

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MX.Traces.01	MEXIQUE
	Avril 2021	

I. VALIDITE DE L'INSTRUCTION

<i>Version</i>	<i>Valable à partir du</i>
RI.MX.Traces.01 d'août 2017	05/09/2017
RI.MX.Traces.01 de mai 2019	10/05/2019
RI.MX.Traces.01 de mai 2020	25/06/2020
RI.MX.Traces.01 de juillet 2020	03/08/2020
RI.MX.Traces.01 d'avril 2021	01/04/2021

II. DOMAINE D'APPLICATION

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>	<i>Pays</i>
Viande de porc	0203 22 19	Mexique
	0209 10 90	
	0203 19 13	
	0203 21 10	
	0203 19 59	

III. CERTIFICAT EUROPEEN

Type certificat

Titre du certificat

TRACES

Certificat d'exportation de l'UE – (MX) exportation de viande porcine vers le Mexique v.2. (06/2017)

2 p.

IV. CONDITIONS GENERALES

Agrément pour l'exportation vers le Mexique

Un opérateur doit être approuvé par les autorités mexicaines pour pouvoir exporter de la viande de porc vers le Mexique.

La liste fermée d'établissements approuvés est publiée sur le site internet de l'[ASFCA](#).

Tout établissement souhaitant être approuvé pour l'exportation de viande de porc vers le Mexique doit introduire une demande d'agrément auprès de son ULC, suivant la procédure d'agrément pour l'exportation (voir site [AFSCA](#), sous « Documents généraux pour l'exportation vers des pays tiers »), au moyen du formulaire de demande adéquat ([EX.VTP.agrementexportation](#)).

Pour que sa demande soit recevable, l'établissement doit disposer d'un SAC validé. Une procédure spécifique export pour le Mexique doit par ailleurs être incluse dans ce SAC validé (voir plus bas). **Cette procédure spécifique export pour le Mexique doit**

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MX.Traces.01	MEXIQUE
	Avril 2021	

être annexée à la demande d'agrément pour l'exportation introduite auprès de l'ULC.

L'ULC évalue le dossier soumis. En cas d'évaluation favorable, l'ULC transmet le dossier à l'administration centrale.

L'AFSCA se charge de la transmission de la demande d'agrément aux autorités compétentes mexicaines.

Les autorités mexicaines se réservent le droit d'inspecter un établissement avant de l'approuver. Tous les coûts liés à la réalisation d'une telle visite d'inspection sont à charge de l'opérateur demandeur.

L'agrément prend cours à la date mentionnée sur la lettre émanant de la DG Contrôle qui confirme l'agrément pour l'exportation.

Les autorités mexicaines se réservent par ailleurs le droit d'inspecter les établissements listés tous les 3 ans. Un opérateur listé ne peut s'opposer à une telle visite (tout refus sera suivi du retrait immédiat de la liste fermée).

- Les éventuels coûts d'une telle visite sont à charge de l'opérateur / du secteur.
- Le maintien sur la liste fermée dépendra des résultats obtenus au cours d'une nouvelle visite d'inspection et de l'évaluation faite par les autorités mexicaines des envois reçus au cours des 3 années écoulées (analyses, contrôle qualité, etc...)

SAC validé et procédure spécifique export

La viande qui est exportée vers le Mexique doit satisfaire aux conditions spécifiques mentionnées plus bas (point V. de cette instruction).

Afin de garantir la satisfaction de ces exigences, l'AFSCA requiert des établissements qui souhaitent être approuvés pour l'exportation vers le Mexique qu'ils disposent d'un SAC validé et qu'ils aient développé une procédure d'exportation spécifique pour le Mexique. Cette procédure doit être reprise dans le SAC de l'opérateur. La reprise de cette procédure dans le SAC validé de l'opérateur est indispensable pour l'introduction d'une demande d'agrément auprès de l'AFSCA.

Cette procédure doit notamment décrire :

- les exigences qui vont au-delà de la législation européenne,
- la manière dont l'opérateur compte s'organiser pour garantir / vérifier que le produit qu'il souhaite exporter répond à ces exigences,
- les éventuelles non-conformités qui peuvent être détectées, et les actions correctives qui seront prises de même que les mesures préventives qui seront mises en place pour éviter la répétition de cette même non-conformité.

Lors de l'audit de la partie « Export » du SAC, les OCI / l'AFSCA :

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MX.Traces.01	MEXIQUE
	Avril 2021	

- vérifie(nt) que la procédure adresse bien tous les éléments mentionnés dans cette instruction,
- vérifie(nt) que l'opérateur implémente la procédure dans la pratique.

L'opérateur doit faire valider les exigences spécifiques d'exportation en tenant compte des modalités décrites dans le *Module générique GM1 « Export vers Pays tiers » (2020/1278/PCCB)*, publié sur le site internet de l'[AFSCA](#). Il est de la responsabilité des opérateurs de notifier aux OCI / AFSCA pour quelles combinaisons "(groupe de produit(s) – pays)" les conditions d'exportation doivent être auditées.

Il relève de la responsabilité de l'établissement listé de communiquer toute interruption / suspension de la validation de son SAC à toutes les parties impliquées dans l'exportation vers le Mexique (ULC, opérateurs en aval auxquels il livre des produits pré-attestés pour le Mexique). L'établissement doit pouvoir apporter la preuve qu'il a bien communiqué cette information à toutes les parties prenantes.

V. CONDITIONS SPECIFIQUES

Origine des porcs

La viande exportée doit provenir de porcs nés et élevés en Belgique ou dans des Etats membres approuvés par le Mexique pour l'exportation de viande de porcs. Les autres Etats membres actuellement approuvés pour l'exportation de viande de porc vers le Mexique sont l'Espagne, le Danemark, la France, l'Allemagne et l'Italie.

Si la viande exportée ne provient pas uniquement de porcs nés et élevés en Belgique, les Etats membres de provenance des porcs doivent être mentionnés sur le certificat.

La satisfaction des exigences spécifiques relatives à l'origine des porcs est fournie par l'éleveur au moyen du document ICA : en apposant la mention « Mexique » dans la partie 3 du document ICA, ce dernier déclare que les porcs désignés dans le document ICA en question satisfont aux exigences d'exportation ICA pour le Mexique publiées sur le site internet de l'AFSCA.

La satisfaction des exigences spécifiques relatives à l'origine des porcs de ceux-ci est vérifiée par le responsable de l'abattoir, sur base des documents ICA, et les informations pertinentes sont transmises aux opérateurs en aval de l'abattoir au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VII. de cette instruction).

Hébergement des porcs

La viande exportée doit provenir de porcs qui n'ont jamais eu de contact avec des bi-ongulés sauvages. Cette exigence ne peut être garantie que si les porcs ont été hébergés depuis leur naissance dans des exploitations qui appliquent des conditions d'hébergement contrôlé.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MX.Traces.01	MEXIQUE
	Avril 2021	

Les modalités en matière de satisfaction des exigences spécifiques relatives aux conditions d'hébergement et en matière de transmission de l'information le long de la chaîne de production sont similaires à celles qui s'appliquent pour les exigences relatives à l'origine des porcs.

Trichines

Les carcasses dont la viande est issue doivent avoir été testées favorablement pour les Trichines, ou la viande doit avoir subi un traitement par le froid répondant à une combinaison « température – temps » spécifique.

L'option d'application doit être mentionnée sur le certificat.

La satisfaction de l'exigence spécifique relative au Trichines dépend de l'option qui est d'application :

- soit l'établissement exportateur dispose de preuves suffisantes confirmant la réalisation du test trichines au niveau de l'abattoir,
- soit l'établissement exportateur dispose de preuves suffisantes confirmant l'application (par lui-même ou par un opérateur en amont) d'un traitement par le froid conforme aux exigences mentionnées dans le certificat.

La satisfaction de l'exigence spécifique relative aux Trichines est transmise aux opérateurs en aval de l'abattoir au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VII. de cette instruction).

Inspection post-mortem

L'inspection post-mortem visuelle ne suffit pas : les autorités mexicaines exigent que l'inspection post-mortem soit réalisée selon la technique de palpation et incision, comme requis par la législation mexicaine (« Norma Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne »).

Tous les porcs dont la viande est destinée à être exportée vers le Mexique doivent être inspectés selon la *méthode d'inspection postmortem approfondie* décrite dans la circulaire *Expertise des porcs* (référence PCCB/S3/1152342) disponible sur le site de l'[AFSCA](#).

L'adaptation de la méthode d'inspection post mortem peut nécessiter

- d'adapter la vitesse de la chaîne de production,
- d'augmenter le nombre d'inspecteurs nécessaires sur la chaîne pour réaliser l'inspection post-mortem.

L'opérateur ne pourra s'opposer à cela, et devra prendre les coûts de cette adaptation / augmentation à sa charge.

L'abattoir doit développer une manière de travailler de sorte que l'inspection post-mortem des carcasses dont la viande est destinée à être exportée vers le Mexique soit effectuée conformément aux exigences des autorités mexicaines. Cette manière de

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MX.Traces.01	MEXIQUE
	Avril 2021	

travailler doit être détaillée dans la procédure spécifique export pour le Mexique reprise dans le SAC validé de l'abattoir.

Cette manière de travailler doit être développée en concertation avec l'ULC, et approuvée par celle-ci (au moment de la demande d'agrément pour l'exportation).

L'AFSCA reste autorisée à prendre des dispositions plus strictes que celles décrites dans la procédure spécifique export pour le Mexique (comme un ralentissement de la vitesse de la ligne de production par exemple), lorsque la mise en pratique révèle que la manière de travailler qui est décrite dans la procédure n'est pas suffisante pour satisfaire l'exigence de l'inspection post-mortem.

La satisfaction de l'exigence spécifique relative à l'inspection post-mortem est transmise aux opérateurs en aval de l'abattoir au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VII. de cette instruction).

Exigence relative aux températures environnementales lors du transport et du stockage de la viande

La viande réfrigérée doit être transportée / stockée dans des espaces dont la température environnementale est maintenue entre 0 et 4°C.

Les températures des espaces (camions frigorifiques et frigos) doivent donc être fixées en tenant compte des limites ci-dessus, et doivent être monitorées.

La satisfaction de cette exigence doit être

- vérifiée par l'opérateur qui réceptionne des viandes réfrigérées en contrôlant le relevé thermographique du camion de transport,
- garantie par l'opérateur qui stocke des viandes réfrigérées en fixant les températures environnementales des frigos et les températures de déclenchement d'alarme en tenant compte des températures mentionnées ci-dessus.

Canalisation

Les produits ne peuvent avoir été que dans des établissements approuvés par les autorités mexicaines pour l'exportation de viande porcine.

L'agent certificateur doit donc vérifier que tous les établissements mentionnés sur le certificat sont bien approuvés par les autorités mexicaines.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MX.Traces.01	MEXIQUE
	Avril 2021	

Contrôle de la satisfaction des conditions spécifiques lors de l'audit du SAC

La satisfaction des conditions spécifiques doit être vérifiée par les OCI / l'AFSCA lors de l'audit du SAC.

Pour ce qui est de l'exigence relative à l'origine des porcs et à l'hébergement contrôlé, le contrôle effectué lors de l'audit du SAC doit permettre de s'assurer :

- que la procédure spécifique pour le Mexique décrive correctement la nature des vérifications à effectuer sur le document ICA,
- que son implémentation pratique au sein de l'établissement est correctement effectuée (spécifique aux abattoirs).

Pour ce qui est de l'exigence relative aux trichines, le contrôle effectué lors de l'audit du SAC doit permettre de s'assurer :

- que la procédure spécifique pour le Mexique décrive correctement l'option choisie (analyse / traitement par le froid / aucun, en fonction des matières premières reçues),
- que son implémentation pratique au sein de l'établissement est correctement effectuée.

Pour ce qui est de l'exigence relative à l'examen post-mortem, le contrôle effectué lors de l'audit du SAC doit permettre de s'assurer :

- que la procédure spécifique pour le Mexique décrive correctement comment sont organisés ces contrôles en collaboration avec l'ULC,
- que son implémentation pratique au sein de l'établissement est correctement effectuée (spécifique aux abattoirs).

Pour ce qui est de l'exigence relative à la température environnementale des espaces de transport et de stockage de la viande réfrigérée, le contrôle effectué lors de l'audit du SAC doit permettre de s'assurer :

- que le contrôle d'entrée de la viande réfrigérée comporte une vérification du thermographe du camion frigorifique qui livre la viande réfrigérée,
- que les températures environnementales des espaces de stockage sont fixées en accord avec les exigences et monitorées régulièrement,
- que des mesures correctives et préventives sont entreprises en cas de dépassement des limites fixées.

Pour ce qui est de l'exigence relative à la canalisation et à la transmission des différentes informations le long de la chaîne de production, le contrôle effectué lors de l'audit du SAC doit permettre de s'assurer :

- que la pré-attestation est utilisée à bon escient (tous les opérateurs),
- que seules des matières premières pré-attestées pour le Mexique sont utilisées pour la production de produits à destination du Mexique (spécifique aux ateliers de découpe).

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MX.Traces.01	MEXIQUE
	Avril 2021	

VI. CONDITIONS DE CERTIFICATION

Le certificat est disponible sur le [site internet de certification « Traces »](#). Pour obtenir un login, l'opérateur doit s'adresser à son ULC.

Au niveau du site, veillez à suivre la démarche suivante après identification :

- Dans la colonne de gauche, sous « Documents vétérinaires », sélectionner « Certificat d'exportation » ;
- Dans le tableau « Résultats de la recherche », appuyer sur « nouveau » ;
- Dans la case « Code de nomenclature », inscrire le code NC qui est d'application selon la nature du produit à exporter et cliquer sur « assigner » ou sélectionner le code via la liste fournie dans le tableau « Navigateur code de nomenclature » ;
- Choisir « (MX) Exportation de viande porcine vers le Mexique v.2. (06/2017) » pour le modèle et cliquer sur « assigner ».

Le certificat doit être délivré en langue espagnole et dans la langue maternelle de l'opérateur.

Point I.11 : le lieu d'origine est l'établissement à partir duquel a lieu l'exportation. Le nom, l'adresse et le numéro d'agrément de l'établissement doivent être mentionnés.

Point I.25 : tous les établissements par lesquels sont passés les produits avant leur exportation doivent être mentionnés (donc depuis l'abattoir). Il faut vérifier que tous ces établissements sont bien approuvés par les autorités mexicaines. Se référer aux détails donnés au niveau des « Notes » en page 2 du certificat pour les autres informations qui doivent être mentionnées.

Point II.1.1 : choisir entre l'une des deux options possibles, et si les porcs proviennent d'un autre EM, il faut préciser lesquels et vérifier qu'ils sont approuvés par le Mexique pour l'exportation de viande porcine (Voir point IV. Conditions spécifiques – Origine des porcs).

- Si l'exportation a lieu à partir d'un abattoir, l'information peut être vérifiée sur base des documents ICA.
- Si l'exportation a lieu en aval de l'abattoir, l'information peut être vérifiée sur base des pré-attestations.

Point II.1.2 : cette déclaration peut être signée après contrôle.

- Pour les porcs provenant de Belgique, il faut vérifier le statut de la Belgique en matière de fièvre aphteuse et de peste porcine africaine, ou de la zone d'où proviennent les porcs si la Belgique est régionalisée pour ces maladies. La situation sanitaire de la Belgique peut être vérifiée sur le site internet de l'[AFSCA](#).
- Pour les porcs provenant d'autres Etats membres et abattus en Belgique, cette exigence est couverte par le certificat intra-communautaire qui accompagne les porcs.

Point II.1.3 : cette déclaration peut être signée après contrôle.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MX.Traces.01	MEXIQUE
	Avril 2021	

- Pour les porcs provenant de Belgique, il faut vérifier le statut de la Belgique en matière de peste porcine classique, ou de la zone d'où proviennent les porcs si la Belgique est régionalisée pour cette maladie. La situation sanitaire de la Belgique peut être vérifiée sur le site internet de l'[AFSCA](#).
- Pour les porcs provenant d'autres Etats membres et abattus en Belgique, cette exigence est couverte par le certificat intra-communautaire qui accompagne les porcs.

Point II.1.4 : cette déclaration peut être signée après contrôle. Une de deux conditions proposées doit être respectée.

- Si l'exportation a lieu à partir d'un abattoir, la satisfaction de cette exigence peut être garantie sur base des résultats au test Trichines.
- Si l'exportation a lieu en aval de l'abattoir, la satisfaction de cette exigence peut être garantie sur base des pré-attestations ou sur base de la preuve d'un traitement par le froid appliqué par l'opérateur qui exporte.

Point II.1.5 : cette déclaration peut être signée sur base de la législation.

Point II.1.6 : cette déclaration peut être signée après contrôle.

- Si l'exportation a lieu à partir d'un abattoir, la satisfaction de cette exigence peut être garantie sur base des documents ICA.
- Si l'exportation a lieu en aval de l'abattoir, la satisfaction de cette exigence peut être garantie sur base des pré-attestations.

Point II.1.7 : cette déclaration peut être signée après contrôle. La canalisation est d'application : les établissements mentionnés au point I.25 doivent tous être approuvés par les autorités mexicaines, et donc être repris sur la liste fermée publiée sur le site de l'[ASFCA](#).

Points II.1.9 et II.1.10 : ces déclarations peuvent être signées après contrôle. L'opérateur doit apporter les preuves nécessaires.

VII. PRE-ATTESTATION ET PRE-CERTIFICATION

Les modalités générales décrites dans l'instruction RI.AA.PA-PC relative à la pré-attestation et la pré-certification (publiée sur le site de l'[AFSCA](#) sous l'onglet « Documents généraux pour l'exportation vers les pays tiers ») sont d'application.

La transmission des documents le long de la chaîne de production relève de la responsabilité des exploitants.

Pré-attestation

Pour autant qu'un opérateur dispose de l'information pertinente en ce qui concerne

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MX.Traces.01	MEXIQUE
	Avril 2021	

- l'origine des porcs (sous forme de documents ICA ou d'une pré-attestation délivrée par un opérateur belge situé en amont),
- les conditions d'hébergement des porcs (sous forme de documents ICA ou d'une pré-attestation délivrée par un opérateur belge situé en amont),
- les trichines (sous forme des résultats d'analyses réalisées sur les carcasses / preuves de traitement thermique ou d'une pré-attestation délivrée par un opérateur belge situé en amont),
- l'inspection post-mortem (sous forme de documents qui établissent un lien entre les carcasses et la méthode d'inspection et dont la nature est détaillée dans la procédure spécifique pour l'exportation vers le Mexique développée par l'opérateur – cas limité aux abattoirs – ou d'une pré-attestation délivrée par un opérateur belge situé en amont),
- la température de stockage de la viande réfrigérée (sous forme d'enregistrements de température environnementale des espaces de réfrigération ou d'une pré-attestation délivrée par un opérateur belge situé en amont),

il peut pré-attester la viande à destination du Mexique.

La pré-attestation doit être effectuée par le responsable de l'établissement en amont, à destination de l'établissement en aval, par l'apposition de la déclaration suivante sur le document commercial.

Les produits satisfont aux exigences d'exportation pour : MX

- Pays / région de provenance des porcs :
- Trichines : nihil / test abattoir / traitement froid (..... heures - °C) ⁽¹⁾

Nom du responsable :

Date + Signature du responsable :

(1) barrer les mentions qui ne sont pas d'application et compléter en cas de traitement par le froid

Tout établissement listé dont la validation du SAC est interrompue / suspendue ne peut délivrer de pré-attestation pendant la durée de cette interruption / suspension. Par ailleurs, lorsque l'interruption / suspension a été levée, l'opérateur en question ne peut délivrer de pré-attestation pour la viande produite pendant la période d'interruption / suspension. L'AFSCA pourra effectuer des contrôles inopinés visant à vérifier le respect de cette exigence, aussi bien chez l'opérateur dont le SAC est suspendu que chez les opérateurs auxquels cet opérateur fournit habituellement des produits pré-attestés pour le Mexique.