

ACCORD

sous forme d'échange de lettres entre la Communauté économique européenne et les États-Unis d'Amérique concernant l'application de la directive communautaire pays tiers (directive 72/462/CEE du Conseil) et des exigences réglementaires correspondantes des États-Unis d'Amérique, en ce qui concerne les échanges de viandes fraîches bovines et porcines

Lettre n° 1

Monsieur,

J'ai l'honneur de me référer à l'échange de lettres du 7 mai 1991 entre la Commission et les États-Unis d'Amérique ainsi qu'aux négociations ultérieures concernant l'application de la directive communautaire pays tiers (directive 72/462/CEE du Conseil) et des exigences réglementaires correspondantes des États-Unis d'Amérique, en ce qui concerne les échanges de viandes fraîches bovines et porcines.

Durant les négociations susmentionnées, les deux parties sont convenues de ce qui suit.

- 1) Par l'échange de lettres du 7 mai 1991, la Communauté européenne et les États-Unis sont convenus de procéder à une comparaison de la directive communautaire pays tiers et des exigences réglementaires correspondantes des États-Unis en vue de déterminer si les exigences communautaires et américaines sont équivalentes. Ce processus est achevé et a montré que les deux systèmes réglementaires fournissent, pour l'essentiel, des garanties équivalentes contre les risques pour la santé publique.
- 2) Le processus de comparaison a mis en évidence, en ce qui concerne certaines exigences juridiques et/ou administratives, des différences qui, si elles ne sont pas modifiées, excluent la reconnaissance de l'équivalence. Les deux parties s'engagent à prendre, dès que possible, des initiatives pour effectuer les modifications nécessaires.

Sur les problèmes qui impliquent une interprétation ou une mise en œuvre d'exigences juridiques et/ou administratives, les deux parties s'engagent à agir, en ce qui concerne les problèmes importants, conformément à l'annexe I. En ce qui concerne lesdits problèmes, les deux parties conviennent d'achever la mise en œuvre des actions nécessaires dans les six mois qui suivent la signature du présent accord.

- 3) En ce qui concerne plus particulièrement le problème n° 26 à l'annexe I, relatif à un système alternatif de traitement par le froid des trichines dans la viande porcine, la Communauté européenne s'engage à étudier le problème avant le 31 janvier 1993.
- 4) Les deux parties reconnaissent qu'il est souhaitable d'adopter une approche mutuellement concertée.

Dans le cadre de l'achèvement du marché unique européen, les États-Unis reconnaissent la nécessité d'appliquer des principes uniformes aux États membres de la Communauté.

- 5) Les deux parties conviennent qu'il est souhaitable d'approfondir la coopération en vue d'harmoniser les actions administratives. Il s'agit notamment de la fréquence et du calendrier des visites d'inspection par les services respectifs d'inspection vétérinaire responsables de l'étude des systèmes sanitaires des pays tiers et de l'inspection des établissements désireux d'exporter des viandes.
- 6) Les deux parties acceptent le principe de la régionalisation pour la lutte contre les maladies des animaux. À cet égard, les deux parties conviennent qu'il est souhaitable d'arriver à une approche mutuelle concertée pour l'application de ces politiques.

Les États-Unis s'engagent à reconnaître les différents États membres comme indemnes de certaines maladies des animaux, sans imposer de garanties additionnelles, après la mise en œuvre de la stratégie du marché unique.

Les États-Unis s'engagent à modifier, dans leur politique d'importation, les réglementations et la législation concernant la fièvre aphteuse, la peste bovine ainsi que d'autres maladies importantes, à la lumière de la notion de régionalisation.

- 7) Dans le cadre des nouvelles relations de travail entre les services d'inspection vétérinaire des États-Unis et ceux de la Communauté européenne, les deux parties conviennent de prendre les mesures nécessaires pour améliorer le dialogue sur place entre vétérinaires au niveau des établissements, avec pour objectif commun de trouver des solutions sur place et d'améliorer le dialogue professionnel entre vétérinaires.
- 8) Les deux parties conviennent d'accroître le rôle du FSIS (annexe III). Les États-Unis s'engagent à mettre en œuvre les dispositions de l'annexe III dans les plus brefs délais.
- 9) Les deux parties s'engagent à entreprendre et à développer des actions coopératives conformément à l'annexe IV.
- 10) Dans la période qui sépare la signature du présent accord et la pleine mise en œuvre des mesures qu'il contient, les mesures intérimaires prévues à l'annexe II sont applicables.
- 11) Les deux parties s'engagent à s'efforcer de mener à bien toutes les procédures nécessaires pour la pleine mise en œuvre du présent accord avant le 31 décembre 1993. Dans le délai d'un an suivant sa signature, les deux parties conviennent de réexaminer en commun la mise en œuvre du présent accord, y compris les mesures intérimaires.
- 12) Les parties conviennent que l'application du présent accord engage les inspecteurs des deux parties et constitue une résolution satisfaisante du litige actuel relatif à la directive communautaire pays tiers.
- 13) À la lumière de l'expérience acquise avec la mise en œuvre du présent accord, la Communauté européenne envisagera, sur la base d'un accord mutuel, la possibilité d'agréer les établissements reconnus par le FSIS comme respectant les exigences communautaires avant la visite d'inspecteurs. Les États-Unis appliquent déjà un tel système.
- 14) Les deux parties conviennent d'ouvrir, dès que possible, des discussions sur d'autres problèmes qui se posent dans le secteur vétérinaire concernant les échanges d'animaux et de produits d'origine animale, notamment en ce qui concerne la surveillance des résidus, des viandes de volaille, des produits à base de viande et des animaux vivants.

J'ai l'honneur de proposer que, si ce qui précède est acceptable pour votre gouvernement, la présente lettre et votre confirmation constituent ensemble la preuve d'un accord entre la Communauté économique européenne et les États-Unis d'Amérique sur cette question.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'assurance de ma très haute considération.

*Au nom du
Conseil des Communautés européennes*

Lettre n° 2

Monsieur,

J'ai l'honneur d'accuser réception de votre lettre de ce jour libellée comme suit:

«J'ai l'honneur de me référer à l'échange de lettres du 7 mai 1991 entre la Commission et les États-Unis d'Amérique ainsi qu'aux négociations ultérieures concernant l'application de la directive communautaire pays tiers (directive 72/462/CEE du Conseil) et des exigences réglementaires correspondantes des États-Unis d'Amérique, en ce qui concerne les échanges de viandes fraîches bovines et porcines.

Durant les négociations susmentionnées, les deux parties sont convenues de ce qui suit.

- 1) Par l'échange de lettres du 7 mai 1991, la Communauté européenne et les États-Unis sont convenus de procéder à une comparaison de la directive communautaire pays tiers et des exigences réglementaires correspondantes des États-Unis en vue de déterminer si les exigences communautaires et américaines sont équivalentes. Ce processus est achevé et a montré que les deux systèmes réglementaires fournissent, pour l'essentiel, des garanties équivalentes contre les risques pour la santé publique.
- 2) Le processus de comparaison a mis en évidence, en ce qui concerne certaines exigences juridiques et/ou administratives, des différences qui, si elles ne sont pas modifiées, excluent la reconnaissance de l'équivalence. Les deux parties s'engagent à prendre, dès que possible, des initiatives pour effectuer les modifications nécessaires.

Sur les problèmes qui impliquent une interprétation ou une mise en œuvre d'exigences juridiques et/ou administratives, les deux parties s'engagent à agir, en ce qui concerne les problèmes importants, conformément à l'annexe I. En ce qui concerne lesdits problèmes, les deux parties conviennent d'achever la mise en œuvre des actions nécessaires dans les six mois qui suivent la signature du présent accord.

- 3) En ce qui concerne plus particulièrement le problème n° 26 à l'annexe I, relatif à un système alternatif de traitement par le froid des trichines dans la viande porcine, la Communauté européenne s'engage à étudier le problème avant le 31 janvier 1993.
- 4) Les deux parties reconnaissent qu'il est souhaitable d'adopter une approche mutuellement concertée.

Dans le cadre de l'achèvement du marché unique européen, les États-Unis reconnaissent la nécessité d'appliquer des principes uniformes aux États membres de la Communauté.

- 5) Les deux parties conviennent qu'il est souhaitable d'approfondir la coopération en vue d'harmoniser les actions administratives. Il s'agit notamment de la fréquence et du calendrier des visites d'inspection par les services respectifs d'inspection vétérinaire responsables de l'étude des systèmes sanitaires des pays tiers et de l'inspection des établissements désireux d'exporter des viandes.
- 6) Les deux parties acceptent le principe de la régionalisation pour la lutte contre les maladies des animaux. À cet égard, les deux parties conviennent qu'il est souhaitable d'arriver à une approche mutuelle concertée pour l'application de ces politiques.

Les États-Unis s'engagent à reconnaître les différents États membres comme indemnes de certaines maladies des animaux, sans imposer de garanties additionnelles, après la mise en œuvre de la stratégie du marché unique.

Les États-Unis s'engagent à modifier, dans leur politique d'importation, les réglementations et la législation concernant la fièvre aphteuse, la peste bovine ainsi que d'autres maladies importantes, à la lumière de la notion de régionalisation.

- 7) Dans le cadre des nouvelles relations de travail entre les services d'inspection vétérinaire des États-Unis et ceux de la Communauté européenne, les deux parties conviennent de prendre les mesures nécessaires pour améliorer le dialogue sur place entre vétérinaires au niveau des établissements, avec pour objectif commun de trouver des solutions sur place et d'améliorer le dialogue professionnel entre vétérinaires.

- 8) Les deux parties conviennent d'accroître le rôle du FSIS (annexe III). Les États-Unis s'engagent à mettre en œuvre les dispositions de l'annexe III dans les plus brefs délais.
- 9) Les deux parties s'engagent à entreprendre et à développer des actions coopératives conformément à l'annexe IV.
- 10) Dans la période qui sépare la signature du présent accord et la pleine mise en œuvre des mesures qu'il contient, les mesures intérimaires prévues à l'annexe II sont applicables.
- 11) Les deux parties s'engagent à s'efforcer de mener à bien toutes les procédures nécessaires pour la pleine mise en œuvre du présent accord avant le 31 décembre 1993. Dans le délai d'un an suivant sa signature, les deux parties conviennent de réexaminer en commun la mise en œuvre du présent accord, y compris les mesures intérimaires.
- 12) Les parties conviennent que l'application du présent accord engage les inspecteurs des deux parties et constitue une résolution satisfaisante du litige actuel relatif à la directive communautaire pays tiers.
- 13) À la lumière de l'expérience acquise avec la mise en œuvre du présent accord, la Communauté européenne envisagera, sur la base d'un accord mutuel, la possibilité d'agréer les établissements reconnus par le FSIS comme respectant les exigences communautaires avant la visite d'inspecteurs. Les États-Unis appliquent déjà un tel système.
- 14) Les deux parties conviennent d'ouvrir, dès que possible, des discussions sur d'autres problèmes qui se posent dans le secteur vétérinaire concernant les échanges d'animaux et de produits d'origine animale, notamment en ce qui concerne la surveillance des résidus, des viandes de volaille, des produits à base de viande et des animaux vivants.

J'ai l'honneur de proposer que, si ce qui précède est acceptable pour votre gouvernement, la présente lettre et votre confirmation constituent ensemble la preuve d'un accord entre la Communauté économique européenne et les États-Unis d'Amérique sur cette question.»

J'ai l'honneur de vous confirmer l'accord de mon gouvernement sur le contenu de cette lettre.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'assurance de ma très haute considération.

*Pour le gouvernement
des États-Unis d'Amérique*

ANNEXE I

ACTIONS RECOMMANDÉES

Notes explicatives

L'annexe I contient les recommandations du groupe technique commun États-Unis - CE sur les exigences relatives aux abattoirs et à l'inspection des viandes. Ce groupe s'est réuni en novembre 1991 pour compléter l'examen comparatif des exigences américaines et communautaires, qui avait été demandé dans l'échange de lettres du 14 mai 1991. Sur la base de la liste ci-jointe de soixante points litigieux identifiés par les deux parties, le groupe technique a déterminé l'exigence de la réglementation applicable pour chacun des cas. Dans certains cas, il a été constaté que les exigences étaient différentes, mais, lorsque les exigences étaient similaires, le groupe a poursuivi ses recherches pour déterminer la source du problème.

Les résultats des délibérations du groupe ont été résumés et forment la base des conclusions présentées dans la colonne de gauche de l'annexe I. Après un nouvel examen, le groupe a mis au point les recommandations communes concernant les actions à entreprendre, qui apparaissent dans la colonne de droite.

1. Zone d'assomage (d'étourdissement)
2. *Ante mortem* (facilités)
3. *Ante mortem* (facilités)
4. *Ante mortem* (inspection)
5. *Ante mortem* (inspection)
6. Saignée (stérilisation du couteau de saignée entre les incisions)
7. Saignée (stérilisation du couteau de saignée entre les carcasses)
8. Saignée (dispositions prévoyant un cabinet pour le lavage du tablier de l'ouvrier «saigneur»)
9. Utilisation de tuyaux suspendus
10. Camions pour le transport du bétail (contrôle des installations de lavage)
11. Inspection *post mortem* (identification et corrélation des parties; condamnation des lots)
12. Inspection *post mortem* (procédures)
13. Exigences relatives au personnel (surveillance vétérinaire)
14. Exigences relatives au personnel (marques de salubrité)
15. Exigences relatives au personnel (certificats médicaux)
16. Exigences relatives au personnel (locaux sociaux)
17. Exigences relatives au personnel (restrictions concernant les vêtements portés)
18. Facilités (entreposage-matériaux d'emballage)
19. Facilités (entreposage des substances non alimentaires)
20. Facilités (interdiction des structures en bois)
21. Facilités (interdiction des équipements en bois)
22. Facilités (eau potable-fréquence de l'analyse)
23. Facilités (eau potable-méthodes d'analyse)
24. Exigences en matière de température (produits)
25. Exigences en matière de température (dispositifs d'enregistrement)
26. Exigences en matière de température (destruction des trichines)
27. Recherche de trichines dans la viande de cheval
28. Hygiène de l'habillage (vitesse des chaînes)
29. Hygiène de l'habillage (encombrement)
30. Hygiène de l'habillage (personnel d'inspection)
31. Hygiène de l'habillage (lavage des mains/désinfection des instruments)
32. Hygiène de l'habillage (exigences concernant les flux de produits)
33. Manipulation des abats (abats blancs)
34. Manipulation des abats (abats rouges)
35. Manipulation des abats (enlèvement des amygdales)
36. Séparation des opérations

37. Drainage dans les parcs pour animaux suspects
38. Séparation des animaux sains et des animaux suspects
39. Désinfection du couteau de saignée entre chaque carcasse
40. Lavage des bottes et du tablier de l'éviscérateur
41. Installations pour le lavage des camions à bétail
42. Supervision vétérinaire
43. Agrément préalable des plans, des équipements et du matériel
44. Interventions non uniformes sur place des inspecteurs américains (vitesse des chaînes)
45. Interventions non uniformes sur place des inspecteurs américains (masséters des bovins et incision des ganglions parotidiens)
46. Interventions non uniformes sur place des inspecteurs américains (inspection de la région périoculaire des bovins)
47. Inspection *post mortem* (procédures)
48. Actions administratives (délai de rectification des défauts)
49. Actions administratives (établissements rayés sur place de la liste)
50. Actions administratives (absence de transparence dans le système de notification)
51. Actions administratives (contrôles des importations en cas de suspicion d'irrégularités)
52. Actions administratives (présentation d'un rapport écrit mensuel)
53. Actions administratives (contrôle des produits en transit)
54. Demandes formulées auprès des services vétérinaires de la CE en ce qui concerne les certificats de qualité
55. Résidus
56. Actions administratives (obligations pour la société exportatrice de constituer un fonds fiduciaire)
57. Transparence des moyens permettant de reconnaître qu'un pays est indemne de maladies
58. Reconnaissance du statut sanitaire régional
59. Acceptation des mesures sanitaires communautaires appliquées par l'intermédiaire des décisions communales de gestion des maladies dans la Communauté
60. Discrimination apparente et absence d'uniformité dans l'action des autorités américaines en ce qui concerne la reconnaissance du statut des différents États membres à l'égard des maladies

RECOMMANDATIONS CONCERNANT LES PROBLÈMES

PROBLÈME	CONCLUSION DE LA DISCUSSION	ACTIONS RECOMMANDÉES
1.	<i>Obligation d'abattre les animaux dans la nuque</i> Les États-Unis acceptent de ne pas abattre dans la nuque les animaux destinés à la CE.	Adaptation des instructions du FSIS (Food Safety and Inspection Service). Pas de changements dans les exigences CE.
2.	<i>Utilisation de bois dans les locaux de stabulation</i> Les deux parties conviennent que le bois ne peut pas être utilisé dans les parcs pour animaux malades et suspects et que, dans les autres cas, le bois ne doit pas être recommandé.	Adaptation des instructions du FSIS. Modification des instructions CE (manuel p. 13): dans la phrase «Cependant, lorsque le bois est provisoirement admis, il doit être progressivement remplacé par d'autres matériaux...», le mot «doit» devrait être remplacé par «devrait».
3. et 37.	<i>Évacuation séparée dans les parcs pour animaux suspects</i> «Évacuation séparée» est entendue par les deux parties comme signifiant que le réseau d'évacuation devrait exclure toute possibilité que des animaux sains puissent entrer en contact avec des effluents provenant de parcs abritant des animaux suspects. Cela peut être réalisé grâce à des puisards grillagés ou par d'autres moyens efficaces.	Adaptation des instructions du FSIS. La CE prendra en considération la nécessité de clarifier ses instructions (manuel).

PROBLÈME	CONCLUSION DE LA DISCUSSION	ACTIONS RECOMMANDÉES
4. et 38.	<i>Prévention des contacts avec des animaux suspects</i> Cette recommandation est fondée sur des exigences de la réglementation et sur les procédures bien établies dans les installations américaines qui permettent une élimination rapide des animaux saisis. L'objectif est d'empêcher le plus rapidement possible que des animaux reconnus impropres à l'abattage aient encore des contacts avec des animaux sains.	Les instructions du FSIS garantissent que les animaux impropres à l'abattage seront immédiatement éliminés. Clarification des instructions CE (manuel, p. 16): les mots «... installations destinées aux animaux malades ou suspects doivent être conçues...» devraient être remplacés par: «... installations destinées aux animaux malades ou suspects, compte tenu des maladies présentes dans la région, doivent être conçues...».
5.	<i>Inspection ante mortem effectuée par un vétérinaire</i> Le problème concerne l'inspection vétérinaire <i>ante mortem</i> des animaux à l'abattoir. Les États-Unis ont proposé une solution sur la base des éléments suivants: — les exigences CE permettent que l'inspection s'effectue dans les exploitations (stations d'engraissement), — les États-Unis garantissent que l'inspection est effectuée dans les stations d'engraissement par un médecin-vétérinaire agréé par le FSIS, — les méthodes américaines actuelles indiquées dans la documentation des États-Unis (annexe V titre III premier et deuxième alinéas, mais non le troisième) continueront d'être appliquées à l'arrivée à l'abattoir.	Les deux parties devraient envisager de nouvelles actions.
6. 7. 39.	<i>Stérilisation du couteau de saignée entre les incisions et entre les carcasses</i> L'inspecteur responsable dans les établissements agréés pour l'exportation vers la CE doit veiller plus particulièrement à respecter la prescription communautaire selon laquelle les équipements qui sont entrés en contact avec la surface externe des peaux doivent être nettoyés avant d'être réutilisés sur des viandes fraîches.	Cette préoccupation devrait figurer dans les instructions du FSIS. Les instructions du manuel de la CE devraient préciser que tout équipement qui est entré en contact avec la surface externe de la peau doit être nettoyé avant d'être réutilisé.
8.	<i>Cabinets pour le lavage du tablier de l'ouvrier «saigneur»</i> Supprimé, dans la mesure où la préférence formulée pour que les tabliers soient lavés dans des cabinets n'exclut pas l'utilisation de douchettes flexibles, conformément au point 9.	Voir point 9.
9.	<i>Utilisation de tuyaux suspendus</i> Les deux parties conviennent que les tuyaux, douches et douchettes suspendus et flexibles ne doivent être utilisés que pour autant: 1) que la contamination des viandes fraîches par des éclaboussures est évitée; 2) qu'ils ne sont pas utilisés en remplacement d'équipements appropriés de lavage des mains et 3) qu'ils ne sont généralement utilisés que pour le lavage des carcasses après inspection <i>post mortem</i>.	Devrait figurer dans les instructions du FSIS. Devrait figurer dans le manuel CE.
10.	<i>Exigences en matière d'agrément des installations pour le lavage des camions</i> Les États-Unis exigent que les véhicules servant au transport de viande soient nettoyés convenablement et désinfectés puis contrôlés par l'inspecteur responsable, avant d'être utilisés à cet effet. Les établissements sont autorisés à utiliser des installations de lavage de leur choix à l'intérieur ou à l'extérieur de l'établissement. La localisation de ces installations peut être obtenue auprès de la direction de l'établissement.	Ce fait devrait figurer dans les instructions correspondantes du FSIS et dans le manuel CE.

PROBLÈME

CONCLUSION DE LA DISCUSSION

ACTIONS RECOMMANDÉES

Pour éviter une contamination du site, les camions utilisés pour transporter du bétail ne sont pas généralement lavés dans le périmètre des établissements. Il appartient à l'APHIS (Animal and Plant Health Inspection Service — Service d'inspection sanitaire des animaux et des plantes) de garantir que les véhicules servant au transport d'animaux sont maintenus dans un bon état hygiénique. Lorsque des mesures de lutte contre les maladies sont nécessaires, les camions sont nettoyés et désinfectés dans des sites identifiés, sous contrôle de l'APHIS.

Les deux parties conviennent que le nettoyage et la désinfection des camions peuvent avoir lieu à l'intérieur ou à l'extérieur du périmètre de l'établissement, pour autant que les inspecteurs vétérinaires puissent connaître, grâce à la direction de l'établissement, l'emplacement des sites réservés aux véhicules servant au transport.

En cas de transport d'animaux, des sites officiellement identifiés seront placés sous contrôle officiel de l'APHIS lorsqu'il y a lieu de lutter contre les maladies.

11. *Corrélation des parties de la carcasse pour l'inspection post mortem (condamnation des lots)*

Les deux parties conviennent de la nécessité de corréler tous les abats avec la carcasse aux fins de l'inspection *post mortem*. Elles conviennent également que, si le sang ou les abats de plusieurs animaux sont collectés dans un même conteneur avant l'achèvement de l'inspection *post mortem*, la totalité du conteneur doit être déclarée impropre à la consommation humaine si la carcasse de l'un des animaux concernés a été déclarée impropre à la consommation humaine (voir annexe V — présentation schématique).

12. et 47. *Procédures d'inspection post mortem*

Les deux parties ont souligné les différences de détail dans certaines procédures d'inspection *post mortem* pour les diverses espèces d'animaux. L'échange de documentation n'a pas permis d'arriver à un accord. Les deux parties conviennent, toutefois, qu'un examen commun pourrait aboutir à résoudre le problème.

13. et 14. *Contrôle vétérinaire des entrepôts frigorifiques, de la découpe, du marquage de salubrité et des dispositifs servant à l'étiquetage de salubrité*

Ces problèmes ont été examinés à la lumière d'une documentation écrite présentée par les États-Unis concernant l'organisation et les responsabilités du système américain d'inspection.

Ces problèmes ont été examinés sous l'angle du rôle accru du FSIS en ce qui concerne l'exportation vers la CE.

15. *Exigence d'un certificat médical au moment du premier emploi*

On remarque que la législation communautaire prévoit des garanties spécifiques, qui peuvent être exigées en ce qui concerne la supervision médicale du personnel affecté au travail des viandes.

La législation américaine déclare qu'aucun opérateur d'un établissement officiel ne peut employer dans un département où un produit quelconque est manipulé ou préparé une personne présentant des signes de maladie contagieuse à un stade transmissible (ceci n'inclut pas l'exigence spécifique de certificats médicaux).

16. *Locaux sociaux*

Les deux parties conviennent que les exigences communautaires et américaines sont, pour l'essentiel, les mêmes.

Les instructions du FSIS devraient préciser la nécessité pour l'inspecteur compétent de démontrer l'efficacité des opérations de condamnation de lots et la corrélation.

La CE convient de considérer que la méthode de constitution de lots des États membres, telle qu'elle est indiquée dans la présentation schématique en annexe, constitue une procédure acceptable pour une telle opération.

Les deux parties conviennent d'une évaluation commune des opérations d'inspection *post mortem*.

Adaptation des instructions du FSIS conformément à l'annexe III.

La CE examinera les nouvelles actions nécessaires, y compris tout changement nécessaire de ses exigences.

Les États-Unis veilleront à ce que, dans les abattoirs, la direction puisse prouver, pièces justificatives à l'appui, la façon dont les exigences américaines sont respectées dans la pratique. Les informations seront mises, sur demande, à la disposition de l'inspecteur officiel.

Le suivi de la supervision médicale et la mise en œuvre des dispositions officielles seront conformes aux documents présentés par le FSIS. La CE examinera (cas par cas) si le système américain de suivi offre des garanties adéquates eu égard aux exigences communautaires.

Les problèmes pratiques devraient être traités cas par cas, dans le processus d'examen en cours entre les États-Unis et la CE, au niveau des établissements.

PROBLÈME	CONCLUSION DE LA DISCUSSION	ACTIONS RECOMMANDÉES
17.	<i>Vêtements du personnel</i> Les deux parties conviennent: — que les exigences communautaires et américaines sont, pour l'essentiel, les mêmes, — que la couleur des vêtements (par exemple le blanc) ne constitue pas une exigence impérative et — que le personnel doit porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et en changer, le cas échéant, pendant la journée.	Les instructions du FSIS exigeront que les opérateurs industriels et le FSIS soient en mesure de décrire et de démontrer, le cas échéant, le système en place pour que l'exigence américaine soit respectée au niveau des établissements.
18.	<i>Exigences concernant l'entreposage séparé des matériaux d'emballage</i> Les deux parties conviennent que des mesures doivent être prises pour garantir que les viandes et les produits à base de viande ne soient pas contaminés par des matériaux de conditionnement et d'emballage.	Les directives du FSIS devraient indiquer aux industriels les exigences CE selon lesquelles les matériaux de conditionnement et d'emballage qui seront introduits dans des locaux où sont manipulés des viandes fraîches ou des abats exposés doivent être entreposés dans des locaux séparés et de façon à éviter toute contamination. Les instructions communautaires (manuel) devraient notamment indiquer comment respecter l'objectif de l'absence de «toute liaison atmosphérique» prévue par la législation de la CE, afin d'éviter la contamination des matériaux d'emballage et de conditionnement.
19.	<i>Installations pour l'entreposage des articles non alimentaires</i> Les deux parties conviennent que les détersifs, les désinfectants et substances similaires devraient être entreposés dans un endroit sûr, afin d'éviter la contamination des viandes ou des matériaux d'emballage. Un endroit sûr peut être une armoire, un coffre ou un meuble d'entreposage similaire. La manipulation de ces articles doit prévenir toute possibilité de contamination des viandes fraîches ou des matériaux de conditionnement et d'emballage.	Adaptation des instructions du FSIS. Pas de changement dans les exigences communautaires.
20.	<i>Structures en bois</i> Les deux parties conviennent que l'interdiction absolue du bois formulée par la Communauté couvre les instruments et les équipements de travail susceptibles d'entrer en contact avec des viandes fraîches ou des abats. En ce qui concerne l'utilisation de bois pour les structures, les deux parties conviennent que lesdites structures doivent être en bon état, imperméables, lisses, résistantes, imputrescibles et enduites d'un revêtement étanche. Les États-Unis proposent que les structures et les poutres en bois (y compris les poutres dans les locaux de refroidissement et de réfrigération) qui ont été imprégnées d'une substance appropriée (par exemple huile de lin bouillante) répondent à cette exigence.	Les États-Unis ont présenté un document à l'appui de cette proposition. La CE examinera la question de savoir si cela peut être considéré comme un emploi acceptable du bois pour les structures. Les États-Unis inséreront certaines dispositions dans les instructions du FSIS pour garantir un contrôle effectif et un entretien hygiénique des surfaces des structures.
21.	<i>Équipements en bois</i> Supprimé, dans la mesure où il ne s'agit pas d'un problème majeur. Les États-Unis conviennent que, dans ce domaine, l'utilisation du bois devrait être progressivement supprimée.	Tout problème spécifique qui se pose devrait être traité au moment de l'inspection des établissements, étant entendu que les équipements de secours pour l'entretien, par exemple, des échelles peuvent être utilisés, pour autant qu'il n'y ait aucun risque de contamination de viandes ou d'abats frais.
22. et 23.	<i>Eau potable (fréquence des analyses et paramètres biologiques)</i> Il convient de noter que, conformément à l'article 4 point c) de la directive 72/462/CEE, des garanties particulières peuvent être exigées en ce qui concerne la qualité de l'eau potable utilisée par un établissement.	Le FSIS devrait présenter des garanties particulières concernant la qualité de l'eau potable utilisée par chaque établissement. La CE s'engage à étudier rapidement tous les rapports présentés.

PROBLÈME	CONCLUSION DE LA DISCUSSION	ACTIONS RECOMMANDÉES
24.	<i>Exigences en matière de température des viandes</i> Les discussions font apparaître que le système américain semble permettre d'obtenir les températures de viande requises par la législation communautaire.	La CE étudiera si les températures obtenues opérationnellement grâce au système américain sont acceptables. Les États-Unis inséreront des dispositions dans les instructions du FSIS pour garantir que le médecin vétérinaire compétent fasse effectivement appliquer les exigences communautaires en matière de température des viandes.
25.	<i>Dispositifs pour l'enregistrement des températures</i> Les États-Unis demandent que l'enregistrement manuel de la température des locaux soit jugé acceptable dans les établissements à faible débit.	La CE examinera si l'enregistrement manuel de la température des locaux peut être acceptable dans les établissements à faible débit.
26.	<i>Température pour la destruction des trichines</i> Les États-Unis ont présenté à la CE une autre méthode de traitement par le froid pour la destruction des trichines dans la viande de porc (voir annexe V).	La CE convient d'examiner la documentation présentée par les États-Unis afin de déterminer si elle donne des garanties sanitaires différentes mais acceptables.
27.	<i>Nécessité de rechercher les trichines dans la viande de cheval</i> Les États-Unis ont présenté une documentation mettant en doute la nécessité de rechercher la présence de trichines dans la viande de cheval.	La CE convient de procéder à une étude scientifique des documents présentés par les États-Unis.
28. 29. 30. 31. 32.	<i>Hygiène de l'habillage</i> Les deux systèmes s'en remettent au jugement du vétérinaire officiel pour déterminer si l'habillage est effectué de manière à maintenir un niveau acceptable d'hygiène. Des problèmes se posent en raison d'une différence apparente dans les normes non écrites employées dans chaque système.	Les deux parties recommandent que le dialogue sur place soit amélioré entre les vétérinaires au niveau de l'établissement, en vue de trouver une solution sur place et d'améliorer leur dialogue professionnel. La recommandation ci-dessus devrait être étayée par une clarification de l'interprétation des exigences de la CE par le FSIS. Cela devrait se faire sous l'angle du rôle accru du FSIS dans le processus d'agrément CE des établissements, y compris l'inspection et le contrôle de l'hygiène. Des contacts bilatéraux continus devraient être maintenus sur cette question au sein d'une structure établie. Ce dialogue devrait se situer à tous les niveaux appropriés des services d'inspection, y compris le personnel de l'inspection vétérinaire, des deux côtés, responsable de l'inspection des établissements (voir annexe IV).
33.	<i>Nécessité d'un local séparé pour nettoyer les estomacs et les intestins</i> Il est convenu par les deux parties que la législation communautaire (directive 64/433/CEE) n'exige pas un local séparé, pour autant que les conditions prévues au chapitre 11 point 14 c) de ladite directive sont remplies.	Une clarification des exigences CE sur ce point doit être prise en considération, afin de préciser que, en ce qui concerne les abats blancs de porc, la présence de cloisons est nécessaire, au cas par cas, lorsqu'il y a lieu de prévenir la contamination de viandes ou d'abats frais.
34.	<i>Manipulation des abats rouges</i> Supprimé. Le problème est né d'une mauvaise interprétation des exigences communautaires et ne devrait pas se poser à l'avenir.	
35.	<i>Manipulation des abats (enlèvement des amygdales chez les porcs)</i> Il est convenu par les deux parties que l'enlèvement des amygdales de porc devrait se faire de façon à prévenir la contamination de la tête et de la langue. Le problème devrait être résolu au moment de l'inspection des établissements.	Il conviendrait d'envisager une clarification des instructions CE (manuel) sur ce point.

PROBLÈME	CONCLUSION DE LA DISCUSSION	ACTIONS RECOMMANDÉES
36.	<i>Séparation des opérations</i> Supprimé, à condition qu'aucun condiment ni aucune épice ne soient manipulés ou utilisés là où des viandes fraîches sont manipulées, découpées ou morcelées.	
40.	<i>Lavage des bottes et du tablier des éviscérateurs</i> Les États-Unis confirment qu'ils appliquent les mêmes exigences aux produits importés et aux produits nationaux. Cela signifie que les États-Unis n'exigent un lavage qu'en cas de contamination. À l'issue des discussions qui ont eu lieu dans le cadre de ces négociations, tout malentendu concernant les exigences américaines devrait avoir été levé.	Les questions susceptibles de se poser à l'avenir en ce qui concerne l'application de ces exigences devraient être réglées au moment de l'inspection des établissements (voir annexe IV).
41.	<i>Installations pour le lavage des camions</i> Retiré. Le problème s'est posé sur le plan de la mise en œuvre des mesures d'application. Il y a une différence dans les exigences de la réglementation. Dans la mesure où il n'y a aucune exigence de la part des États-Unis, le problème ne devrait pas se poser à l'avenir (voir point 10).	
42.	<i>Supervision vétérinaire des établissements</i> Les États-Unis confirment que les exigences en matière de supervision vétérinaire applicables aux établissements de la CE aux fins d'exportation vers les États-Unis ne dépassent pas les exigences imposées aux États-Unis mêmes.	
43.	<i>Approbation préalable des plans, des équipements et des matériaux</i> Au cours de la discussion, il a été clarifié que les États-Unis ne considèrent pas comme une obligation absolue que l'établissement étranger soumette les plans aux autorités nationales pour un agrément préalable.	Les États-Unis continueront d'appliquer l'équivalence en ce qui concerne cette exigence.
44.	<i>Actions administratives</i>	
45.	Voir points 28 à 32.	Voir annexe III.
46.		Voir annexe IV.
47.		
48.		
49.		
50.		
51.		
52.	<i>Actions administratives (présentation de rapports mensuels)</i> Dans le cadre général de l'équivalence, un vétérinaire supérieur du pays exportateur devrait visiter périodiquement (en principe tous les mois) les établissements agréés. Les rapports écrits concernant lesdites visites devraient être mis à la disposition des inspecteurs officiels en visite représentant les pays importateurs. Ces visites ou rapports ne devraient pas être exigés durant les périodes où les établissements ne fonctionnent pas ou ne sont pas engagés dans la fabrication de produits destinés à l'exportation vers le pays concerné.	Les détails concernant ce problème devraient être mis au point dans le cadre de l'annexe IV, y compris la question de la confidentialité. Voir annexes III et IV.
53.	<i>Actions administratives (contrôle des produits en transit)</i> Le problème se pose, semble-t-il, en raison des exigences formulées par les pays de destination (qui insistent pour que des conteneurs scellés soient ouverts au point de transit), ce qui n'est pas le cas des États-Unis.	Voir annexe IV.

PROBLÈME CONCLUSION DE LA DISCUSSION

ACTIONS RECOMMANDÉES

54. *Exigences formulées auprès des services vétérinaires de la CE concernant des certificats de qualité*

Problème non abordé au niveau technique, puisqu'il a été convenu de l'exclure des présentes négociations.

55. *Exigences formulées auprès des services vétérinaires de la CE concernant les résidus*

Problème non abordé au niveau technique puisqu'il a été convenu de l'exclure des présentes négociations.

56. *Fonds fiduciaire*

Avant d'octroyer l'agrément pour l'exportation, les États-Unis exigent des opérateurs communautaires d'abattoirs qu'ils constituent un fonds fiduciaire utilisé pour payer les inspections demandées par le ministère américain de l'agriculture concernant des garanties sanitaires supplémentaires. La CE met en doute la justification de cette obligation impérative. Il peut être envisagé de modifier la réglementation du ministère américain de l'agriculture.

57. *Transparence des moyens utilisés pour reconnaître qu'un pays est indemne de maladies*

Les deux parties utilisent un système qui repose sur la demande d'information et des visites sur place afin de collecter des informations concernant la situation dans les pays étrangers. Dans les deux systèmes, un comité évalue les données relatives au statut de la maladie et émet une opinion, avant qu'une décision finale soit prise. Aux États-Unis, cette procédure a pris, dans certains cas, plus d'un an, en raison des pratiques administratives.

Dans les deux systèmes, il appartient au pays exportateur de demander la reconnaissance de son statut. Le statut dépend, entre autres, de la politique d'importation dans le pays exportateur.

À compter du 1^{er} juillet 1992, les contrôles vétérinaires aux frontières intérieures de la CE seront remplacés par un système comportant des contrôles renforcés à l'origine. Les deux parties conviennent que ce système devrait fournir des garanties sanitaires suffisantes pour permettre le maintien du statut sanitaire existant des États membres de la CE.

Le ministère américain de l'agriculture réexaminera cette exigence de constitution d'un fonds fiduciaire par les établissements communautaires d'exportation.

Le ministère américain de l'agriculture s'engage à poursuivre la reconnaissance du statut d'indemne pour les États membres pour certaines maladies selon les modalités suivantes:

fièvre aphteuse et peste bovine
Royaume-Uni, Irlande, Danemark Code 94.1

maladie de Newcastle à virus vélogène viscérotrope
Royaume-Uni, Irlande, Danemark Code 94.6

peste porcine classique
Royaume-Uni, Irlande, Danemark Code 94.9

maladie vésiculeuse du porc
Royaume-Uni, Irlande, Danemark, Luxembourg Code 94.12

peste porcine africaine
tous les États membres, sauf Italie, Portugal et Espagne
Code 94.8

peste équine
tous les États membres, sauf Portugal et Espagne
Code 92.301

sans l'application de sauvegardes additionnelles après le 1^{er} juillet 1992, lorsque les contrôles vétérinaires aux frontières intérieures seront supprimés dans la CE.

Toutefois, étant donné l'évolution des échanges commerciaux, le ministère américain de l'agriculture envisage l'application d'une clause de «non-interférence» aux établissements irlandais produisant des viandes (cette clause s'applique déjà au Royaume-Uni et au Danemark). Dans ce cadre, «non-interférence» signifie que l'établissement concerné ne traite pas en même temps des animaux, des viandes ou des produits en provenance de pays qui ne sont pas reconnus comme indemnes d'importantes maladies et qu'il n'y a aucune interférence de viandes ou de produits destinés aux États-Unis avec des viandes ou produits en provenance desdits pays.

Le ministère américain de l'agriculture s'engage à étudier rapidement les demandes présentées par les États membres qui ne sont pas actuellement reconnus par lui comme indemnes de certaines maladies. Aux fins de la reconnaissance du statut d'indemne, le ministère américain de l'agriculture acceptera, lorsqu'elle existe, la législation communautaire obligatoire dans tous les États membres et constituant la base juridique des mesures de lutte contre les maladies des animaux et de la politique de police vétérinaire en ce qui concerne les importations d'animaux vivants, de viandes et de produits.

PROBLÈME

CONCLUSION DE LA DISCUSSION

ACTIONS RECOMMANDÉES

58. *Reconnaissance du statut sanitaire régional*

La CE a soumis à l'APHIS un document intitulé «Le marché unique de la Communauté — une nouvelle stratégie dans le domaine vétérinaire et phytosanitaire». Ce document donne le détail des structures chargées de lutter contre les maladies épizootiques des animaux dans la CE.

Les deux parties reconnaissent les avantages potentiels que représente la notion de régionalisation lorsqu'il s'agit de lutter contre des foyers de maladies épizootiques exotiques et que les critères retenus pour la définition de la région et de la méthode de surveillance de la région sont essentiels.

L'APHIS a créé un groupe de travail chargé d'étudier l'application de la notion de régionalisation aux mesures de lutte contre les maladies des animaux.

59. *Acceptation des mesures sanitaires communautaires appliquées aux pays ou aux régions dans lesquels l'incidence d'une maladie est différente*

Les deux parties reconnaissent que certaines maladies peuvent être présentes à des niveaux d'incidence différents dans certains pays ou régions et qu'un niveau différent de risques est lié aux importations en provenance de pays ou de régions où l'incidence de la maladie est différente.

60. *Discrimination apparente et absence d'uniformité, chez les autorités américaines, en ce qui concerne la reconnaissance du statut des différents États membres au regard des maladies*

Les deux parties conviennent que la reconnaissance du statut d'indemne de maladie dépend de la situation au regard de la maladie, du système de lutte, etc., et que les pays devraient être traités sans discrimination. Les importations de certains types de produits sont acceptées par le ministère américain de l'agriculture à partir de certains pays, bien qu'ils ne soient pas indemnes de maladies vésiculeuses du porc, mais lesdits produits ne sont pas acceptés en provenance d'autres pays considérés indemnes par la CE. Certaines études montrent que le virus de la maladie vésiculeuse du porc peut survivre plus de 500 jours dans certains produits à base de jambon séché. De ce fait, le ministère américain de l'agriculture procède à une évaluation du statut du pays exportateur concerné, au regard de la maladie vésiculeuse du porc.

La Commission s'engage à fournir les données nécessaires pour accélérer l'établissement de la liste des États membres indemnes des maladies concernées des animaux.

Sur la base de ce document sur la stratégie communautaire, le ministère américain de l'agriculture reconnaît que la politique communautaire de lutte contre les maladies sur une base régionale peut fournir des garanties acceptables pour prévenir la propagation des maladies des animaux par l'intermédiaire d'un produit d'origine animale.

Les États-Unis réexamineront leur politique d'importation à la lumière de notions de régionalisation et, le cas échéant, procéderont à une modification de leur réglementation et de leur législation concernant la fièvre aphteuse, la peste bovine et autres maladies importantes.

Le ministère américain de l'agriculture reconnaît que l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) a une faible incidence en Irlande et en France et présente une situation épidémiologique qui n'est pas la même qu'au Royaume-Uni.

Le ministère américain de l'agriculture accepte l'idée que l'incidence d'une maladie spécifique puisse être différente entre différents pays et que le risque lié à l'importation à partir de pays où l'incidence est faible est moindre qu'à partir de pays où elle est élevée. Il évaluera la documentation disponible concernant l'ESB et la tremblante, étudiera les recommandations de l'Office international des épizooties (OIE) et procédera à des études d'évaluation des risques en vue de modifier les procédures d'importation.

Le ministère américain de l'agriculture s'engagera à appliquer uniformément à tous les États membres ayant un statut similaire les mesures de réduction des risques.

Le ministère américain de l'agriculture s'engagera à ne pas retarder indûment l'acceptation des importations, une fois que les résultats des études scientifiques sont connus, et accepte que toute étude de ce type devrait concerner la situation de la maladie dans l'État membre en cause.

ANNEXE II

17 juillet 1992

MESURES INTÉRIMAIRES

En vue de répondre aux exigences de la directive communautaire pays tiers et sans préjudice de l'annexe I du présent accord, les deux parties conviennent que la CE acceptera, sous réserve des procédures habituelles d'établissement de listes, des produits des abattoirs d'animaux des espèces porcine et bovine qui répondent aux exigences communautaires et américaines, avec les modifications spécifiques temporaires suivantes.

1. Application des recommandations pour les problèmes n° 1-4, 6-11, 13-19, 22-24 et 35 (annexe I).
2. Le FSIS jouera un rôle accru, conformément à l'annexe III.
3. Les deux parties entreprendront la mise en œuvre d'actions de coopération conformément à l'annexe IV.
4. Concernant l'inspection *post mortem* des cœurs de porcs, l'incision sera effectuée par le personnel de l'établissement avant l'inspection du cœur par le personnel du FSIS.
5. Les poutres en bois utilisées dans les locaux de réfrigération sont acceptées, pour autant qu'elles soient en bon état, lisses et traitées à l'huile de lin bouillante ou par toute autre substance acceptable visant à les rendre imperméables, étanches et imputrescibles, et que les FSIS mette en œuvre un contrôle efficace destiné à établir qu'elles sont entretenues d'une manière hygiénique. Lorsqu'elles seront devenues inutilisables, les poutres en bois seront remplacées par d'autres matériaux.
6. Nettoyage et préparation des estomacs de porcs (problème n° 33)

En ce qui concerne les abats blancs de porcs, le nettoyage et la préparation ne seront pas effectués dans le local d'abattage pendant la préparation de produits destinés au marché communautaire

ou

en ce qui concerne les abats blancs de porcs, une séparation de l'équipement mécanique en circuit fermé sera exigée, au cas par cas, lorsque cela s'avère nécessaire pour prévenir la contamination des viandes fraîches ou des abats.

En outre, pendant cette période intérimaire, l'inspection vétérinaire *ante mortem* de tous les animaux de boucherie à l'abattoir continuera d'être pratiquée.

ANNEXE III

Non-paper

RÔLE ACCRU DU FSIS EN CE QUI CONCERNE L'INSPECTION ET LES GARANTIES RELATIVES À L'ÉTABLISSEMENT DE LA LISTE DES ÉTABLISSEMENTS

1. Les États-Unis ont expliqué en détail l'organisation et les responsabilités du FSIS dans la lettre ci-après, du 27 avril 1992, émanant du Dr. Dubbert, administrateur adjoint des «programmes internationaux».

STRUCTURE ET CONTRÔLE DES OPÉRATIONS D'EXPORTATION AU SEIN DU FSIS (FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE = SERVICE D'INSPECTION CHARGÉ DE LA SÉCURITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES)

I. Structure et organisation

Le FSIS se compose de cinq grands départements (program areas), chacun étant dirigé par un administrateur adjoint directement placé sous l'autorité de l'administrateur (voir figure 1-1). Les deux départements qui jouent le plus grand rôle pour garantir que des viandes fraîches exportées vers les pays étrangers sont sans danger, saines et correctement marquées, sont les départements «programmes internationaux» et «opérations d'inspection». Comme pour l'ensemble des cinq départements, «programmes internationaux» et «opérations d'inspection» sont reliés, sur le plan organisationnel, par l'intermédiaire du bureau de l'administrateur. Toutefois, dans la pratique, ces deux départements coordonnent leurs activités aux niveaux appropriés de fonctionnement.

A. Programmes internationaux

Au sein de «programmes internationaux», la responsabilité de la mise au point et de la coordination de la politique d'exportation appartient à la division de la coordination des exportations. Le directeur de la division de la coordination des exportations est un vétérinaire et la division compte cinq vétérinaires dans son personnel. Sur la base d'un suivi permanent des exigences formulées en matière d'importation par environ 80 pays étrangers, y compris chaque État membre de la CE, la division de coordination des exportations a créé une banque de données indiquant comment satisfaire les exigences en ce qui concerne tout produit exporté vers un pays quelconque. La politique du FSIS en matière d'exportation vers n'importe quel pays se traduit par une réglementation pratique fondée sur les instructions contenues dans cette banque de données (voir les instructions ci-jointes concernant les exportations vers le Royaume-Uni). La banque de données peut être directement consultée par les établissements d'exportation et des copies sur papier des instructions, y compris les mises à jour et autres modifications, sont fournies par la division de coordination des exportations aux bureaux régionaux du département des opérations d'inspection qui se charge de les diffuser aux établissements d'exportation.

Outre la mise à jour et la diffusion de ces instructions, la division de la coordination des exportations est également responsable de la tenue des listes des établissements agréés pour l'exportation vers différents pays étrangers. Les visites de ces établissements par des inspecteurs étrangers sont gérées par la division de la coordination des exportations à partir de Washington. Pour coordonner le développement et la mise en œuvre de la politique d'exportation, le département des programmes internationaux s'efforce de faire participer des personnes compétentes du département des opérations d'inspection ainsi qu'un membre de la division de coordination des exportations à toutes les inspections étrangères. Les observations concernant les défauts des établissements, formulées par les inspecteurs étrangers au moment des réunions de clôture avec l'inspecteur responsable et la direction des établissements, sont introduites dans la banque de données du service des programmes internationaux et se traduisent souvent par une modification des instructions données concernant certains pays étrangers.

B. Opérations d'inspection

Une part importante des fonctions réglementaires exercées par le département des opérations d'inspection est la mise en œuvre de la politique d'exportation mise au point par le département des programmes internationaux. Les activités d'inspection du FSIS sont assurées par un réseau qui comprend cinq bureaux régionaux, 26 bureaux locaux et 188 «circuits» d'inspection. Chaque bureau régional est dirigé par un directeur régional qui est un vétérinaire. Dans les 23 régions qui abritent des abattoirs, les bureaux régionaux sont dirigés par des superviseurs qui sont également des vétérinaires, tandis que les superviseurs des circuits qui gèrent les circuits d'inspection des abattoirs dans ces régions sont également vétérinaires. La base de cette pyramide est constituée par le corps des inspecteurs responsables (inspectors in charge ou IIC) dans les abattoirs. Ainsi, dans le département des opérations d'inspection, la structure hiérarchique va de l'administrateur adjoint jusqu'à l'inspecteur responsable de chaque abattoir, en passant par les directeurs régionaux, les superviseurs régionaux et les superviseurs de district.

Dans la structure organisationnelle du département des opérations d'inspection un système de contrôle est venu s'intégrer, qui commence avec les fonctions de surveillance des bureaux régionaux et locaux. Toutefois, le lien essentiel dans la hiérarchie entre le niveau régional/local et les établissements eux-mêmes est le superviseur de circuit. Cela signifie qu'il est également le principal relais d'information entre les établissements et la division de la coordination des exportations au sein du département des programmes internationaux. Le superviseur de circuit a pour tâche de visiter régulièrement tous les abattoirs de son circuit et de procéder à une inspection approfondie de chaque installation, notamment pour vérifier le respect des exigences formulées par les pays étrangers en matière d'importation. Cette inspection se traduit par un rapport écrit qui, le cas échéant, constitue la base d'un programme d'amélioration de l'établissement visant à pallier certains défauts spécifiques notés par le superviseur. Dans bien des cas, le superviseur régional ainsi que des experts en matière d'abattage et de transformation appartenant au bureau régional se joignent au superviseur de circuit lorsqu'il effectue ses inspections trimestrielles.

II. Contrôle et responsabilité au niveau des établissements

A. Abattoirs

L'inspecteur responsable de chaque abattoir (l'IIC) est chargé de l'inspection et du contrôle des opérations d'abattage. Dans tout établissement, sauf dans les très petits, cet IIC est un vétérinaire, assisté par d'autres vétérinaires et par des inspecteurs des viandes. Une de ses tâches spécifiques est de certifier que les exigences des pays étrangers, telles qu'elles sont enregistrées dans les instructions données par Washington, sont satisfaites. Bien que l'inspecteur responsable délègue normalement certaines parties de ses tâches générales (par exemple, l'inspection *post mortem*) à son équipe, sa signature doit figurer sur le certificat d'exportation. En signant le certificat d'exportation d'un envoi de produits destinés à la CE, par exemple, l'inspecteur responsable certifie que les produits de ce lot peuvent être exportés vers la Communauté.

L'IIC ne contrôle pas (physiquement) le matériel d'étiquetage américain ou communautaire. (Il contrôle toutefois la marque USDA qui est apposée dans le hall d'abattage.). Bien que l'IIC doive veiller à ce que tous les produits quittant l'abattoir soient convenablement identifiés, c'est en fait la direction de l'établissement qui achète, entrepose et appose (sous l'autorité d'un superviseur du FSIS) toutes les étiquettes américaines et communautaires. Même si l'IIC n'est pas directement responsable du matériel d'étiquetage, il exerce un contrôle total sur les certificats d'exportation. Tous les certificats d'exportation sont remis directement à l'IIC par les bureaux régionaux. L'IIC doit tenir un inventaire des certificats en sa possession et les conserver dans un endroit sûr. À titre de contrôle supplémentaire, tous les cartons constituant un envoi donné portent le numéro du certificat d'exportation préparé pour cet envoi et l'estampille utilisée pour le marquage des cartons est sous contrôle de l'IIC.

B. Ateliers de découpe et entrepôts frigorifiques

Conformément à la réglementation du FSIS, il n'y a pas normalement de vétérinaire ayant reçu une formation spéciale dans la plupart des ateliers de découpe et des entrepôts frigorifiques aux États-Unis. Toutefois, ces deux types d'installations sont supervisés par le superviseur de circuit, qui est, dans la plupart des cas, un vétérinaire. Normalement, il est possible de satisfaire les exigences de la Communauté en matière de supervision vétérinaire en veillant à ce qu'un vétérinaire soit présent lorsque la découpe est effectuée pour le marché communautaire ou que, dans les entrepôts frigorifiques, les produits sont préparés pour être exportés vers la Communauté. Dans la plupart des cas, le FSIS est en mesure de venir en aide aux établissements intéressés à exporter vers la CE, parce que les ateliers de découpe font partie intégrante d'un établissement dirigé par un IIC ou parce que les entrepôts frigorifiques sont situés à proximité d'un abattoir agréé pour la CE.

2. La partie américaine a déclaré qu'elle était disposée à examiner les moyens de modifier sa politique en ce qui concerne l'inspection et les garanties concernant la liste des établissements, pour accroître le rôle du FSIS

3. Les États-Unis ont en outre précisé:

«Concernant la participation du FSIS au processus d'octroi de l'agrément CE aux établissements américains... le FSIS demandera à la CE de n'inspecter que les établissements qu'il estime répondre aux exigences communautaires.

Le cas échéant, le FSIS certifiera que les défauts ont été corrigés.»

4. Concernant l'application des dispositions ci-dessus:

La division de la coordination des exportations (ECD) au sein du FSIS collaborera avec l'US-MEF (Fédération des exportateurs américains de viandes) pour identifier les établissements intéressés à exporter vers la CE.

Ces établissements recevront ensuite la visite d'experts du FSIS et de l'ECD qui offriront une assistance technique, des conseils et expliqueront les exigences de la Communauté.

Les informations contenues dans la banque de données de la division de la coordination des exportations concernant les exigences communautaires seront utilisées par les différents responsables vétérinaires chargés d'inspecter les établissements désireux d'être agréés pour l'exportation vers la Communauté.

Sur la base de ces visites d'établissements, le FSIS et l'ECD désigneront les établissements à inspecter par la CE.

Sur le plan administratif, le FSIS et l'ECD demanderont à la CE de ne visiter que les établissements qu'ils estiment répondre aux exigences communautaires, une fois que l'inspection approfondie des installations concernées aura été effectuée.

Une fois que le FSIS aura présenté ses propositions, la CE s'engagera à effectuer les visites d'inspection dans les meilleurs délais.

Des membres du FSIS et de l'ECD accompagneront les équipes d'inspecteurs de la Communauté.

À la suite des visites effectuées par les inspecteurs de la CE, le FSIS et l'ECD demanderont à ce que les défauts soient corrigés afin d'éviter de nouvelles visites par des fonctionnaires de la CE et certifieront que les défauts ont été corrigés.

L'inspecteur responsable dans chaque établissement aura recours aux informations contenues dans la banque de données concernant les exigences de la Communauté afin de répondre à certaines obligations spécifiques, notamment de certifier que les exigences communautaires sont satisfaites.

Les informations contenues dans la banque de données relatives aux exigences communautaires au sein de la banque de données de la division de la coordination des exportations seront mises à disposition de la CE. Leur contenu et toutes les modifications envisagées par l'une des parties feront l'objet d'un accord sur la base des procédures permanentes de coopération.

Les rapports écrits relatifs aux visites de contrôle de routine par des vétérinaires de la hiérarchie seront, sur demande, mis à la disposition des experts étrangers en visite.

Le FSIS avertira immédiatement les autorités communautaires lorsqu'il estime que, dans un établissement, les opérations ne seront plus conformes aux exigences communautaires ou lorsque certains changements ont été opérés, par exemple cessation d'activité ou lorsqu'il y a eu d'importantes modifications d'ordre structurel ou opérationnel.

Il y aura une présence vétérinaire constante dans les locaux d'abattage. Les locaux de découpe seront visités au moins une fois par jour par un vétérinaire officiel tandis que les entrepôts seront visités périodiquement par un vétérinaire officiel lorsqu'ils ne sont pas placés sous la supervision d'un inspecteur vétérinaire, comme c'est le cas avec les établissements combinés. Le vétérinaire responsable aura le contrôle des estampilles et marques américaines conservées dans des locaux fermant à clef. Les étiquettes et les marques CE seront également sous le contrôle du vétérinaire (et conservées dans des locaux fermant à clef). Le vétérinaire responsable signera tous les certificats de salubrité CE (problèmes n° 13 et n° 14).

L'inspection *ante mortem* sera effectuée par un vétérinaire (problème n° 5).

5. Sur la base de l'expérience acquise grâce au fonctionnement du système ci-dessus, les États-Unis demandent que les établissements certifiés par le FSIS comme étant conformes aux exigences communautaires soient agréés par la CE avant la visite des inspecteurs de la CE.
6. Dans le cadre d'une approche concertée, la CE étudiera la possibilité d'agréer les établissements certifiés par les autorités compétentes des pays tiers avant la visite des inspecteurs de la CE.

ANNEXE IV

PROPOSITIONS POUR UNE PROCÉDURE DE COOPÉRATION ÉTATS-UNIS-CEE

Problèmes pour lesquels il est nécessaire d'améliorer la communication et la coopération

Un certain nombre de problèmes semblent venir de décisions prises à différents niveaux de responsabilité, lorsque la législation n'est pas explicite. Les analyses montrent qu'il y a au moins trois niveaux où des recommandations pourraient être faites pour améliorer la coopération.

a) *Recommandations concernant les problèmes administratifs au niveau général*

Les deux parties conviennent qu'un système plus étroit de contacts formels devrait être créé à un niveau approprié pour traiter les problèmes et les malentendus qui pourraient se produire à l'avenir dans ce domaine. Étant donné que les problèmes peuvent se poser chaque jour entre les services, il ne suffit pas d'avoir des contacts bilatéraux une ou deux fois par an. Chaque partie désignera des personnes susceptibles d'être contactées chaque jour pour coordonner les communications bilatérales. Dans ce domaine, les attaches vétérinaires pourraient jouer un rôle important (problèmes n° 17 et n° 40).

b) *Recommandations concernant des problèmes découlant de la mise en œuvre de mesures d'explication*

Les deux parties conviennent qu'il faudrait créer un système permettant d'analyser les recommandations et les instructions mises au point par chaque partie avant qu'elles soient adoptées formellement. Cela permettrait une approche plus commune dans la mise au point de ces directives. En outre, il conviendrait d'améliorer le système d'échange des informations pertinentes.

c) *Recommandations concernant des problèmes découlant de l'acceptation du jugement professionnel et individuel des vétérinaires officiels*

Les deux systèmes s'en remettent au jugement professionnel des vétérinaires pour un certain nombre de décisions.

Pour garantir une approche commune pendant les inspections proprement dites, il est suggéré d'organiser des séminaires et des programmes de formation communs.

Les deux parties conviennent qu'il pourrait être nécessaire également de prévoir une procédure administrative de recours et un système pour régler les litiges entre vétérinaires au niveau des établissements (problèmes n° 28 à n° 32).

d) *Recommandations concernant les problèmes susceptibles d'être résolus en améliorant la coopération au niveau scientifique*

Un certain nombre de problèmes semblent nécessiter un complément d'études scientifiques pour être résolus. Il y aurait lieu de recommander que les deux administrations instaurent et financent une coopération dans le domaine scientifique entre des organismes désignés.

ANNEXE V

Annexe I.C.

ORGANISATION, STRUCTURE ET RESPONSABILITÉS DU FSIS

United States Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Washington DC
20250

27 avril 1992

Mr. D. Thad Lively
Agricultural Officer
US Mission to the European Communities
PSC B2 Box 002
APO AE 09742

Cher Thad,

Veillez trouver, ci-après, comment se présentent la structure et le contrôle des opérations d'exportation du FSIS.

I. Structure et organisation

Le FSIS se compose de cinq grands départements (program areas), chacun étant dirigé par un administrateur adjoint directement placé sous l'autorité de l'administrateur (voir figure 1-1). Les deux départements qui jouent le plus grand rôle pour garantir que des viandes fraîches exportées vers les pays étrangers sont sans danger, saines et correctement marquées, sont les départements «programmes internationaux» et «opérations d'inspection». Comme pour l'ensemble des cinq départements, «programmes internationaux» et «opérations d'inspection» sont reliés, sur le plan organisationnel, par l'intermédiaire du bureau de l'administrateur. Toutefois, dans la pratique, ces deux départements coordonnent leurs activités aux niveaux appropriés de fonctionnement.

A. Programmes internationaux

Au sein de «programmes internationaux», la responsabilité de la mise au point et de la coordination de la politique d'exportation appartient à la division de la coordination des exportations. Le directeur de la division de la coordination des exportations est un vétérinaire et la division compte cinq vétérinaires dans son personnel. Sur la base d'un suivi permanent des exigences formulées en matière d'importation par environ 80 pays tiers étrangers, y compris chaque État membre de la CE, la division de coordination des exportations a créé une banque de données indiquant comment satisfaire les exigences en ce qui concerne tout produit exporté vers un pays quelconque. La politique du FSIS en matière d'exportation vers n'importe quel pays se traduit par une réglementation pratique fondée sur les instructions contenues dans cette banque de données (voir les instructions ci-jointes concernant les exportations vers le Royaume-Uni). La banque de données peut être directement consultée par les établissements d'exportation et des copies sur papier des instructions, y compris les mises à jour et autres modifications, sont fournies par la division de coordination des exportations aux bureaux régionaux du département des opérations d'inspection qui se charge de les diffuser aux établissements d'exportation.

Outre la mise à jour et la diffusion de ces instructions, la division de la coordination des exportations est également responsable de la tenue des listes des établissements agréés pour l'exportation vers différents pays étrangers. Les visites de ces établissements par des inspecteurs étrangers sont gérées par la division de la coordination des exportations à partir de Washington. Pour coordonner le développement et la mise en œuvre de la politique d'exportation, le département des programmes internationaux s'efforce de faire participer des personnes compétentes du département des opérations d'inspection ainsi qu'un membre de la division de coordination des exportations à toutes les inspections étrangères. Les observations concernant les défauts des établissements, formulées par les inspecteurs étrangers au moment des réunions de clôture avec l'inspecteur responsable et la direction des établissements, sont introduites dans la banque de données du service des programmes internationaux et se traduisent souvent par une modification des instructions données concernant certains pays étrangers.

B. Opérations d'inspection

Une part importante des fonctions réglementaires exercées par le département des opérations d'inspection est la mise en œuvre de la politique d'exportation mise au point par le département des programmes internationaux. Les activités d'inspection du FSIS sont assurées par un réseau qui comprend cinq bureaux régionaux, 26 bureaux locaux et 188 «circuits» d'inspection. Chaque bureau régional est dirigé par un directeur régional qui est un vétérinaire. Dans les 23 régions qui abritent des abattoirs, les bureaux régionaux sont dirigés par des superviseurs qui sont également des vétérinaires, tandis que les superviseurs des circuits qui gèrent les circuits d'inspection des abattoirs dans ces régions sont également vétérinaires. La base de cette pyramide est constituée par le corps des inspecteurs responsables (inspectors in charge ou IIC) dans les abattoirs. Ainsi, dans le département des opérations d'inspection, la structure hiérarchique va de l'administrateur adjoint jusqu'à l'inspecteur responsable de chaque abattoir, en passant par les directeurs régionaux, les superviseurs régionaux et les superviseurs de district.

Dans la structure organisationnelle du département des opérations d'inspection un système de contrôle est venu s'intégrer, qui commence avec les fonctions de surveillance des bureaux régionaux et locaux. Toutefois, le lien essentiel dans la hiérarchie entre le niveau régional/local et les établissements eux-mêmes est le superviseur de circuit. Cela signifie qu'il est également le principal relais d'information entre les établissements et la division de la coordination des exportations au sein du département des programmes internationaux. Le superviseur de circuit a pour tâche de visiter régulièrement tous les abattoirs de son circuit et de procéder à une inspection approfondie de chaque installation, notamment pour vérifier le respect des exigences formulées par les pays étrangers en matière d'importation. Cette inspection se traduit par un rapport écrit qui, le cas échéant, constitue la base d'un programme d'amélioration de l'établissement visant à pallier certains défauts spécifiques notés par le superviseur. Dans bien des cas, le superviseur régional ainsi que des experts en matière d'abattage et de transformation appartenant au bureau régional se joignent au superviseur de circuit lorsqu'il effectue ses inspections trimestrielles.

II. Contrôle et responsabilité au niveau des établissements

A. Abattoirs

L'inspecteur responsable de chaque abattoir (l'IIC) est chargé de l'inspection et du contrôle des opérations d'abattage. Dans tout établissement, sauf dans les très petits, cet IIC est un vétérinaire, assisté par d'autres vétérinaires et par des inspecteurs des viandes. Une de ses tâches spécifiques est de certifier que les exigences des pays étrangers, telles qu'elles sont enregistrées dans les instructions données par Washington, sont satisfaites. Bien que l'inspecteur responsable délègue normalement certaines parties de ses tâches générales (par exemple l'inspection *post mortem*) à son équipe, sa signature doit figurer sur le certificat d'exportation. En signant le certificat d'exportation d'un envoi de produits destinés à la CE, par exemple, l'inspecteur responsable certifie que les produits de ce lot peuvent être exportés vers la Communauté.

L'IIC ne contrôle pas (physiquement) le matériel d'étiquetage américain ou communautaire. (Il contrôle toutefois la marque USDA qui est apposée dans le hall d'abattage.). Bien que l'IIC doive veiller à ce que tous les produits quittant l'abattoir soient convenablement identifiés, c'est en fait la direction de l'établissement qui achète, entrepose et appose (sous l'autorité d'un superviseur du FSIS) toutes les étiquettes américaines et communautaires. Même si l'IIC n'est pas directement responsable du matériel d'étiquetage, il exerce un contrôle total sur les certificats d'exportation. Tous les certificats d'exportation sont remis directement à l'IIC par les bureaux régionaux. L'IIC doit tenir un inventaire des certificats en sa possession et les conserver dans un endroit sûr. À titre de contrôle supplémentaire, tous les cartons constituant un envoi donné portent le numéro du certificat d'exportation préparé pour cet envoi et l'estampille utilisée pour le marquage des cartons est sous contrôle de l'IIC.

B. Ateliers de découpe et entrepôts frigorifiques

Conformément à la réglementation du FSIS, il n'y a pas normalement de vétérinaire ayant reçu une formation spéciale dans la plupart des ateliers de découpe et des entrepôts frigorifiques aux États-Unis. Toutefois, ces deux types d'installations sont supervisés par le superviseur de circuit, qui est, dans la plupart des cas, un vétérinaire. Normalement, il est possible de satisfaire les exigences de la Communauté en matière de supervision vétérinaire en veillant à ce qu'un vétérinaire soit présent lorsque la découpe est effectuée pour le marché communautaire ou que, dans les entrepôts frigorifiques, les produits sont préparés pour être exportés vers la Communauté. Dans la plupart des cas, le FSIS est en mesure de venir en aide aux établissements intéressés à exporter vers la CE, parce que les ateliers de découpe font partie intégrante d'un établissement dirigé par un IIC ou parce que les entrepôts frigorifiques sont situés à proximité d'un abattoir agréé pour la CE.

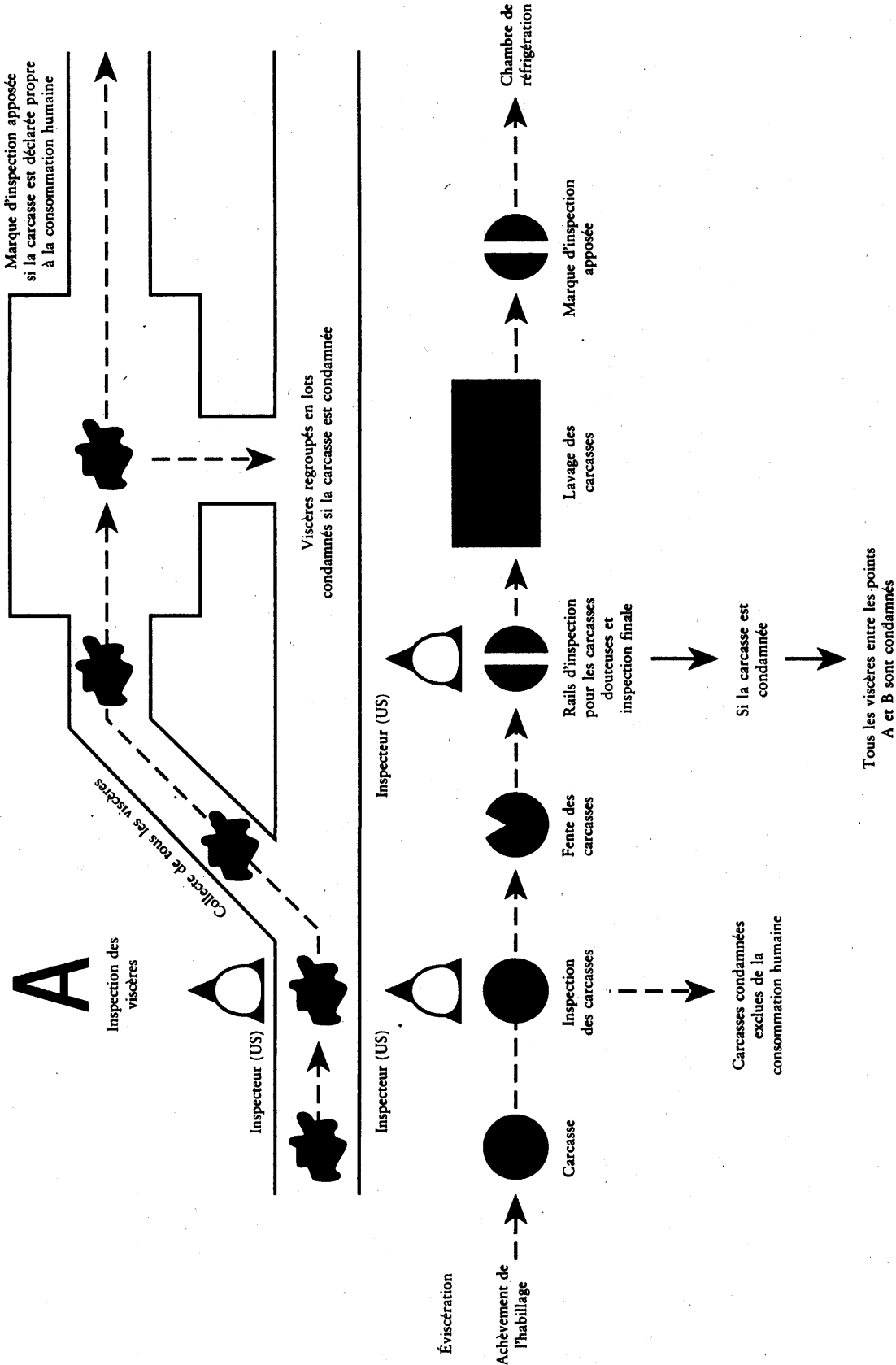
William H. Dubbert
Deputy Administrator
International Programs

Annexe II

CORRÉLATION POST MORTEM ET REGROUPEMENT EN LOTS

B

Viscères regroupés en lots



Annexe III

INSPECTION VÉTÉRINAIRE ANTE MORTEM

PROJET DÉFINITIF

5. Inspection ante mortem par un vétérinaire officiel

Problème: Les inspections *ante mortem* doivent-elles être effectuées par des vétérinaires officiels?

US-9 CFR 311.1 (CFR = Code des réglementations fédérales) — *Élimination des carcasses et parties malades ou autrement contaminées: généralités* — Concernant l'élimination de toutes les carcasses ou parties de carcasses relevant de cette section, le médecin vétérinaire doit exercer son jugement de façon à garantir que seul un produit sain et non contaminé sera reconnu propre à la consommation humaine (la législation exige que l'élimination de toutes les carcasses se fonde sur le jugement du vétérinaire).

La réglementation américaine concernant les viandes et les volailles autorise des non-vétérinaires et des non-inspecteurs à trier jusqu'à 90 % des animaux avant qu'ils ne soient soumis à l'appréciation des inspecteurs du FSIS.

US-9 CFR 309.1 (a): «Tous les animaux livrés à l'abattage dans un établissement officiel doivent être examinés et inspectés (...) avant l'abattage.» (La législation n'exige pas que l'inspection *ante mortem* soit effectuée par un vétérinaire).

Base des exigences

A. États-Unis

Dans la mesure où, dans la Communauté européenne comme aux États-Unis, les animaux livrés à l'abattoir sont similaires sur le plan de l'âge et du statut sanitaire, les deux systèmes sont parallèles. Dans la CE comme aux États-Unis, chaque animal ayant servi durant sa vie à plusieurs fins avant d'être abattu est soigneusement examiné par un vétérinaire lors de l'inspection *ante mortem*. La différence entre le système communautaire et le système américain réside dans le traitement réservé à des animaux qui n'existent que dans l'élevage industriel américain et pour lesquels il n'y a aucune contrepartie dans le système communautaire.

I. L'élevage industriel aux États-Unis

Aux États-Unis, l'élevage industriel comporte des animaux de rente et des animaux provenant de stations d'engraissement.

Les animaux de rente sont réformés à la fin de leur existence productive. Les animaux de réforme représentent 15 % des animaux livrés aux abattoirs et jugés propres à la consommation humaine. Ces animaux ont servi à plus d'une fin pendant leur existence.

Par exemple, ils peuvent avoir été utilisés dans la production laitière ou comme reproducteurs dans les troupeaux de vaches/veaux. Caractéristique typique, ils sont plus âgés et sujets à un certain nombre de problèmes sanitaires. Lorsqu'ils sont présentés à l'abattoir, ils doivent être examinés de près par un vétérinaire.

Les bovins des stations d'engraissement (Feed lots) représentent 85 % de tous les animaux envoyés à l'abattoir. Ces animaux présentent des caractéristiques tout à fait particulières par rapport aux normes CE, car ils sont généralement plus jeunes (de 18 à 24 mois) lorsqu'ils sont envoyés à l'abattoir, au meilleur âge. Ils sont en excellente santé et pleins de vitalité, ont reçu des soins médicaux attentifs et ont été vaccinés. Ils ont bénéficié d'un programme nutritionnel conçu scientifiquement, ont été élevés dans de vastes exploitations en semi-isolément afin d'être moins exposés à la contagion et aux autres risques. Enfin, ce qui est très important, ils ont été élevés uniquement dans le but de fournir de la viande.

II. Système communautaire

D'après ce que nous croyons savoir du système communautaire, les animaux présentés à l'abattage ont servi à plusieurs fins et sont généralement plus âgés. Pour ce qui est de la durée de vie et du statut sanitaire, ils ressemblent plutôt aux animaux américains réformés dans les troupeaux laitiers ou reproducteurs. De tels animaux ont plus besoin d'être examinés par un vétérinaire, car le risque de problèmes sanitaires est plus grand dans cette population. Le ministère américain de l'agriculture reconnaît ce risque et, comme la CE, exige que ces animaux soient examinés d'un façon plus approfondie par des vétérinaires.

III. Le système américain d'inspection

Il y a aux États-Unis trois niveaux d'inspection *ante mortem* correspondant aux trois types de situations qui existent dans l'élevage aux États-Unis.

1) Animaux de réforme

Étant donné que ces animaux ont servi à plusieurs fins au cours de leur existence, ils sont généralement abattus dans des installations spécialisées. Ils sont examinés d'une façon approfondie.

die par un vétérinaire. Cette tâche n'est jamais déléguée et elle est toujours effectuée d'une façon traditionnelle par un médecin vétérinaire du FSIS. Cela signifie que ces animaux sont observés au repos et en mouvement des deux côtés.

2) Inspection *ante mortem* traditionnelle des animaux des stations d'engraissement

Tous ces animaux sans exception sont observés au repos et en mouvement des deux côtés, d'une façon traditionnelle par un vétérinaire ou un inspecteur non vétérinaire du FSIS. Ensuite, un vétérinaire ou un inspecteur non vétérinaire du FSIS ayant reçu une formation spécialisée pour reconnaître les animaux anormaux des animaux normaux procède à l'inspection *ante mortem*. Les animaux anormaux sont séparés pour un examen supplémentaire par le vétérinaire qui décide également de la destination finale de l'animal. Seuls les animaux normaux sont acheminés directement vers l'abattage.

3) Inspection «alternative» des animaux des stations d'engraissement

Dans le cadre de l'inspection alternative, des employés de l'établissement ayant reçu une formation particulière peuvent trier les troupeaux et faire en sorte que seuls les animaux en bonne santé soient présentés à l'inspection *post mortem* et abattus. Tout établissement recourant à cette option doit avoir l'agrément préalable du superviseur régional du FSIS, qui est un médecin-vétérinaire. Le tri initial est effectué chaque jour par des employés de la station d'engraissement. Ces employés sont responsables de l'alimentation et des soins à donner aux animaux et les voient chaque jour. S'il est constaté qu'un animal est malade ou souffrant pour une raison quelconque, ledit animal est soustrait à la concurrence qui règne au sein du troupeau plus large et nourri dans un parc plus petit jusqu'à ce qu'il retrouve santé et force. Tous les animaux nourris dans le cadre de ce système sont étroitement surveillés par le vétérinaire sous contrat avec la station d'engraissement. Après le tri initial, un agent du FSIS, qui est soit un vétérinaire soit un inspecteur non vétérinaire du FSIS, observe tous les animaux au repos. Ensuite, un échantillon représentatif du troupeau (5 à 10 %) est sélectionné à partir de différents lots et inspecté à nouveau, cette fois uniquement en mouvement et des deux côtés. Tout animal jugé anormal fait l'objet d'un nouvel examen traditionnel complet par un vétérinaire, c'est-à-dire au repos et en mouvement des deux côtés. Le médecin vétérinaire prend alors une décision définitive.

IV. *Expérience acquise avec le système américain*

Depuis plus de 90 ans que ces trois systèmes ont été utilisés et mis au point aux États-Unis, ils se sont avérés très efficaces pour trier les troupeaux et en soustraire les animaux jugés impropres à la consommation humaine.

DOCUMENTATION DES ÉTATS-UNIS

(Trichine)

Exigences concernant la destruction des trichines

Problème: Quelles sont les combinaisons durée/température nécessaires pour détruire complètement les trichines?

Législation:

Directive 77/96/CEE du 21. 12. 1976, annexe IV:

- «6. La température dans la chambre frigorifique doit atteindre -25°C au moins.»
- «7. Les viandes dont le diamètre ou l'épaisseur est égale ou inférieure à 25 cm doivent être congelées, sans interruption, pendant 240 heures au moins, celles dont le diamètre ou l'épaisseur est compris entre 25 et 50 cm pendant 480 heures consécutives au moins.»

US-9 CFR 308.3 (c) (2): Ces dispositions précisent les rapports durée/température acceptables (tableaux 1 et 2).

Analyse: Le problème vient de différences dans les exigences de la législation.

Base de l'exigence:

A. États-Unis

Les rapports durée/température figurant au tableau 1 sont utilisés par le ministère américain de l'agriculture depuis plus de quarante ans. Ceux du tableau 2 ont été ajoutés en 1973. Les durées et températures du tableau 1 sont fondées sur les travaux de Ranson (1920). Au cours des années, il est apparu que Ranson se fondait essentiellement sur des températures de l'air dans des entrepôts frigorifiques ordinaires où le rythme de changement des températures des viandes contenant le parasite était relativement lent (Augustine, 1933; Blair et Lang, 1934).

Augustine (1952) et Gould (1949) ont conclu que les trichines pouvaient être détruites en abaissant la température du produit à -35°C et -37°C respectivement. Toutefois, il était hautement improbable à cette époque, eu égard aux techniques mécaniques conventionnelles de congélation, que l'on puisse atteindre ces températures. Depuis la venue des matériaux cryogènes comme l'azote liquide et le mélange d'azote liquide et de dioxyde de carbone liquide, il est possible d'atteindre, dans des conditions commerciales, -35°C dans les tissus de la viande de porc.

Sur cette base, Zimmermann (1972) a étudié l'efficacité de ces matériaux cryogènes pour la destruction des trichines et les températures minimales requises pour que le produit soit propre à la consommation humaine, sans autre traitement. Il a montré que, avec une température de -29°C , le produit pouvait être débarrassé des trichines.

Les travaux de Kotula (1990) fournissent une série de durées et de températures définitives nécessaires pour détruire les trichines. Depuis 1985, ces rapports constituent deux des documents les plus remarquables sur la congélation des trichines. Ils étayent les températures de réfrigération adoptées dans le tableau 2 du ministère américain de l'agriculture en garantissant une marge adéquate de sécurité pour la destruction des trichines. L'étude de Kotula indique que la marge de sécurité des températures de congélation dans le tableau 2 dépasse la limite supérieure de confiance de 99,999 %, ce qui permet d'assurer que les trichines sont détruites.

Les températures inscrites au tableau 2 sont relativement simples et économiques à atteindre avec la technologie actuelle. En outre, elles débarrassent le transformateur des problèmes liés à l'entreposage à long terme de viandes de porc pour détruire les trichines.

Références:

Augustine, DL (1933), *Effects of low temperature upon encysted Trichinella spiralis*, Amer. Jour. Hyg., 1933, 17, 697-710.

Kotula, AW (1990), *Infectivity of Trichinella spiralis from Frozen pork*, Journal of Food Protection, Vol. 53, July 1990, 571-626.

Ransom, BH (1916), *Effects of refrigeration upon the larvae of Trichinella spiralis*, Journal of Agricultural Research, Vol. 5, January 31, 1916, 819-854.

Zimmermann, WJ (1985), *Efficacy of Freezing in Eliminating Infectivity of Trichinella spiralis in Boxed Pork Products*, Journal of Food Protection, Vol. 48, March 1985, 196-199.

Gould, SE and LJ Kassa, *Low temperature Treatment of Pork*, Am. J. Hyg., 1940, Vol. 49, 17-24.

Rust, RE and WJ Zimmermann, *Low temperature destruction of Trichinella spiralis using liquid nitrogen and liquid carbon dioxide*, Journal of Food Science, Vol. 37, 1972, 706-707.

Smith, JH, *An Evaluation of Low Temperature Sterilization of Trichinae Infected Pork*, Can. J. Comp. Med., Vol. 39, July, 1975, 316-320.

Rapport sur la visite en France du 8 au 18 avril 1991 d'une équipe du ministère américain de l'agriculture en vue d'étudier la manifestation de la trichinose chez l'homme

Membres de l'équipe

Robert Feztner DVM; Caldwell W. Nash; Charlotte I. Miller, Ph.D.

Rédacteur du rapport

Linda Russel, MA

PROJET

20 juin 1991

Ministère américain de l'agriculture

Service d'inspection chargé de la sécurité des produits alimentaires (FSIS)

Programmes internationaux

Washington DC

Extrait des travaux de la 95^e session annuelle de l'Association vétérinaire américaine, San Diego, Californie, 1991
