

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation
Sous-Direction de la sécurité sanitaire des aliments
Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15

SDSSA-BEAD : J.ASTOUL (81.01)

SDSSA-BETD : C. BASTIEN (84.96)

SDASEI-BEPT : D. ALLAIN (84.03)

Courriel institutionnel : export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr

NOR :

Réf. Interne : NS SDASEI /EXP 399-2008

MOD10.21 C 12/05/10

NOTE DE SERVICE

DGAL/SA/SCAS/SDSSA/SDASEI/N2008-8126

Date : 4/06/2008

Modifiée par : NS DGAL/SA/SDSSA/SCAS/SDASEI/N°2008-8308 du 10 décembre 2008

NS DGAL/SA/SDSSA/SCAS/SDASEI /N°2010 – 8112 du 21 avril 2010

NS DGAL/SA/SDSSA/SCAS/SDASEI /N°2010 – 8181 du 05 juillet 2010

NS DGAL/SA/SDSSA/SCAS/SDASEI/N°2011 -8061 du 8 mars 2011

Date de mise en application : immédiate

Abroge et remplace : NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2004-8287 du 20/12/2004

Date d'expiration : Aucune

Date limite de réponse : Aucune

☞ Nombre d'annexes : 1

Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Conditions de production des produits carnés exportés vers le Canada.

Références :

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;*

Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;*

Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;*

Règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;*

Destinataires

Pour exécution :

- Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires
- DDSV-R
- ETSN

Pour information :

- Préfets
- DGPEI/SRI
- IG VIR
- Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires
- Directeurs des Écoles nationales vétérinaires
- Directeur de l'INFOMA
- Office de l'Élevage/MAE
- UBIFRANCE
- DGTPE
- Directeur ENSV
- Référents Nationaux Abattoirs

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 ;*

Décision 1999/201 du Conseil du 14 décembre 1998 *relative à la conclusion d'un accord entre la Communauté européenne et le gouvernement du Canada relatif aux mesures sanitaires de protection de la santé publique et animale applicables au commerce d'animaux vivants et de produits d'animaux ;*

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/N°2008-8034 du 20 février 2008 : Récapitulatif des conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base de viande d'animaux de boucherie et de volailles, de produits laitiers et de produits de la pêche et des conditions d'élaboration des listes d'établissements agréés pour exporter vers ces pays tiers.

MOTS-CLES : Exportation – Viandes fraîches – Produits à base de viande - Canada

Résumé : La présente note de service décrit les exigences spécifiques de production des viandes fraîches et des produits à base de viandes exportés vers le Canada

Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par la NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20/02/2008.

PLAN

| | |
|---|---|
| Introduction | 4 |
| I – Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités canadiennes | 4 |
| I.1 Type de relation avec le Canada | 4 |
| I.2 Les systèmes d'inspection français reconnus par le Canada..... | 4 |
| I.3 Exclusions liées à l'état sanitaire du cheptel..... | 4 |
| II – Produits exportables1) | 4 |
| III – Agrément des établissements | 5 |
| III. 1 Exigences particulières des autorités sanitaires du pays tiers | 5 |
| III.2 Dossier d'agrément | 5 |
| III.3 Contrôle exercé par les autorités sanitaires du pays tiers..... | 5 |

Introduction

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

En complément, cette note précise les dispositions particulières pour l'exportation de produits carnés vers le Canada.

Il convient également de vérifier l'application d'éventuelles barrières sanitaires en consultant l'ensemble des données disponibles sur EXPADON.

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

I.1 Type de relation avec le Canada

Un accord a été conclu entre la Communauté européenne et le gouvernement du Canada relatif aux mesures sanitaires de protection de la santé publique et animale applicables au commerce d'animaux vivants et de produits animaux.

Cet accord prévoit que l'exportation de produits carnés vers le Canada est possible sous 3 conditions :

- reconnaissance du système d'inspection de l'Etat membre expéditeur pour l'espèce considérée ;
- état sanitaire satisfaisant du cheptel de l'Etat membre expéditeur pour l'espèce considérée ;
- l'établissement figure sur une liste des établissements autorisés à exporter vers le Canada.

I.2 Les systèmes d'inspection français reconnus par le Canada

Les autorités sanitaires canadiennes reconnaissent les systèmes d'inspection français pour les animaux suivants abattus dans un établissement bénéficiant d'un agrément communautaire :

- Bovins (boeuf, veau)
- Ovins et caprins (agneau, mouton, chèvre)
- Porcs, sangliers d'élevage
- Lapins
- Gibiers d'élevage ruminant (cerfs, chevreuils, daims)
- Volailles et gibiers à plumes, dont ratites (autruche, émeu, nandou)
- Equidés

I.3 Exclusions liées à l'état sanitaire du cheptel

Des exclusions territoriales localisées peuvent exister en raison de leur statut non indemne au regard de la peste porcine classique chez les suidés sauvages.

II – Produits exportables⁽¹⁾

| | Viandes fraîches découpées (réfrigérées ou congelées) | Viandes hachées et Préparations de viandes (réfrigérées ou congelées) | VSM (réfrigérées ou congelées) | PABV de longue conservation : - Stériles et emballés hermétiquement - Extraits de viandes, bouillons, soupes déshydratés... | PABV autres que PABV de longue conservation |
|--|---|---|--------------------------------|---|---|
| Bovins d'origine française | X | X | X ⁽²⁾ | X | X |
| Autres ruminants ovins caprins | X | X | X | X | X |
| Porcs, sangliers d'élevage | X | X | X | X | X |
| Lapins | X | X | X | X | X |
| Volailles (maigres ou grasses) et gibiers à plumes, dont ratites | X | X | X | X | X |
| Equidés | X | X | X | X | X |

(1) Il s'agit de la possibilité théorique d'exporter les produits en application de dispositions spécifiques « export » ; il convient de vérifier l'application d'éventuelles barrières sanitaires en consultant le statut ouvert / fermé du pays sur EXPADON. Les notes d'information de la SDASEI—donnent des informations complémentaires sur les produits couverts par les certificats sanitaires.

(2) Hors VSM issues du crâne ou de la colonne vertébrale des animaux de plus de 30 mois.

| | | | | | |
|-----------|--|--|--|---|---|
| Kangourou | | | | X | X |
|-----------|--|--|--|---|---|

III – Agrément des établissements

III. 1 Exigences particulières des autorités sanitaires du pays tiers

Les autorités sanitaires canadiennes n'ont pas d'exigence complémentaire au référentiel communautaire. Toutefois, la précision et le formalisme du plan HACCP doivent être appréciés avec la même rigueur que dans le cas de l'agrément pour l'exportation vers les États Unis d'Amérique.

III.2 Dossier d'agrément

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

Dans le cas des établissements de découpe et de transformation, vous veillerez particulièrement à ce que toute la chaîne des établissements soit agréée pour l'export vers le Canada (abattoirs, ateliers de découpe et entrepôts). Ne sont concernés par l'agrément Canada que les entrepôts disposant d'un numéro d'agrément propre. Cette démarche est inutile pour les entrepôts couverts par le numéro d'agrément d'un établissement déjà titulaire de l'agrément Canada (abattoir, atelier de découpe ou de transformation).

Les produits exportés peuvent être fabriqués à partir de matières premières importées, sous réserve des dispositions particulières exigées en situation de crise (fièvre aphteuse...) et à la condition que l'opérateur obtienne un certificat officiel des autorités sanitaires du pays fournisseur confirmant que l'établissement d'origine est autorisé à l'exportation vers le Canada.

Cas particulier :

Les viandes de kangourou utilisées comme matières premières pour la fabrication des produits à base de viande qui sont destinés à l'exportation vers le Canada doivent provenir d'un pays / établissement de production / établissement d'entrepôt agréés par le Canada. Par exemple, si la viande de kangourou provient d'Australie, il conviendra de vérifier que le ou les établissement(s) fournisseur(s) en Australie sont bien agréés pour l'exportation vers le Canada en interrogeant directement l'agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), en français ou en anglais :

Dr Elham Guirguis, Elham.Guirguis@inspection.gc.ca, tél. +1 613 773 6164.

III.3 Contrôle exercé par les autorités sanitaires du pays tiers

La visite des autorités sanitaires canadiennes n'est pas requise préalablement à l'inscription sur la liste des établissements agréés pour l'exportation vers ce pays.

Par ailleurs, la conformité du système d'inspection français peut être vérifiée à l'occasion de missions ponctuelles.

En ce qui concerne les dispositions particulières d'étiquetage, il appartient à l'exportateur de s'enquérir des conditions requises auprès d'UBIFRANCE ou de la mission économique d'Ottawa (www.missioneco.org/Canada).

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