

18 novembre 2020

(20-8283)

Page: 1/2

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

**RENSEIGNEMENTS À L'INTENTION DES MEMBRES: ÉTATS-UNIS – RÈGLE
FINALE FSIS DE L'USDA CONCERNANT LE RÈGLEMENT
SUR L'INSPECTION DES OVOPRODUITS**

COMMUNICATION PRÉSENTÉE PAR LES ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Le document ci-après, reçu le 13 novembre 2020, est distribué à la demande de la délégation des États-Unis d'Amérique.

1.1. Les États-Unis ont l'honneur de prendre la parole aujourd'hui pour informer les Membres d'une règle finale importante qui modernise les prescriptions en matière d'inspection applicables aux ovoproduits.

1.2. Le 9 septembre 2020, le Service de la sécurité sanitaire et de l'inspection des aliments (FSIS) du Département de l'agriculture des États-Unis (USDA) a annoncé qu'il modernisait les méthodes d'inspection applicables aux ovoproduits. La règle finale a ensuite été publiée dans le *Federal Register* le 29 octobre 2020 et notifiée à l'OMC le 3 novembre 2020 ([G/SPS/N/USA/2985/Add.1](#)).

1.3. Le FSIS est l'organisme de santé publique de l'USDA chargé de protéger la santé publique en garantissant l'innocuité de la viande, de la volaille et des ovoproduits. Le FSIS est l'autorité compétente chargée de certifier ces produits pour l'exportation, ainsi que de procéder à la réinspection des importations de ces produits au point d'entrée avant leur arrivée sur le marché des États-Unis.

1.4. La règle finale concernant le Règlement sur l'inspection des ovoproduits aligne celui-ci sur les prescriptions actuelles de la réglementation en matière d'inspection des produits à base de viande et de volaille. Le FSIS définit les ovoproduits comme étant tous les œufs séchés, congelés ou à l'état liquide, avec ou sans ingrédients ajoutés, à l'exception des produits contenant des œufs que dans une proportion relativement faible.

1.5. En vertu de la nouvelle règle, les établissements de fabrication d'ovoproduits inspectés au niveau fédéral sont tenus d'élaborer et de mettre en œuvre des systèmes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) et des procédures opérationnelles normalisées en matière d'hygiène (SSOP). Le FSIS continuera d'effectuer des tests de dépistage de résidus, *Salmonella* et *Listeria monocytogenes* (Lm) dans les ovoproduits. Le FSIS continuera également d'exiger des établissements produisant des ovoproduits qu'ils respectent les normes de sécurité sanitaire des produits alimentaires, y compris l'obligation d'être comestibles sans devoir faire l'objet d'une préparation additionnelle.

1.6. Dans le cadre du système HACCP, les établissements pourront adapter leurs systèmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires à leurs installations et équipements. De plus, grâce à l'élimination des règlements contraignants, les établissements bénéficieront de la souplesse et des incitations nécessaires à la conception de nouveaux moyens visant à améliorer la sécurité sanitaire des produits alimentaires.

1.7. En outre, le FSIS exercera un pouvoir de réglementation en ce qui concerne les substituts d'œufs et les ovoproduits lyophilisés, qui présentent le même risque que les ovoproduits et seront inspectés de la même manière, ce qui renforcera le système existant en matière de sécurité sanitaire

des produits alimentaires. Le FSIS exige que ces produits soient élaborés sous son inspection et dans sa sphère de compétences, et est en train de mettre en place, sur une période de trois ans, des exigences concernant ces produits.

1.8. En outre, cet organisme a réaligné plus étroitement les règlements régissant l'importation et l'inspection des ovoproduits étrangers sur les règlements régissant l'importation des produits étrangers à base de viande et de volaille. Le FSIS notifiera ces modifications de réglementation à tous les membres du Comité SPS de l'OMC. Les pays qui ont une équivalence en cours et la plupart des pays qui ont demandé une équivalence initiale pour les ovoproduits ont déjà mis en œuvre le système HACCP pour les ovoproduits destinés à la consommation intérieure.

1.9. Après la publication de la règle finale dans le *Federal Register*, les nouvelles exigences seront introduites progressivement. Le FSIS accorde aux établissements nationaux et aux pays étrangers qui exportent des ovoproduits vers les États-Unis un délai allant jusqu'au 29 octobre 2021 pour mettre en œuvre les procédures SSOP et jusqu'au 31 octobre 2022 pour mettre en œuvre les procédures HACCP. Toutes les autres prescriptions réglementaires, y compris celles concernant la pasteurisation des ovoproduits, prendront effet le 28 décembre 2020.

1.10. Le FSIS assurera le suivi en envoyant à chaque pays concerné une lettre décrivant les principaux changements de politique générale.

1.11. Les questions complémentaires concernant cette mesure peuvent être adressées à InternationalCoordination@usda.gov.
