les saucisses et cervelas
1.1.4.5. Charcuterie cuite avec conservateurs	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles	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	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 Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles	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	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 bœuf et de porc, porc et bœuf pressé, jambon, bacon, viande de tête de porc pressée, plat de mouton	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./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 Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./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 fumée en croûte	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g Abs. dans 1 g 100 ufc/g Abs. dans 25 g	
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 Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles	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	1000 ufc/g * Abs. dans 1 g 10 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g	* RTE en tranches : 2500 ufc/g
1.1.4.11 Produits finis, congélation rapide						
- produits préparés à base de viande en morceaux de tous types d'animaux de boucherie	FAM Enterobacteriacae enterococcus	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^4 ufc/g 100 ufc/g 10^3 ufc/g	

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES DE MAMMIFÈRES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
(sans sauce), grillés, cuits	S. aureus	1	0	1 f./ms	10 ufc/g	
	Salmonelles	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
- 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	* RTE en tranches : 2500 ufc/g
	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	100 ufc/g	
	enterococcus	1	0	1 f./ms	10^3 ufc/g	
	S. aureus	1	0	1 f./ms	10 ufc/g	
	Salmonelles	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
1.1.5.1 Saucisses de sang	FAM	1	0	1 f./ms	2000 ufc/g	
	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	100 ufc/g *	*Produits à DLC< 2j : 10 ufc/g.
	S. aureus	1	0	1 f./ms	- *	*Produits à DLC< 2j : abs. dans 1 g.
	Salmonelles	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
1.1.5.2 Fromage de tête	FAM	1	0	1 f./ms	2000 ufc/g	
	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	10 ufc/g *	*Produits à DLC< 2j : 10 ufc/g.
	S. aureus	1	0	1 f./ms	- *	*Produits à DLC< 2j : abs. dans 1 g.
	Salmonelles	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
1.1.5.3 Saucisses de foie	FAM	1	0	1 f./ms	2000 ufc/g	
	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	100 ufc/g *	*Produits à DLC< 2j : 10 ufc/g.
	S. aureus	1	0	1 f./ms	- *	*Produits à DLC< 2j : abs. dans 1 g.
	Salmonelles	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
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	
	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	10 ufc/g	
	S. aureus	1	0	1 f./ms	10 ufc/g *	*Produits à DLC< 2j : 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	
1.1.5.5 Produits de viande en gelée	FAM	1	0	1 f./ms	2000 ufc/g	
	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g.	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	10 ufc/g	
	S. aureus	1	0	1 f./ms	10 ufc/g *	*Produits à DLC< 2j : 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.	
1.1.6.1 produits pasteurisés :						
- de bœuf et de porc	FAM			1 f./ms	200 ufc/g	
- jambon	Coliformes totaux			1 f./ms	Abs. dans 1 g	

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES DE MAMMIFÈRES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
	Bacillus cereus Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes			1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	Abs. dans 1 g Abs. dans 0,1 g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.1.6.2 conserves de bœuf, de porc stérilisés : - nature - avec garniture de gruau, de légumes	Tests de stabilité	5	-	1 f./ms	Stable (absence de bombage, fuitage, flochage, aspect odeur et texture du produit normaux, variation de pH <à 0.5)	1 échantillon témoin, 2 incubés à 37°C, 2 incubés à 55°C. Examen visuel (externe et interne) et mesure de pH. Si variation de pH entre 0.3 et 0.5, appréciation de la flore microbienne par examen microscopique direct entre unités étuvées et non étuvées.
1.1.8 Viande séchée par sublimation et par chaleur						
1.1.8.1 Produits concentrés secs alimentaires, de viande ou d'abats	FAM Enterobacteriacae Salmonelles Moisissures	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	25 000 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g 100 ufc/g	
1.1.9 Gélatine/Collagène	Salmonelles FAM Coliformes totaux	5	0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	Abs. dans 25 g 10^4 ufc/g Abs. dans 1 g	

*** cette phase est mise en œuvre après une <u>phase probatoire</u>. 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 <u>renforcés</u> : les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période maximale de 1 mois.

IV - Annexe 7 : Critères microbiologiques concernant les produits à base de viandes de volailles et de gibier à plumes

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDE DE VOLAILLES ET DE GIBIER A PLUMES						
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[11] Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^5 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.1.9.3 Produits semi-finis en découpe (réfrigérés, congelés) :						
- en croûte de pâte	FAM Enterobacteriacae Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^6 ufc/g 10^4 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
- en boyau naturel	FAM Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^6 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
- avec et sans panure	FAM Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^6 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.1.11.1. Pâté de volaille, y compris avec abats	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs[12] E. coli S. aureus[13] Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2000 ufc/g Abs. dans 1 g 10 ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.1.11.2. Pâté de foie de volailles[14]	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	$5\ 10^3$ ufc/g Abs. dans 1 g 10 ufc/g	

11 Flore aérobie mésophile

12 Pour l'ensemble de l'annexe, compte tenu des méthodes disponibles, la recherche de *Clostridium perfringens* ou des bactéries anaérobies sulfitoréductrices conviennent

13 Pour l'ensemble de l'annexe, compte tenu des méthodes disponibles, la recherche des Staphylocoques à coagulase positive convient

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

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDE DE VOLAILLES ET DE GIBIER A PLUMES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
	S. aureus	1	0	1 f./ms	10 ufc/g	
	Salmonelles	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
	Listeria monocytogenes	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
1.1.11.3 Produits en gelée	FAM	1	0	1 f./ms	2000 ufc/g	
	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	10 ufc/g	
	S. aureus	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Salmonelles	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
1.1.11.4. saucisses de foies de volailles et abats	FAM	1	0	1 f./ms	5000 ufc/g	
	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	10 ufc/g	
	S. aureus	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Salmonelles	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
1.1.11.5 Charcuterie cuite et fumée	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	10 ufc/g	
	S. aureus	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Salmonelles	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
1.1.11.6 Carcasses et demi-carcasses en croûte, cuites et fumées, fumées	FAM	1	0	1 f./ms	1000 ufc/g	
	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	10 ufc/g	
	S. aureus	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Salmonelles	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
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	
	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	abs. dans 1 g.	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	10 ufc/g	
	S. aureus	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Salmonelles	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
1.1.11.8. Produits cuisinés de découpe de volailles	FAM	1	0	1 f./ms	1000 ufc/g	
	Enterobacteriacae	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Clostridium sulfitoréducteurs	1	0	1 f./ms	10 ufc/g	
	S. aureus	1	0	1 f./ms	Abs. dans 1 g	
	Salmonelles	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25 g	
1.1.11.9 produits finis de viande de volailles, congélation rapide						
- grillés, cuits	FAM	1	0	1 f./ms	10^4 ufc/g	
	Enterobacteriacae	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 TRANSFORMES A BASE DE VIANDE DE VOLAILLES ET DE GIBIER A PLUMES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
- produits préparés de découpes de viande avec sauce et/ou garniture	FAM	1	0	1 f./ms	$2\ 10^4$ ufc/g	
	Enterobacteriacae	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 – mammifères

Résidus d'antibiotiques	Limite	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®
Grisine	NA	0	0	NA	La recherche de cet antibiotique, qui n'a jamais été mis sur le marché dans l'Union européenne, n'est pas obligatoire.	NA
Bacitracine	NA	1	0	0,02 mg/kg	2 f/an	4 boites
Substances antimicrobiennes		1	0		**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. **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. **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.	Prémitest ® ou 4 boites

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

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

Résidus d'antibiotiques	Limite[15]	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®
Grisine	NA	0	0	NA	La recherche de cet antibiotique, qui n'a jamais été mis sur le marché dans l'Union européenne, n'est pas obligatoire.	NA
Bacitracine	NA	1	0	0,02 mg/kg	1 f/an	4 boites
Coccidiostatiques	NA	1	0	10 µg/kg	2 f/an	CL/SM-SM [13]
Substances antimicrobiennes		1	0		**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. **Routine :** 1 f./trimestre. En cas de résultat défavorable, la fréquence des analyses est renforcée. **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.	Premitest ® ou 4 boites[16]

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

15 NA : Non autorisé

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

Annexe 9 : Plan d'autocontrôle « contaminants »

1 - Viande, abats et graisses crus et gélatine/collagène

Contaminant		limite	n	c	Fréquence	Méthode
Dioxines	PCDD, PCDF	10^{-6} mg/kg** (viande : mammifères) 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	HCH (isomères α, β et γ)	0,1 mg/kg (viande*, abats*) 0,2 mg/kg (graisse*)	1	0	1 f. an	CG/SM
	DDT et ses métabolites	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 : mammifères, abats : mammifères) 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 : mammifères, abats : mammifères) 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) n°1883/2006

(2) : critères de performance analytique du Règlement (CE) n°333/2007

2 – Produits transformés

Contaminant		limite	c	n	Fréquence	Méthode
Dioxines	PCDD, PCDF	10^{-6} mg/kg** (PABV : mammifères) 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) 2 mg/kg (gélatine/collagène)	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) 0,1 mg/kg (gélatine/collagène)	1	0	1 f. an	SAA (3)
	Arsenic	0,1 mg/kg (PABV, graisse, conserves) 1 mg/kg (abats) 1 mg/kg (gélatine/collagène)	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) 0,05 mg/kg (gélatine/collagène)	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 et ses métabolites	0,1 mg/kg (abats, conserves) 1 mg/kg (graisses) 0,1 mg/kg (gélatine/collagène)	1	0	1 f. an	CG/SM
	HCH (isomères α, β et γ)	0,1 mg/kg (gélatine/collagène)	1	0	1 f. an	CG/SM
Radionucléides	Césium ^{137}	160 Bq/kg (abats : mammifères, 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 : mammifères, 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) n°1883/2006

(2) : critères de performance analytique du Règlement (CE) n°1882/2006

(3) : critères de performance analytique du Règlement (CE) n°333/2007