

MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

<p><b>Direction générale de l'alimentation</b></p> <p><b>Service de la coordination des actions sanitaires</b> <b>Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales</b> <b>Bureau de l'exportation pays tiers</b></p> <p>Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Suivi par : Nicolas Linard Tél : 01 49 55 80 52 Courriel institutionnel : <a href="mailto:export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr">export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr</a></p> <p><b>NOR :</b> Réf. Interne : SDASEI EXP 12 NI 0054 MOD10.21 E 01/01/11</p>	<p><b>Lettre à diffusion limitée</b></p> <p><b>N° : DGAL/SDASEI/BEPT/L2012-0054</b></p> <p><b>Date : 17 septembre 2012</b></p>
--	--

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application : Immédiate  
Abroge et remplace :  
Date d'expiration : aucune  
Date limite de réponse :  
📎 Nombre d'annexes : 1  
Degré et période de confidentialité : Tout public

**Objet : MEXIQUE : Protéines animales transformées (PAT).**

**Références :**

**Mots-clés : MEXIQUE – EXPORT – PROTEINE ANIMALE TRANSFORMEE.**

La présente note de service précise les conditions de certification à l'exportation vers le Mexique de PAT issues de volailles et de porcs, ainsi que la procédure à suivre pour faire enregistrer par les autorités mexicaines les établissements fabriquant des PAT.

Signé  
Jean-Luc ANGOT  
Directeur général adjoint

Destinataires	
<p><b>Pour exécution :</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> DDPP/DDCSPP : toutes</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> DAAF : toutes</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> DRAAF : toutes</p> <p><input type="checkbox"/> DDTM :</p> <p><input type="checkbox"/> SIVEP :</p>	<p><b>Pour information :</b></p> <p>DGAL / DGPAAT / DGTresor / DGDDI / France AgriMer / DRAAF / Service Économique Régional de Washington / Service Économique de Mexico</p>

## **I - Préambule**

1. Seule l'exportation de PAT issues de porcs et de volailles est autorisée. Les PAT de ruminants sont totalement interdites.
2. L'exportation de PAT issues de volailles et de porcs vers le Mexique ne peut être destinée qu'à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie. En effet, l'importateur de PAT en provenance de France devra présenter aux services officiels mexicains une lettre d'engagement sous serment précisant que la marchandise importée sera destinée uniquement à l'élaboration d'aliments pour animaux de compagnie.
3. Seuls les établissements de fabrication de PAT enregistrés et listés par les autorités mexicaines seront habilités à exporter vers le Mexique.

## **II - Enregistrement des établissements par les autorités mexicaines**

1. Il existe déjà une liste d'établissements français producteurs de PAT enregistrés par les autorités mexicaines. Celle-ci correspond en effet aux établissements fournisseurs de PAT pour les établissements de fabrication d'aliments pour animaux de compagnie. Cette liste peut être consultée à l'adresse suivante : <http://sistemas1.senasica.gob.mx/PlantaAcreditada/>.
  - Cliquer sur le bouton « Consulta general »
  - Dans « Tipo de la planta », choisir « Harinas y rendimientos »
  - Dans « Pais origen », choisir "Francia", puis cliquer sur l'icône Excel.
2. Pour faire enregistrer un nouvel établissement de fabrication de PAT, la procédure est la suivante :
  - Le « formulaire d'enregistrement des établissements de PAT » (annexe 1) est complété en français et en espagnol, doit être validé par la DD(CS)PP du département dans lequel se trouve l'établissement. Il s'agit du même formulaire d'enregistrement que celui utilisé pour l'enregistrement des établissements fournisseurs de PAT pour la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie exportés vers le Mexique.
  - L'original de ce formulaire est transmis à France AgriMer à l'Unité d'appui aux Exportateurs.
  - L'enregistrement est valable 12 mois à partir de la date de validation par les autorités mexicaines.

**Guide pour l'évaluation du respect de la norme officielle mexicaine NOM-060-ZOO-1999, conditions zoosanitaires pour la transformation de sous-produits animaux et leur utilisation dans l'alimentation animale**

**Guía para la evaluación del cumplimiento de la norma oficial mexicana NOM-060-ZOO-1999, especificaciones zoosanitarias para la transformación de despojos animales y su empleo en la alimentación animal.**

**Informations générales sur l'usine de transformation / Datos generales de la planta de rendimiento**

**I. Nom ou raison sociale / Nombre o razón social:** .....

**II. Adresse / Domicilio:** .....

**III. Pays / País:** .....

**IV. Téléphone, fax et adresse électronique / Teléfono, fax, correo electrónico :** .....

**V. Numéro ou identification officielle de l'usine et nom de l'autorité officielle compétente qui valide ce formulaire / Numero o identificación oficial de la planta y autoridad oficial que lo emite:**

**VI. Type d'usine de transformation (signaler avec un « X ») / Tipo de planta de rendimiento (Señalar con una « X »)**

- Type 1 / Tipo 1 ( ) Transforme des tissus de NON ruminants / Procesa tejidos de origen NO rumiante**
- Type 2 / Tipo 2 ( ) Transforme des tissus de ruminants ou mélangés avec des tissus d'autres espèces NON ruminantes / Procesa tejidos de origen o su mezcla con tejidos de cualquier especie de origen NO rumiante.**

**VII. Espèces(s) transformées (signaler avec un « X ») / Especie(s) que procesa (Señalar con una « X »)**

**Volaille / Ave ( )      Bovin / Bovino ( )      Caprin / Caprino ( )      Equin / Equino ( )**  
**Ovin / Ovino ( )      Poisson / Pescado ( )      Porcin / Porcino ( )**

**Autre (spécifier) /Ostros (especifica) \_\_\_\_\_**

**VIII. Type de produit fabriqué (signaler avec un « X ») / Tipo de producto que procesa (Señalar con una « X »)**

**Farine de/Harina de : viande / carne ( )      os / hueso ( )      plume / pluma ( )      poil / pelo ( )**  
**sang / sangre ( )      sous-produits de la tannerie / subproductos de la tenería ( )**

**Autre (spécifier)/Ostros (especifica) \_\_\_\_\_**

**Exigences à évaluer / Requisitos a evaluar**

N°	Exigence/Requisito	Oui/Si	Non/No	Observations/Observaciones
1	<b>Les tissus sont transformés à une température minimale de 80 C pendant 30 minutes.</b> <i>Los tejidos son procesados a una temperatura mínima de 80 C durante 30 minutos.</i>			
2	<b>L'humidité maximale du produit fini ne dépasse pas 10% à la fin de la cuisson.</b> <i>La humedad máxima del producto final no excede del 10% a la salida del cocedor.</i>			
3	<b>Il existe un registre des entrées de matière première comprenant : type et origine de la matière première, date et quantité.</b> <i>Se cuenta con registros del ingreso de las materias primas que contienen : tipo y origen de la materia prima, fecha y cantidad.</i>			
4	<b>Il existe des enregistrements de température-temps pour chacun des lots traités.</b> <i>Se cuenta con registros de temperatura-tiempo de cada uno de los lotes procesados.</i>			
5	<b>Il existe des enregistrements de l'humidité finale de chacun des lots produits.</b> <i>Se cuenta con registros de la humedad final de cada uno de los lotes producidos.</i>			
6	<b>Il existe des enregistrements détaillés des ventes des farines qui incluent : le nom de l'entreprise de commercialisation, l'usine de fabrication d'aliments ou le producteur auquel on a vendu le produit, ainsi que l'accusé de réception correspondant.</b> <i>Se cuenta con registros detallados de las ventas de las harinas que incluyen : el nombre de la empresa comercializadora, la fábrica de alimentos o el productor al que se vendió el producto, así como el acuse de recibo correspondiente.</i>			
7	<b>Il existe des procédures de contrôle qui garantissent que sous aucune circonstance et à aucun moment il n'y a de traitement de tissus de ruminants.</b> <i>Se cuenta con procedimientos de control que garantizan que bajo ninguna circunstancia y en ningún momento se procesan tejidos de origen rumiante.</i>			
8	<b>L'usine de transformation est intégrée à un établissement d'abattage.</b> <i>La planta de rendimiento se encuentra integrada a un establecimiento de sacrificio.</i>			

Lieu et date / Lugar y fecha \_\_\_\_\_

Nom et signature du contrôleur / Nombre y firma del verificador \_\_\_\_\_

Sceau officiel / Sello oficial.