

Réponse de l'autorité compétente de la France aux recommandations du rapport de mission réf. DG(SANCO)/2012-6434 réalisée du 20 au 28 novembre 2012 afin d'évaluer la mise en œuvre des contrôles portant sur la production de viandes séparées mécaniquement

N°.	Recommandation	Action proposée par l'autorité compétente
1	L'AC devrait veiller au respect des exigences de l'UE énoncées dans le règlement (CE) n° 853/2004 concernant la production de VSM et à la conformité de toute instruction y relative.	<p>La note de service DGAL/SDSSA/N2009-8329 du 15/12/2009 modifiée, relative à l'agrément sanitaire des établissements produisant des viandes séparées mécaniquement (VSM) sera modifiée avant fin juillet 2013 afin de préciser notamment les points suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Délai entre désossage et séparation mécanique pour les VSM visées à l'annexe III, section V, chapitre III, paragraphe 3 : le paragraphe 3.3.3. de la note de service, relatif aux VSM « haute qualité », sera modifié et rappellera que la séparation mécanique doit être immédiate après le désossage. Un délai sera accordé aux établissements fabriquant ce type de VSM et actuellement non contigus à un atelier de découpe afin de leur permettre de réaliser les investissements nécessaires au respect de cette disposition (échéance fixée au 1^{er} janvier 2014) ; 2. Destination des VSM visées à l'annexe III, section V, chapitre III, paragraphe 3 point e) et à l'annexe III, section V, chapitre III, paragraphe 4, point g) : pour les VSM « haute qualité » non conformes aux critères microbiologiques du règlement (CE) n°2073/2005 et pour les VSM « classiques », il sera précisé dans la note de service que les professionnels doivent apposer systématiquement sur ces produits finis un étiquetage spécifique indiquant que ces VSM ne peuvent être destinées qu'à la fabrication de produits à base de viande traités thermiquement dans un établissement agréé. <p>Les autorités françaises informent l'OAV qu'elles solliciteront à nouveau l'unité G4 concernant les évolutions et clarifications nécessaires de la réglementation applicable aux VSM, notamment sur l'évaluation des critères de classement et la prise en compte de l'utilisation finale (produits traités thermiquement ou non).</p>
2	Afin de se conformer aux exigences de l'UE, les AC devraient veiller à ce que les manquements constatés soient corrigés dans les établissements visités et ne se produisent pas dans d'autres établissements agréés (voir l'article 54 du règlement (CE) n° 882/2004).	<p>Une synthèse des principales non-conformités relevées sera intégrée dans la version révisée de la note de service DGAL/SDSSA/N2009-8329 (délai prévu : 31 juillet 2013).</p> <p>Par ailleurs, le système d'information (SIGAL) permet de réaliser un bilan qualitatif des inspections afin d'identifier les items évalués de façon défavorable, permettant de suivre les non-conformités. Les bilans qualitatifs nationaux seront exploités annuellement afin de recenser les priorités d'action et de transmettre les instructions nécessaires aux services déconcentrés en charge de la réalisation des contrôles officiels.</p>
3	Les AC devraient veiller à ce que les exigences de l'UE concernant la production et l'utilisation de chaque type de VSM soient respectées (annexe III, section V, chapitre III, points 3 et 4, du règlement (CE) n° 853/2004).	cf. réponses aux recommandations 1, 2, 4 et 5.

N°.	Recommandation	Action proposée par l'autorité compétente
4	<p>Les AC devraient veiller à ce que les non-conformités constatées au cours des contrôles officiels fassent l'objet d'un suivi et que des mesures coercitives efficaces soient prises (article 54 et 55 du règlement (CE) n° 882/2004).</p>	<p>En préambule, les autorités françaises souhaitent attirer l'attention de la Commission européenne sur les différences d'application dans les différents Etats membres, liées aux divergences d'interprétation de la définition notamment relatives aux matières premières utilisées (viandes désossées, ou viandes traitées thermiquement avant la séparation), ainsi qu'à la prise en compte du degré de destruction des fibres musculaires pour le classement des produits dans cette catégorie (cf. communication de la Commission au Parlement européen et au Conseil concernant la nécessité des viandes séparées mécaniquement et leur utilisation dans l'Union européenne à l'avenir, y compris la politique d'information envers les consommateurs, publiée le 2 décembre 2010).</p> <p>Les autorités françaises ont, depuis 2008, interrogé la Commission à plusieurs reprises afin de connaître son interprétation de la réglementation. En parallèle, les représentants des organisations professionnelles ont fréquemment alerté les autorités françaises sur les distorsions de concurrence observées au sein de l'Union européenne, le classement de certains produits issus de désossage basse pression pouvant différer d'un Etat membre à l'autre, entre VSM « haute qualité » et « préparation de viande ».</p> <p>Dans ce contexte, et même si des non-conformités sont relevées selon une interprétation stricte de la réglementation européenne, la mise en place d'actions coercitives est parfois difficile.</p> <p>La note de service DGAL-SDHA/N98-8088 prévoit les modalités de gestion des non-conformités des denrées alimentaires. La note de service DGAL/N2008-8078 présente l'ensemble des suites de l'inspection en matière vétérinaire et phytosanitaire qui peuvent être mises en œuvre par les agents de contrôle et précise les conditions de leur utilisation, en premier lieu la transmission d'un rapport d'inspection au responsable de l'établissement inspecté, assortie le cas échéant d'autres mesures qui peuvent comprendre des actions administratives et judiciaires. Les modalités de programmation des inspections sont définies dans les lettres à diffusion limitée DGAL/SDSSA/L2012-0424 et DGAL/SDSSA/L2012-0425 qui précisent les modalités de suivi des établissements.</p> <p>Par ailleurs, le système d'information (SIGAL) permet de suivre étroitement les non-conformités détectées et les suites données aux contrôles pour chaque établissement concerné par un contrôle au niveau départemental, régional et national dans différents secteurs, conformément aux instructions de la note de service 2008-8078.</p> <p>Le champ de la démarche qualité de l'organisme d'inspection DGAL, accrédité selon les exigences de la norme CEI/ISO 17020 depuis 2010, a été élargi aux suites administratives et judiciaires des inspections au deuxième semestre 2011. Les différents audits menés dans le cadre de cette démarche portent donc également sur les suites données aux contrôles. L'audit d'évaluation du COFRAC (Comité français d'accréditation) prévu fin 2013 intégrera les suites administratives et judiciaires dans la portée de l'accréditation.</p> <p>La gestion des suites a par ailleurs été prise en compte dans les objectifs qualité 2012 présentés dans la note de service DGAL/MAPP/N2012-8092 qui stipule :</p>

N°.	Recommandation	Action proposée par l'autorité compétente
		<p><i>"I-B-2 - intégrer la gestion des suites données aux inspections dans la démarche qualité L'harmonisation des suites de l'inspection s'inscrit dans la logique de l'harmonisation des pratiques d'inspection pour tous les sites de l'OI DGAL. En 2011, des instructions ont été données aux services afin de disposer de pratiques partagées, en particulier concernant les mises en demeure et les nécessaires re-contrôles à réaliser et à tracer. (NS DGAL/MAPP/N2011-8219 du 28/09/2011 et NS DGAL/MAPP/N2011-8220 du 28 /09/2011)".</i></p> <p>Enfin, dans un processus d'amélioration continue pour le suivi des non-conformités, un dispositif de suivi des suites des inspections est intégré au dispositif de performance du programme budgétaire 206 piloté la DGAL, sous forme d'un indicateur (taux national de recontrôles suite à mise en demeure avec délai), également décliné sous forme d'indicateur de performance pour le budget mis en œuvre au niveau régional. Par ailleurs, un nouvel indicateur a été mis en place en 2013 concernant le taux d'inspections non conformes dans les ateliers relevant de l'axe prévention, ayant donné lieu à une suite administrative ou pénale (mise en demeure, fermeture, suspension ou retrait d'agrément). Ces indicateurs ont vocation à être suivis pendant plusieurs années et actualisés en tant que de besoin.</p>
5	<p>Les AC devraient veiller à ce que les VSM vendues à d'autres établissements soient accompagnées des informations nécessaires permettant à l'ESA de les utiliser dans des produits et préparations à base de viande, conformément aux exigences prévues à l'annexe III, section V, chapitre III, paragraphe 3, point e) et à l'annexe III, section V, chapitre III, paragraphe 4, point g), du règlement (CE) n° 853/2004.</p>	<p>La note de service DGAL/SDSSA/N2009-8329 modifiée, relative à l'agrément sanitaire des établissements produisant des viandes séparées mécaniquement (VSM) sera modifiée et précisera que pour les VSM visées à l'annexe III, section V, chapitre III, paragraphe 3 point e) et à l'annexe III, section V, chapitre III, paragraphe 4, point g), les professionnels doivent apposer systématiquement sur les produits finis un étiquetage spécifique indiquant que ces VSM ne peuvent être destinées qu'à la fabrication de produits à base de viandes traités thermiquement dans un établissement agréé. Délai prévu : 31 juillet 2013</p>
6	<p>Les AC devraient veiller à ce que les produits destinés au consommateur final soient étiquetés conformément aux exigences prévues dans la directive 2000/13/CE et à l'annexe III, section VI, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 853/2004.</p>	<p>Une instruction de contrôle spécifique a été donnée en 2012 pour le contrôle de VSM. Une nouvelle enquête relative à l'utilisation de la matière première VSM dans les produits transformés est en cours de réalisation en 2013.</p> <p>Les autorités compétentes actualiseront leurs instructions lors de la mise en œuvre du règlement n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs.</p>