Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

AMBASSADE DE FRANCE AUX ÉTATS-UNIS
SERVICE ÉCONOMIQUE REGIONAL DE WASHINGTON

Fiche réglementaire agroalimentaire

L'exportation de fromages aux Etats-Unis

Août 2013

Les administrations fédérales compétentes

Site de la FDA :
http://www.fda.gov/Food/default.htm

La ***Food and Drug Administration*** (FDA), sous tutelle du ministère fédéral de la Santé et des Services sociaux (U.S. Department of Health and Human Services), établit et veille à l'application des normes américaines ayant trait à la nature et la qualité des produits alimentaires, en vue de la protection de la santé et de la sécurité des consommateurs américains contre les risques sanitaires accidentels ou intentionnels (bioterrorisme). La FDA est ainsi l'administration fédérale compétente en matière de réglementation et de contrôle sanitaires sur les fromages.

Site de l'APHIS :
http://www.aphis.usda.gov

L'***Animal and Plant Health Inspection Service*** *(APHIS)* - Service d'inspection de la santé animale et de la protection des végétaux du Ministère fédéral de l'agriculture (U.S. Department of Agriculture) - établit et veille à l'application des normes américaines de **santé animale**, en vue de la protection de l'agriculture américaine contre les fléaux de l'élevage. L'APHIS est ainsi l'administration fédérale compétente en matière de conditions d'importation des fromages sur les aspects liés à la santé animale (certification à l'exportation).

Quels fromages peuvent être exportés?

On appelle fromages à « pâte molle » :

- **ceux dont la TEFD** (teneur en eau dans la matière dégraissée) **est >67%**
- **ceux considérés en toute circonstance 'à pâte molle' par la FDA et qui sont listés dans l'*Import alert* 12.03**

La liste de l'Import alert 12-03 est disponible sur le site de la FDA :
http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_7.html

- **Fromages au lait non pasteurisé**:
  - Si '**à pâte molle**' : Interdits d'importation aux Etats Unis
  - Si **'à pâte dure ou semi-ferme'** (TEFD < ou = à 67 %): exportation possible seulement si la durée d'affinage est > 60j - Dans ce cas il n'y a pas besoin d'agrément spécifique de l'établissement.

- **Fromages au lait pasteurisé:**
  - Si '**à pâte molle**' : exportation possible MAIS l'établissement français doit être **spécifiquement agréé par la FDA**.
  - Si '**à pâte dure**' et **non listés** par la FDA: exportation possible et il n'y a pas besoin d'agrément spécifique de l'établissement.

Agrément spécifique requis pour les fromages pasteurisés à « pâte molle »

La **demande d'agrément spécifique** se fait auprès de la DDecPP (Direction Départementale en charge de la Protection des Populations) du département de l'établissement.
Cet agrément est exigé pour le **dernier établissement transformateur avant expédition** (producteur, affineur, atelier de découpe-conditionnement).
La nécessité d'agréer les entreprises en amont dépend de la prise en compte de certaines pratiques : vraie cave d'affinage, passage par plusieurs caves successives, manipulations sur les fromages, conditionnement, apposition par le dernier intervenant de sa propre marque sanitaire.

Analyses officielles :
Les **établissements agréés** doivent faire réaliser des **analyses officielles** sur les fromages **destinés aux États-Unis :**

- Une analyse minimum **tous les 3 mois**, à la charge du fabricant;
- Prélèvement d'**échantillons** (5 unités) analysés par un laboratoire agréé:
  - absence dans 25g de *Listeria monocytogenes*, Salmonelle, *E. coli O157:H7 ;*
  - critères pour Staphylocoque à coagulase+ et *E. coli;*
  - recherche phosphatase (sur lait ou fromage).

Pasteurisation:

- Il existe des exigences pour les barèmes de pasteurisation
- Il faut faire attention à vérifier périodiquement le matériel de pasteurisation du lait (des non conformités récurrentes ont été relevées lors des audits de la FDA en France)

Certification à l'exportation

Certificat sanitaire :

Chaque envoi de fromages vers les Etats-Unis doit être accompagné d'un **certificat sanitaire** signé par un vétérinaire officiel de la DDecPP.

Certificat de salubrité :

De plus, lorsqu'il s'agit de fromages à pâte molle au lait pasteurisé (et donc en provenance d'un établissement spécifiquement agréé), un **certificat de salubrité** signé par un vétérinaire officiel de la DDecPP est aussi demandé.

Autres exigences de la FDA applicables aux fromages

BIOTERRORISME :

Tous les produits relevant de la compétence de la FDA sont soumis depuis 2002 au *Bioterrorism Act*.. Les procédures sont gratuites et s'effectuent en ligne (voir ci-contre).

- **Enregistrement des établissements**

Les établissements (production, stockage, emballage) doivent s'enregistrer auprès de la FDA (*Food Facility Registration*). La démarche d'enregistrement doit être renouvelée tous les deux ans (du 1er octobre au 31 décembre des années paires).

Attention : Cette démarche administrative est essentielle pour pouvoir poursuivre les exportations vers les Etats Unis ; il convient par conséquent de veiller à l'entreprendre dans les délais impartis.

Créer un compte auprès de la FDA :
www.access.fda.gov/oaa/
On peut ensuite procéder à l'enregistrement d'un établissement (*Food Facility Registration*) et effectuer les déclarations préalables d'expédition (*Prior Notice*).

- **Déclaration préalable d'importation**

Chaque expédition doit faire l'objet d'une **notification préalable** (*Prior Notice*) par voie électronique. La notification préalable doit parvenir à la FDA au plus tard 5

	jours avant l'arrivée des produits. Lors de la **notification préalable** des lots importés, l'importateur doit **indiquer le nom de tous pays** dans lesquels lesdits lots auraient été **préalablement refusés à l'importation**.
INCIDENTS SANITAIRES :	Depuis le 8 septembre 2009, les établissements enregistrés au titre de la loi sur le bioterrorisme sont tenus de soumettre à la FDA une notification électronique, sous 24h, en cas d'incident sanitaire concernant des denrées mises sur le marché américain. Dispositif connu sous le nom de *Reportable Food Registry*.
ETIQUETAGE :	Toute denrée importée aux Etats-Unis doit être étiquetée conformément à la réglementation américaine, très détaillée. La FDA ne procède pas à l'agrément préalable des étiquettes. Les détails portant sur la taille, l'emplacement de l'étiquette et les mentions obligatoires sont soumises aux dispositions du Code fédéral Réglementaire **(21 CFR 101)**. La FDA met également à disposition sur son site un guide sur l'étiquetage.
ADDITIFS ET COLORANTS : **Liens utiles additifs et colorants :** • La liste de 373 substances reconnues GRAS : http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/SCOGS/ucm084104.htm • Liste donnant le statut des substances utilisées dans les produits alimentaires: http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/FoodAdditivesIngredients/ucm091048.htm	Selon la loi américaine, tout additif ou colorant utilisé dans des denrées exportées aux Etats-Unis doit être homologué par la FDA. Aucune démarche n'est nécessaire si l'additif ou le colorant est déjà homologué ou reconnu comme substance GRAS (*Generally Recognized As Safe*). Pour les autres, la procédure d'homologation implique une analyse minutieuse en vue de déterminer si l'additif est sans danger dans son emploi prévu.

Copyright
Tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation expresse du service économique régional de WASHINGTON.

Clause de non-responsabilité
Le SER s'efforce de diffuser des informations exactes et à jour, et corrigera, dans la mesure du possible, les erreurs qui lui seront signalées. Toutefois, elle ne peut en aucun cas être tenue responsable de l'utilisation et de l'interprétation de l'information contenue dans cette publication qui ne vise pas à délivrer des conseils personnalisés qui supposent l'étude et l'analyse de cas particuliers.

Auteur :
Service Economique régional
Adresse : 4101 Reservoir Road, NW
WASHINGTON, DC 20007-2173
ÉTATS-UNIS
Rédigée par : Claire BORN
Revue par : Catherine ROGY

Date de parution : août 2013