



**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES**

<p>Direction générale de l'alimentation</p> <p>Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments Mission de coordination sanitaire internationale</p> <p>Bureau des matières premières Bureau des établissements de transformation Bureau de l'exportation pays tiers Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Dossier suivi par : Benjamin LE CHATELIER - Dominique ALLAIN Fabien SCHNEEGANS - C. BASTIEN Tél. : 01 49 55 poste 80 01 – 84 07 - 58 18 – 84 96 Réf. interne : SDSSA/MCSI/BL/DA/FS/CB</p>	<p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGAL/SDSSA/MCSI/N2003-8146</p> <p>Date : 18 AOÛT 2003</p> <p>Classement : EI32JP.164 EI32JP.165</p>
---	--

Date de mise en application : Immédiate

Date limite de réponse : Aucune

📄 Nombre d'annexes : 6

Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Exportation de viandes fraîches, d'abats et de produits à base de viande de porc vers le JAPON.

Bases juridiques : Note de service DGAL/SDHA/N2002-8015 du 24 janvier 2002 *récapitulant les conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches d'animaux de boucherie et de volailles et de produits à base de viande.*

MOTS-CLES : VIANDES - VIANDES FRAICHES - ABATS - PORC – PRODUITS A BASE DE VIANDE - EXPORTATION - JAPON - AGRÉMENT – (CERTIFICAT SANITAIRE).

ABROGE et REMPLACE :

- Note de service DGAL/SDHA/N93/N° 8128 du 3 août 1993 *Exportation de produits transformés vers le Japon ;*
- Note de service DGAL/SDHA/N95/N° 8148 du 13 juin 1995 *Exportation vers le Japon : nouvelle réglementation relative à l'indication d'une date limite de consommation sur les produits alimentaires périssables ;*
- Note de service DGAL/SDHA /N.97/N°8099 du 28 mai 1997 relative aux exportations de viandes et produits à base de viande vers le Japon ;
- Note de service DGAL/SDHA/N.98 N°8023 du 30 janvier 1998 relative au même objet ;
- Note de service DGAL/SDHA/N.98/N° 8202 du 14 décembre 1998 *Exportation de produits à base de viande vers le Japon, nouvelle réglementation pour les conserves. Liste des établissements de transformation agréés pour l'exportation vers le Japon ;*
- Note de service DGAL/SDHA/N.99 N°8052 du 27 avril 1999 relative au même objet ;
- Lettre-ordre de service n°173 du 30 janvier 2003 *relative au même objet ;*
- Note d'information NI/DGAL/SDHA/N2001/N 435 du 7 mars 2001 *relative à la liste des établissements français agréés pour l'exportation de viandes fraîches et de produits à base de viande vers le Japon.*
- Note de service DGAL/SDSSA/N2002 – 8174 du 4 décembre 2002 *relative aux exportations de viandes fraîches et d'abats de porc vers le Japon ;*
- Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8016 du 29 janvier 2003 relative au même objet.

Résumé : La présente instruction définit les conditions d'exportation des viandes fraîches de porc, y compris les abats, et des produits à base de ces viandes (à l'exception des produits stérilisés) vers le Japon ainsi que les modalités d'agrément des établissements.

Destinataires

Pour exécution :

- Directeurs départementaux des services vétérinaires

Pour information :

- Préfets
- DRAF/DAF
- DDAF
- Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux
- Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires
- Directeurs des Écoles nationales vétérinaires
- Directeur de l'École nationale des services vétérinaires
- Directeur de l'INFOMA

J'ai l'honneur de vous informer que la réouverture du marché japonais à l'importation de viandes fraîches porcines, y compris les abats provenant de France, telle que je vous l'avais précisée dans mes notes de service DGAL/SDSSA/N2002 – 8174 du 4 décembre 2002 et DGAL/SDSSA/N2003-8016 du 29 janvier 2003 sus citées, peut désormais être élargie à l'importation de produits à base de viande de porcs (à l'exception des produits stérilisés¹) dans les conditions qui vous ont été précisées dans ma lettre-ordre de service n°173 du 30 janvier 2003.

Cette note d'une part rappelle les conditions sanitaires d'exportations de viandes fraîches porcines, y compris les abats, et d'autre part précise les nouvelles conditions d'exportation de produits à base de viande de porc (à l'exception des produits stérilisés¹) vers le Japon.

A) CONDITIONS D'EXPORTATION DE VIANDES FRAICHES ET D'ABATS DE PORC

L'exportation de viandes fraîches de porcs, y compris les abats, n'est autorisée par les autorités japonaises qu'à partir d'établissements agréés au préalable par la Direction générale de l'alimentation sur la base du respect par ces entreprises d'un cahier des charges particulier.

Ce cahier des charges qui prévoit la mise en œuvre d'une procédure de contrôle de l'ensemble de la filière de production, de l'élevage naisseur jusqu'à l'entrepôt frigorifique, est présenté ci-après.

I – DÉFINITIONS

Les définitions suivantes correspondent au vocabulaire imposé par la partie japonaise et n'ont de validité que dans le cadre de ce cahier des charges et du modèle de certificat sanitaire négocié.

1. « La viande de porc, etc. » désigne la viande et les abats de porc.

2. « Zone infectée par la Peste Porcine Classique (PPC) »

Cette zone correspond à ce jour pour la France à la zone délimitée par :

Au nord, la frontière entre la France et la Belgique, le Luxembourg et l'Allemagne,

A l'Est, la frontière entre la France et l'Allemagne,

A l'Ouest, la frontière entre la Meurthe-et-Moselle et la Meuse,

Au Sud, l'autoroute A4 qui traverse d'Ouest en Est, puis le canal de la Marne au Rhin jusqu'au confluent avec le Rhin.

3. « Zone de surveillance PPC »

Cette zone correspond à ce jour pour la France au territoire des 5 départements suivants, à l'exclusion de la zone infectée de PPC :

Ardennes, Meuse, Meurthe-et-Moselle, Moselle et Bas-Rhin

3. « Zone indemne de PPC »

Cette zone (voir carte en annexe I) correspond à ce jour pour la France au reste du territoire français, c'est à dire : France – (zone infectée PPC + zone de surveillance PPC) ou encore, en pratique : France à l'exclusion des départements 08, 54, 55, 57 et 67.

Les éventuelles modifications de ces zones ne donneront pas lieu à révision de la présente note de service. La description à jour de ces zones peut être demandée au bureau de l'exportation pays tiers de la MCSI et figure également à l'annexe 3.1 du certificat sanitaire d'exportation en vigueur.

¹ Les modalités pratiques d'exportation vers le Japon des produits à base de viande de porc stérilisés feront l'objet d'une prochaine note d'information émise par le bureau de l'exportation pays tiers

II - CAHIER DES CHARGES DE L'AGRÉMENT "JAPON" POUR LES ENTREPRISES

1. Sélection des sites d'élevages français susceptibles de fournir des porcs aux établissements agréés pour le Japon

Compte tenu des exigences requises pour l'exportation de viandes porcines vers le Japon, il convient d'effectuer une sélection des sites d'élevages français qui pourront fournir des animaux aux établissements agréés pour le Japon.

Ces sites d'élevage doivent répondre aux critères suivants :

- être implantés dans la zone indemne de peste porcine classique telle que définie au I, point 4 de la présente instruction,
- n'héberger que des porcs nés et élevés en France, à l'exception des porcs originaires de pays autorisés par les autorités sanitaires japonaises listés à l'annexe V (cette liste est susceptible d'être fréquemment réactualisée, vous pourrez l'obtenir dans ce cas auprès du bureau export de la Mission de Coordination Sanitaire Internationale ; elle figure également à l'annexe 2.2 du certificat sanitaire),
- n'accueillir et n'héberger aucun porc originaire ou en provenance de la zone infectée et de la zone de surveillance peste porcine classique et introduit après le 31 mars 2002,
- n'accueillir et n'héberger aucun porc né ou élevé dans une exploitation hébergeant des porcs originaires ou en provenance de la zone infectée par la peste porcine classique ou de la zone de surveillance PPC et introduits après le 31 mars 2002.

Remarque : les élevages fournisseurs d'un abattoir agréé « Japon » peuvent donc détenir des porcs originaires d'un autre Etat membre ou d'un pays tiers autorisé par les autorités sanitaires japonaises, et la viande de ces animaux peut être exportée vers le Japon.

Tous les sites d'élevage fournisseurs d'un abattoir agréé « Japon » doivent répondre à ces critères quelle que soit la destination des viandes, qu'elles soient ou non destinées au marché japonais. A défaut, l'agrément spécifique Japon de l'établissement ne peut être accordé.

Compte tenu de l'organisation professionnelle de la filière, il convient d'envisager les deux cas de figures suivants. Les animaux sont issus :

- soit d'élevages adhérents d'un groupement de producteurs,
- soit d'élevages indépendants.

➤ **Cas des élevages adhérents d'un groupement de producteurs**

Il appartient au groupement d'établir la liste de tous ses sites d'élevage fournisseurs et de vérifier qu'ils répondent aux exigences précitées. A défaut, les sites d'élevage qui ne répondent pas au cahier des charges « Japon » devront orienter leur production vers un abattoir non agréé pour le Japon.

Une attestation « Japon » sera établie par le responsable du groupement, pour l'ensemble des sites d'élevage fournisseurs d'un abattoir agréé « Japon » sur la base du modèle figurant en annexe II. A cette attestation sera annexée la liste exhaustive de tous les sites d'élevage fournisseurs de l'abattoir, reprenant le nom de l'éleveur ou la raison sociale du site d'élevage, son adresse, son numéro d'identification, ainsi que l'indicatif de marquage apposé sur les animaux au départ du site d'élevage. La durée de validité de ces attestations est limitée à un an.

L'original de ces attestations est conservé par l'abattoir, une copie étant adressée au vétérinaire inspecteur en charge de son contrôle. Copie de ces attestations avec leur liste est également transmise au Directeur départemental des services vétérinaires du département d'implantation de l'abattoir au moins une fois par an.

Dès qu'un changement intervient dans la liste des adhérents ou le statut sanitaire d'un site d'élevage ou dans l'origine des porcs n'autorisant plus le maintien d'un site d'élevage sur la liste « Japon », le responsable du groupement transmet l'information au responsable de l'abattoir, qui tient en permanence une liste à jour à la disposition du vétérinaire inspecteur en charge du contrôle de l'abattoir.

Le responsable du groupement doit être également en mesure d'apporter aux services vétérinaires la preuve des informations transmises. Un contrôle a posteriori peut à tout moment être effectué par le Directeur départemental des services vétérinaires d'implantation du site d'élevage, notamment à la demande du vétérinaire inspecteur de l'abattoir.

➤ **Cas des éleveurs indépendants**

- éleveurs fournisseurs occasionnels

Une attestation sanitaire « Japon » conforme au modèle joint en annexe III signée par l'éleveur devra accompagner jusqu'à l'abattoir chaque lot de porcs abattus en vue de l'exportation vers le Japon.

L'éleveur doit être en mesure d'apporter aux services vétérinaires la preuve des informations transmises. Un contrôle a posteriori peut à tout moment être effectué par le Directeur départemental des services vétérinaires d'implantation de l'élevage, notamment à la demande du vétérinaire inspecteur de l'abattoir.

- éleveurs fournisseurs réguliers

Une attestation « Japon » sera établie par l'éleveur sur la base du modèle figurant en annexe IV. La durée de validité de cette attestation est limitée à un an.

L'original de cette attestation est conservé par l'abattoir, une copie étant adressée au vétérinaire inspecteur en charge de son contrôle. Copie de cette attestation est également transmise au Directeur départemental des services vétérinaires du département d'implantation de l'abattoir au moins une fois par an.

Dès qu'un changement intervient dans le statut sanitaire du site d'élevage ou dans l'origine des porcs n'autorisant plus le maintien du site d'élevage sur la liste « Japon », l'éleveur en informe l'abattoir agréé « Japon ».

L'éleveur doit être en mesure d'apporter aux services vétérinaires la preuve des informations transmises. Un contrôle a posteriori peut à tout moment être effectué par le Directeur départemental des services vétérinaires d'implantation du site d'élevage, notamment à la demande du vétérinaire inspecteur de l'abattoir.

2. Cas particulier de l'approvisionnement des abattoirs avec des porcs charcutiers provenant d'un autre pays

L'approvisionnement des abattoirs agréés pour l'exportation vers le Japon avec des porcs en provenance d'un autre Etat membre ou d'un pays tiers est autorisé, sous réserve du respect des conditions suivantes :

- les porcs sont nés et ont été élevés seulement dans le pays de provenance autorisé par les autorités sanitaires japonaises listés à l'annexe V de la présente instruction ;
- les porcs se sont révélés indemnes de signes de maladies infectieuses suite à l'inspection menée par les autorités sanitaires du pays de provenance autorisé en vue de l'exportation vers la France ;
- Les porcs ont été importés directement en France depuis le pays de provenance autorisé, sous couvert du certificat sanitaire délivré par les autorités sanitaires de ce pays, et n'ont pas transité par d'autres pays non autorisés ;
- les porcs se sont révélés indemnes de signes de maladies infectieuses suite à l'inspection d'importation effectuée par les autorités sanitaires françaises.

Les viandes produites à partir de porcs importés dans les conditions précisées ci-dessus peuvent être exportées vers le Japon.

En pratique, compte tenu de la liste des pays actuellement autorisés, ce cas de figure particulier concernera principalement des porcs en provenance d'Espagne.

3. *Suivi des porcs et des carcasses à l'abattoir*

Seuls peuvent être agréés à l'exportation vers le Japon les abattoirs qui ont mis en œuvre la traçabilité des porcs par rapport aux élevages d'origine. Tous les porcs traités par ces abattoirs doivent provenir uniquement des sites d'élevage répondant aux règles définies au II, points 1 et 2 de la présente instruction et ce quelle que soit la destination ultérieure de la viande, qu'elle soit ou non destinée au marché japonais.

La traçabilité mise en œuvre par l'abattoir doit permettre à tout moment, à partir du numéro de tuerie et de l'indicatif de marquage apposés sur les carcasses de remonter au bon d'enlèvement accompagnant les porcs vivants à l'abattoir et donc à l'élevage d'origine des porcs, ou au certificat sanitaire d'importation en France.

4. *Suivi des carcasses et des viandes, y compris les abats, au niveau de l'atelier de découpe*

L'approvisionnement des ateliers de découpe agréés « Japon » doit se faire à partir de carcasses et d'abats en provenance directe d'un abattoir français agréé à l'exportation vers le Japon ou en provenance d'un pays autorisé par les autorités sanitaires japonaises dans les conditions définies ci-dessous. Est notamment interdite, l'introduction dans ces ateliers de viandes issues d'un abattoir français non agréé « Japon », quelle que soit la destination ultérieure de ces viandes.

L'importation par l'atelier de découpe de matières premières de porc depuis un autre Etat membre ou un pays tiers est possible aux conditions suivantes :

- a) les viandes de porc proviennent de porcs nés et élevés seulement dans le pays de provenance autorisé par les autorités sanitaires japonaises listés à l'annexe V de la présente instruction (ou à l'annexe 2.2 du certificat sanitaire) ;
- b) les viandes de porc proviennent de porcs qui se sont révélés indemnes de signes de maladies infectieuses suite à l'inspection ante et post-mortem effectuée par les autorités sanitaires du pays de provenance autorisé
- c) l'établissement fournisseur dans le pays de provenance est agréé pour l'exportation vers le Japon ;
- d) les viandes de porc ont été importées directement en France depuis le pays de provenance autorisé, sous couvert d'un certificat sanitaire délivré par les autorités sanitaires de ce pays, et n'ont pas transité par d'autres pays non autorisés ;
- e) les viandes de porc ont été transportées directement dans les entreprises françaises agréées pour l'exportation vers le Japon et ont fait l'objet d'une inspection d'importation favorable [« viandes indemnes de signes de maladies infectieuses », selon la terminologie de l'accord sanitaire franco-japonais] effectuée par les autorités sanitaires françaises.

La mise en œuvre de cette procédure apparaît en pratique très difficile, en particulier pour des viandes produites dans un autre Etat membre du fait qu'elle sous entend :

- l'émission à l'origine de certificats sanitaires pour des échanges intracommunautaires alors que ceux –ci ne sont plus en vigueur depuis l'avènement du marché unique ;
- la réalisation à destination d'un contrôle documentaire et physique de chaque lot de viande importé.

De plus, compte tenu de la liste des pays de provenance actuellement autorisés et des contraintes imposées en terme de transit entre le pays de provenance et la France, j'attire votre attention sur le fait que l'approvisionnement des ateliers de découpe agréés « Japon », en particulier à partir des Pays Bas et du Danemark, est concrètement impossible. Seules les viandes provenant d'Espagne et d'Italie peuvent à ce jour répondre aux conditions imposées (pour ce qui concerne les Etats membres).

Vous veillerez à ce que les viandes importées soient bien accompagnées d'un certificat sanitaire établi par les autorités vétérinaires du pays d'origine et confirment les points a) à e) ci-dessus. Ces certificats seront conservés par l'établissement pendant une période d'au moins deux ans. L'opérateur devra informer les services vétérinaires départementaux préalablement à toute réception de ces viandes afin de permettre leur inspection à l'arrivée dans l'établissement.

Dans la pratique, la grande majorité des ateliers susceptibles de prétendre à l'agrément Japon sera annexée aux abattoirs producteurs, eux-mêmes agréés « Japon ».

5. Suivi des viandes, y compris les abats, au niveau de l'entrepôt

L'approvisionnement des entrepôts agréés « Japon » doit se faire exclusivement à partir de viandes et d'abats en provenance directe d'un établissement agréé à l'exportation vers le Japon. Est interdite, l'introduction dans ces entrepôts de viandes ou produits à base de viande de porc issus d'un établissement français non agréé « Japon », ainsi que de viandes ou produits à base de viande de porc échangés ou importés à l'exclusion de ceux issus d'établissements agréés « Japon », quelle que soit la destination ultérieure de ces viandes ou produits et quelles que soient les modalités d'entreposage.

Dans la pratique, la grande majorité des entrepôts susceptibles de prétendre à l'agrément « Japon » sera annexée aux abattoirs producteurs et ateliers de découpe, eux-mêmes agréés « Japon », compte tenu de ces contraintes.

L'importation et le stockage de matière première de porc au sein de ces entrepôts est également possible aux conditions énoncées au paragraphe II . 4.

6. Fonctionnement des abattoirs et des ateliers de découpe = règles d'hygiène

Les viandes de porc, y compris les abats, exportés vers le Japon doivent notamment répondre aux prescriptions suivantes :

- être manipulés de façon à être tenus à l'écart des possibles contaminations par des agents infectieux de maladies infectieuses animales jusqu'à l'expédition,
- être conditionnés dans des emballages et/ou conteneurs propres et salubres telles que des boîtes en carton.

Dans la mesure où l'établissement français est agréé pour la mise sur le marché communautaire et respecte de ce fait les dispositions de la directive 64/433 *relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches*, il répond à ces dispositions.

7. Expédition au Japon

Le container expédié au Japon devra être scellé dans les conditions précisées à l'annexe VI, qu'il s'agisse d'une expédition directe depuis la France ou après transit par un autre Etat membre.

III - ENREGISTREMENTS

Chaque établissement agréé "Japon" doit tenir un registre spécifique dans lequel sont consignés tous les éléments suivants relatifs aux porcs et viandes de porc manipulés dans l'établissement, quelle que soit la destination de la viande :

- espèce,
- quantité,
- origine ou zone de production,
- date de manipulation.

En cas d'importation de porcs vivants ou de viande de porc, il conviendra en outre de préciser :

- Le pays de provenance,
- Les références du certificat sanitaire accompagnant les animaux ou les viandes,

- La date de leur introduction dans l'établissement.

Ces enregistrements doivent être conservés dans les établissements agréés "Japon" pendant une période d'au moins deux ans.

De plus, afin d'être en mesure de pouvoir constituer un registre national consultable par les autorités japonaises, il a été convenu avec les professionnels de la filière que chaque abattoir agréé « Japon » tiennent à jour en permanence la liste des sites d'élevage français dans lesquels il se fournit. En cas de demande des autorités japonaises, cette liste devra être communiquée immédiatement par courrier électronique à l'organisation professionnelle désignée par les représentants de la filière. Celle-ci se chargera de fusionner toutes les listes des abattoirs agréés « Japon » afin de constituer une liste nationale des sites d'élevage dont les viandes sont susceptibles d'être exportées vers le Japon, et de la remettre à la Direction générale de l'alimentation. Dans l'attente de la désignation de cette organisation, le responsable de l'abattoir devra la communiquer immédiatement par courrier électronique à son organisation professionnelle qui se chargera de fusionner toutes les listes des abattoirs agréés « Japon » qu'elle aura reçues, afin de la remettre à la Direction générale de l'alimentation qui pourra constituer une liste nationale des sites d'élevage dont les viandes sont susceptibles d'être exportées vers le Japon.

Les listes doivent être tenues à jour dans les abattoirs sous la forme d'un fichier EXCEL à 4 colonnes constitué comme suit. L'indicatif de marquage doit être fourni dans tous les cas.

Nom de l'éleveur ou raison sociale	Adresse du site d'élevage	Indicatif de marquage (alphanumérique à 5 caractères)	Numéro d'exploitation (numérique à 8 chiffres)
------------------------------------	---------------------------	--	---

B) CONDITIONS D'EXPORTATION DE PRODUITS A BASE DE VIANDE

I - CAHIER DES CHARGES DE L'AGREMENT « JAPON » POUR LES ETABLISSEMENTS AGREES POUR LA FABRICATION DE PRODUITS A BASE DE VIANDE

Les produits à base de viande de porc stérilisés n'entrent pas dans le champ de compétence de la présente instruction. Des informations spécifiques concernant l'exportation vers le Japon de ces produits seront transmises par le bureau export de la MCSI.

1) Fournisseurs (abattoirs, ateliers de découpe, entrepôts) de viande de porc

Tous les fournisseurs de l'établissement de transformation doivent être agréés pour l'exportation vers le Japon au moment de l'expédition des matières premières vers l'établissement de transformation.

Les fournisseurs français en matières premières de porc (abattoirs, ateliers de découpe, entrepôts) doivent être **exclusivement** ceux figurant sur la liste d'établissements d'abattage, de découpage, de transformation et d'entreposage de viandes porcines agréés à l'exportation vers le Japon.

L'importation de matières premières de porc est possible aux conditions suivantes :

- les viandes de porc proviennent de porcs nés et élevés seulement dans le pays de provenance autorisé par les autorités sanitaires japonaises listés à l'annexe V de la présente instruction ou à l'annexe 2.2 du certificat sanitaire ;
- les viandes de porc proviennent de porcs qui se sont révélés indemnes de signes de maladies infectieuses suite à l'inspection ante et post-mortem effectuée par les autorités sanitaires du pays de provenance autorisé ;
- l'établissement fournisseur dans le pays de provenance est agréé pour l'exportation vers le Japon ;

- d) les viandes de porc ont été importées directement en France depuis le pays de provenance autorisé, sous couvert d'un certificat sanitaire délivré par les autorités sanitaires de ce pays, et n'ont pas transité par d'autres pays non autorisés ;
- e) les viandes de porc ont été transportées directement dans les entreprises françaises agréées pour l'exportation vers le Japon et se sont révélées indemnes de signes de maladies infectieuses suite à l'inspection d'importation effectuée par les autorités sanitaires françaises.

La mise en œuvre de cette procédure apparaît en pratique très difficile, en particulier pour des viandes produites dans un autre Etat membre du fait qu'elle sous entend :

- l'émission à l'origine de certificats sanitaires pour des échanges intracommunautaires alors que ceux –ci ne sont plus en vigueur depuis l'avènement du marché unique ;
- la réalisation à destination d'un contrôle documentaire et physique de chaque lot de viande importé.

De plus, compte tenu de la liste des pays de provenance actuellement autorisés et des contraintes imposées en terme de transit entre le pays de provenance et la France, j'attire votre attention sur le fait que l'approvisionnement des établissements de transformation agréés « Japon », en particulier à partir des Pays Bas et du Danemark, est concrètement impossible. Seules les viandes provenant d'Espagne et d'Italie peuvent à ce jour répondre aux conditions imposées (pour ce qui concerne les Etats membres)

Vous veillerez à ce que les viandes importées soient bien accompagnées d'un certificat sanitaire établi par les autorités vétérinaires du pays d'origine et confirme les points a) à e) ci-dessus. Ces certificats seront conservés par l'établissement pendant une période d'au moins deux ans. L'opérateur devra informer les services vétérinaires départementaux préalablement à toute réception de ces viandes afin de permettre leur inspection à l'arrivée dans l'établissement.

2) *Boyaux d'espèces bovine, ovine ou caprine utilisés lors de la fabrication de charcuteries*

Ils doivent provenir exclusivement des pays indemnes d'ESB dont la liste est fixée par les autorités japonaises (voir liste en annexe 2.1 du certificat sanitaire *ad hoc*).

Dans le cas où ces boyaux sont manipulés au préalable dans un pays non indemne d'ESB, l'établissement de manipulation doit être agréé « Japon » et ne traiter que des boyaux en provenance de pays indemnes d'ESB.

J'appelle votre attention sur le fait que ces conditions s'appliquent à toutes les matières premières de porc et à tous les boyaux d'espèces bovine, ovine ou caprine, manipulés dans l'établissement de transformation, même à ceux qui sont utilisés dans la préparation de produits non exportés vers le Japon.

II - ENREGISTREMENT

Chaque établissement agréé "Japon" doit tenir un registre spécifique dans lequel sont consignés tous les éléments suivants relatifs aux viandes de porc manipulées dans l'établissement, quelle que soit la destination de la viande :

- espèce,
- quantité,
- origine,
- date de manipulation.

En cas d'importation de viande de porc, il conviendra en outre de préciser :

- Le pays de provenance,
- Les références du certificat sanitaire accompagnant les viandes,
- La date de leur introduction dans l'établissement.

Ces enregistrements doivent être conservés dans les établissements agréés "Japon" pendant une période d'au moins deux ans.

C) CONTROLES ET INSPECTIONS

- Par les services vétérinaires français :

Les directions départementales des services vétérinaires s'assurent que les établissements agréés "Japon" respectent le présent cahier des charges.

En cas de constatation d'anomalie, elles bloquent immédiatement les expéditions du ou des établissement(s) concerné(s) vers le Japon et en informent la sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments à la DGAL. Celle-ci suspend immédiatement l'agrément "Japon" du ou des établissement(s) concerné(s), et en informe les autorités sanitaires japonaises.

Les services vétérinaires départementaux peuvent également à tout moment se rendre dans les sites d'élevage fournisseurs de l'abattoir afin de vérifier que tous les porcs détenus sont conformes au cahier des charges défini au II. point 1 de la présente instruction et que le responsable du groupement de producteurs ou l'éleveur respecte bien ses engagements.

- Par les autorités sanitaires japonaises :

La quarantaine animale japonaise est susceptible de mener des inspections sur place dans les établissements agréés "Japon" et de réaliser des recherches dans les registres originaux. Lorsque la quarantaine animale japonaise constate que le cahier des charges n'a pas été respecté, elle peut suspendre les importations provenant des établissements concernés.

D) CERTIFICATION A L'EXPORTATION

La liste des établissements agréés à l'exportation de viandes fraîches et de produits à base de viande de porc vers le Japon fera l'objet d'une diffusion régulière sous la forme d'une note d'information.

Le modèle de certificat sanitaire destiné à exporter des viandes fraîches et les produits à base de viande de porc vers le Japon a été communiqué par note d'information de la MCSI et se trouve disponible sur le site EXPADON.

Le container expédié au Japon devra dans tous les cas être scellé et les numéros des scellés reportés sur le certificat sanitaire définitif.

Pour l'émission des certificats sanitaires, il conviendra de suivre l'une des quatre procédures suivantes :

1- Cas d'un atelier de découpe annexé à l'abattoir :

En règle générale, ces ateliers procèdent à la découpe des seules carcasses obtenues dans l'abattoir (si tel n'est pas le cas, se reporter au point D) 2. ci-dessous). Toutes les informations nécessaires relatives à la traçabilité sont dans ce cas disponibles sur le site.

Le vétérinaire signataire du certificat se verra remettre pour chaque lot de viande fraîche porcine pour lequel un opérateur sollicite la délivrance d'un certificat sanitaire à l'exportation vers le Japon, une fiche de traçabilité reprenant d'une part, les dates d'abattage et d'autre part, tous les numéros de tuerie des animaux constitutifs du lot avec indication des sites d'élevage d'origine des porcs, ainsi que, le cas échéant, copie du certificat sanitaire ayant accompagné les porcs importés. Cette fiche sera conservée par les services vétérinaires de l'abattoir pendant un délai minimum de deux ans et pourra être présentée aux autorités sanitaires japonaises lors des contrôles qu'ils sont susceptibles d'effectuer en France dans les prochains mois.

2- Cas d'un atelier de découpe séparé géographiquement de l'abattoir :

Ces ateliers procèdent à la découpe des carcasses obtenues exclusivement dans des abattoirs agréés "Japon". Les éléments de traçabilité tels qu'exigés pour l'exportation vers le Japon, de même que les informations sanitaires à attester sur le certificat sanitaire ne sont pas

disponibles sur le site de l'atelier. Il convient donc dans ce cas, pour un lot de carcasses obtenues dans un abattoir français qui fait l'objet d'une découpe en vue de l'exportation vers le Japon, que le responsable de l'atelier de découpe s'adresse au responsable de l'abattoir fournisseur afin que ce dernier fasse établir au départ des carcasses, par le vétérinaire inspecteur en poste à l'abattoir, un certificat, conforme au modèle japonais en vigueur dans la base de données EXPADON, reprenant l'ensemble des informations exigées par les autorités japonaises. Les mentions relatives à l'atelier de découpe et qui ne peuvent donc pas être attestées à ce stade sont rayées. De plus, le destinataire à mentionner sur le certificat est l'atelier de découpe français agréé "Japon" réceptonnaire des carcasses. Ce certificat est transmis dans son modèle original accompagné de la fiche de traçabilité telle que décrite au point D) 1. ci-dessus au vétérinaire inspecteur en charge de l'atelier de découpe.

Pour les carcasses ou les viandes porcines importées ou échangées, elles seront obligatoirement accompagnées d'un certificat sanitaire établi par les autorités vétérinaires du pays d'origine et confirmant les points a) à d) des paragraphes A) II. 4. et B) I. 1. de la présente instruction.

Les certificats définitifs à l'exportation seront émis par le vétérinaire en charge de l'atelier de découpe qui prendra soin d'y mentionner, le cas échéant, le nom et le numéro d'agrément de tous les abattoirs fournisseurs. L'ensemble des documents (certificats originaux des abattoirs fournisseurs et fiches de traçabilité) sera conservé par les services vétérinaires de l'atelier pendant un délai minimum de deux ans.

3- Cas d'un entrepôt frigorifique :

Les conditions applicables aux ateliers de découpe séparés géographiquement de l'abattoir sont transposables aux entrepôts frigorifiques.

4- Cas d'un établissement agréé pour la production de produits à base de viande :

Comme dans le cas D) 2, le principe d'une précertification des viandes de porc entrant dans la composition des produits à base de viande de porc exportés vers le Japon doit être retenu.

- pour les viandes provenant d'un établissement français, un précertificat conforme au modèle franco-japonais en vigueur sera établi par le vétérinaire en charge de l'établissement ;
- pour les viandes provenant d'un établissement étranger, c'est le certificat établi par les autorités sanitaires du pays d'origine à l'occasion de l'importation des viandes en France qui fera foi.

Ces documents permettront au vétérinaire en charge de l'établissement de transformation d'établir le certificat d'exportation définitif.

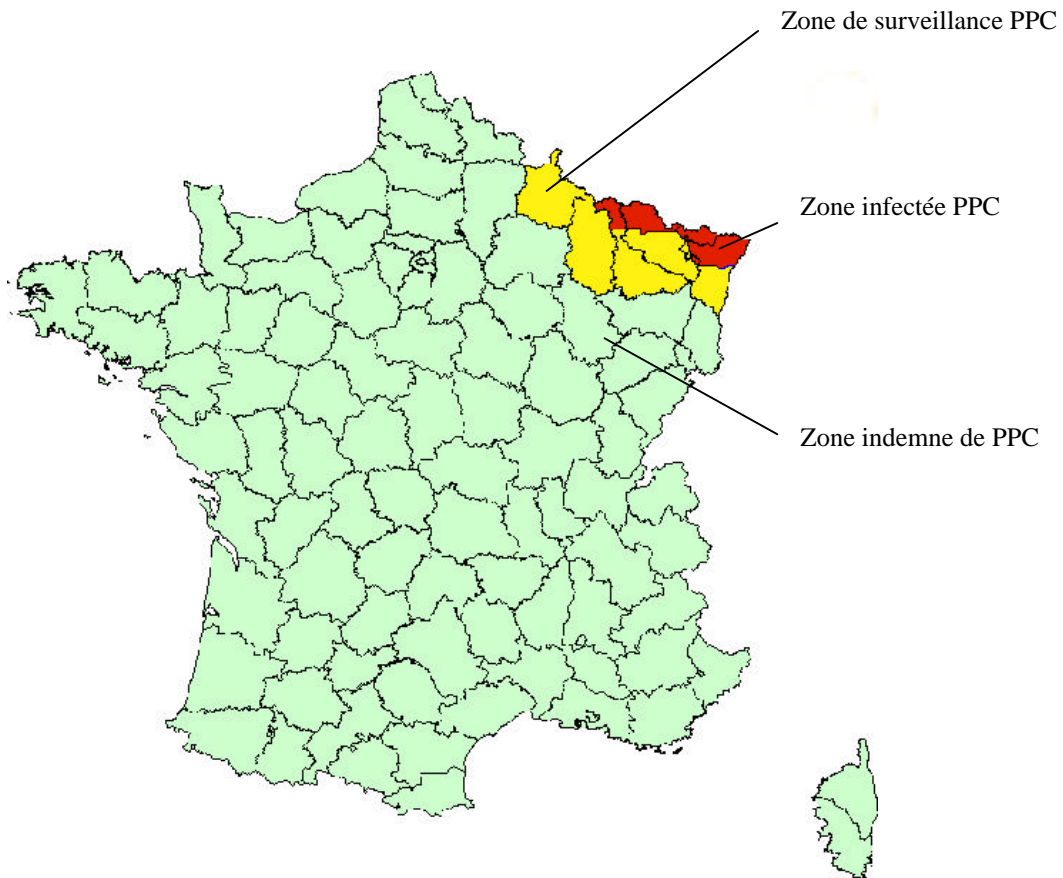
Je vous demande de bien vouloir informer de ces dispositions tous les professionnels de votre département susceptibles d'être intéressés par le marché japonais.

Vous me transmettez, dans le respect des dispositions de la note de service n°8015 du 24 janvier 2002, et après avoir vérifié la stricte conformité de ces établissements aux dispositions japonaises, la demande des professionnels accompagnée de votre avis favorable et de l'engagement des opérateurs à respecter les dispositions de la présente note de service afin de me permettre d'élaborer la liste des établissements agréés pour l'exportation de viandes fraîches, y compris les abats, et de produits à base de viande de porc (à l'exception des produits stérilisés) vers le Japon.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.
Isabelle CHMITELIN

ANNEXE I

EXPORTATION VERS LE JAPON DE VIANDES FRAICHES ET D'ABATS DE PORC



Zone indemne de peste porcine classique : ensemble du territoire de la France à l'exclusion des départements : Ardennes, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle et Bas-Rhin.

ANNEXE II

EXPORTATION VERS LE JAPON DE VIANDES FRAICHES ET D'ABATS DE PORC ATTESTATION GROUPEMENT DE PRODUCTEURS

Je soussigné....., responsable du groupement de producteurs :

Nom.....

Raison sociale.....

Adresse

fournisseur des abattoirs agréés sous les numéros

.....

.....

certifie que les sites d'élevage listés en annexe* à cette attestation (nombre de sites d'élevage concernés :) :

- sont implantés dans la zone indemne de peste porcine classique (PPC)** telle que définie pour l'exportation vers le Japon,
- n'hébergent que des porcs nés et élevés en France dans la zone indemne de PPC**, à l'exception:
 - des porcs nés ou élevés en France dans la zone infectée ou dans la zone de surveillance PPC*** et introduits avant le 1^{er} avril 2002,
 - des porcs originaires de pays autorisés par les autorités sanitaires japonaises listés ci-dessous:
 - Finlande, Suède, Norvège, Hongrie, Danemark, Italie (sauf la Sardaigne), Pays-Bas, Autriche (sauf l'Etat de Burgenland, Basse Autriche et Vienne), Irlande, Islande, Espagne.
 - Canada, Etats-Unis (partie continentale des Etats-Unis, îles de Hawaï et territoire de Guam uniquement), Mexique (Etats de Sonora, Chihuahua et Yucatan uniquement), Belize, Guatemala, Honduras, Salvador, Nicaragua, Panama, République dominicaine, Chili
 - Iles Mariannes du Nord, Nouvelle Zélande, Vanuatu, Nouvelle Calédonie, Australie
- n'accueillent et n'hébergent aucun porc né ou élevé dans une exploitation hébergeant des porcs originaires ou en provenance de la zone infectée par la peste porcine classique ou de la zone de surveillance PPC***, sauf s'ils ont été introduits avant le 1^{er} avril 2002,

et m'engage, au nom du groupement, à ne fournir aux abattoirs agréés pour l'exportation vers le Japon désignés ci-dessus que des animaux originaires et provenant des sites d'élevage de cette liste.

Je m'engage également à signaler toute modification de cette situation au responsable des abattoirs ci-dessus mentionnés et déclare être en mesure de fournir à tout moment les justificatifs nécessaires sur demande des services officiels.

Fait à le

Cette attestation est établie et valable pour une durée de 1 an.

* Préciser nom de l'éleveur ou raison sociale de l'élevage, l'adresse du site d'élevage, son numéro d'identification et l'indicatif de marquage apposé sur les animaux au départ du site d'élevage pour l'abattoir.

** zone indemne de peste porcine classique : tous les départements français à l'exclusion des départements des Ardennes, de la Meurthe-et-Moselle, de la Meuse, de la Moselle et du Bas-Rhin.

*** zone infectée PPC et zone de surveillance PPC : ces deux zones couvrent l'ensemble des départements des Ardennes, de la Meurthe-et-Moselle, de la Meuse, de la Moselle et du Bas-Rhin.

ANNEXE III

**EXPORTATION VERS LE JAPON DE VIANDES
FRAICHES ET D'ABATS DE PORC**

**ATTESTATION ELEVEUR NON ADHÉRENT D'UN GROUPEMENT
FOURNISSEUR OCCASIONNEL**

Je soussigné, éleveur à

Numéro d'identification du / des sites d'élevage, indicatif de marquage

.....
.....
.....

fournisseur occasionnel de l'abattoir agréé sous le numéro

certifie que :

- mon élevage (mes sites d'élevage) est implanté dans la zone indemne de peste porcine classique (PPC)* telle que définie pour l'exportation vers le Japon,
- mon élevage (mes sites d'élevage) n'héberge(nt) que des porcs nés et élevés en France dans la zone indemne de PPC*, à l'exception:
 - des porcs nés ou élevés en France dans la zone infectée ou dans la zone de surveillance PPC** et introduits avant le 1^{er} avril 2002,
 - des porcs originaires de pays autorisés par les autorités sanitaires japonaises listés ci-dessous:
 - Finlande, Suède, Norvège, Hongrie, Danemark, Italie (sauf la Sardaigne), Pays-Bas, Autriche (sauf l'Etat de Burgenland, Basse Autriche et Vienne), Irlande, Islande, Espagne
 - Canada, Etats-Unis (partie continentale des Etats-Unis, îles de Hawaï et territoire de Guam uniquement), Mexique (Etats de Sonora, Chihuahua et Yucatan uniquement), Belize, Guatemala, Honduras, Salvador, Nicaragua, Panama, République dominicaine, Chili
 - Iles Mariannes du Nord, Nouvelle Zélande, Vanuatu, Nouvelle Calédonie, Australie
- mon élevage (mes sites d'élevage) n'accueille(nt) et n'héberge(nt) aucun porc né ou élevé dans une exploitation hébergeant des porcs originaires ou en provenance de la zone infectée par la peste porcine classique ou de la zone de surveillance PPC**, sauf s'ils ont été introduits avant le 1^{er} avril 2002,

Je déclare être en mesure de fournir à tout moment les justificatifs nécessaires sur demande des services officiels.

Fait à le

* zone indemne de peste porcine classique : tous les départements français à l'exclusion des départements des Ardennes, de la Meurthe-et-Moselle, de la Meuse, de la Moselle et du Bas-Rhin.

** zone infectée PPC et zone de surveillance PPC : ces deux zones couvrent l'ensemble des départements des Ardennes, de la Meurthe-et-Moselle, de la Meuse, de la Moselle et du Bas-Rhin.

ANNEXE IV

EXPORTATION VERS LE JAPON DE VIANDES FRAICHES ET D'ABATS DE PORC

ATTESTATION ELEVEUR NON ADHÉRENT D'UN GROUPEMENT FOURNISSEUR REGULIER

Je soussigné, éleveur à

Numéro d'identification du / des sites d'élevage, indicatif de marquage

.....
.....
.....

fournisseur régulier de l'abattoir..... agréé sous le numéro

certifie que :

- mon élevage (mes sites d'élevage) est implanté dans la zone indemne de peste porcine classique (PPC)* telle que définie pour l'exportation vers le Japon,
- mon élevage (mes sites d'élevage) n'héberge que des porcs nés et élevés en France dans la zone indemne de PPC*, à l'exception :
 - des porcs nés ou élevés en France dans la zone infectée ou dans la zone de surveillance PPC** et introduits avant le 1^{er} avril 2002,
 - des porcs originaires de pays autorisés par les autorités sanitaires japonaises listés ci-dessous:
 - Finlande, Suède, Norvège, Hongrie, Danemark, Italie (sauf la Sardaigne), Pays-Bas, Autriche (sauf l'Etat de Burgenland, Basse Autriche et Vienne), Irlande, Islande, Espagne
 - Canada, Etats-Unis (partie continentale des Etats-Unis, îles de Hawaï et territoire de Guam uniquement), Mexique (Etats de Sonora, Chihuahua et Yucatan uniquement), Belize, Guatemala, Honduras, Salvador, Nicaragua, Panama, République dominicaine, Chili
 - Iles Mariannes du Nord, Nouvelle Zélande, Vanuatu, Nouvelle Calédonie, Australie
- mon élevage (mes sites d'élevage) n'accueille(nt) et n'héberge(nt) aucun porc né ou élevé dans une exploitation hébergeant des porcs originaires ou en provenance de la zone infectée par la peste porcine classique ou de la zone de surveillance PPC**, sauf s'ils ont été introduits avant le 1^{er} avril 2002,

et m'engage à ne fournir aux abattoirs agréés pour l'exportation vers le Japon que des animaux originaires et provenant de mon élevage ou des sites d'élevage cités ci-dessus.

Je m'engage également à signaler toute modification de cette situation au responsable de l'abattoir ci-dessus mentionné et déclare être en mesure de fournir à tout moment les justificatifs nécessaires sur demande des services officiels.

Fait à le

Cette attestation est établie et valable pour une durée de 1 an.

* zone indemne de peste porcine classique : tous les départements français à l'exclusion des départements des Ardennes, de la Meurthe-et-Moselle, de la Meuse, de la Moselle et du Bas-Rhin.

** zone infectée PPC et zone de surveillance PPC : ces deux zones couvrent l'ensemble des départements des Ardennes, de la Meurthe-et-Moselle, de la Meuse, de la Moselle et du Bas-Rhin.

A N N E X E V

EXPORTATION VERS LE JAPON DE VIANDES FRAICHES ET D'ABATS DE PORC

LISTES DES ETATS MEMBRES ET PAYS TIERS AUTORISES PAR LES AUTORITES JAPONAISES

EUROPE

Finlande, Suède, Norvège, Hongrie, Danemark, Italie (sauf la Sardaigne), Pays-Bas, Autriche (sauf l'Etat de Burgenland, Basse Autriche et Vienne), Irlande, Islande, Espagne

AMERIQUES

Canada, Etats-Unis (partie continentale des Etats-Unis, îles de Hawaï et territoire de Guam uniquement), Mexique (Etats de Sonora, Chihuahua et Yucatan uniquement), Belize, Guatemala, Honduras, Salvador, Nicaragua, Panama, République dominicaine, Chili

OCEANIE -PACIFIQUE

Iles Mariannes du Nord, Nouvelle Zélande, Vanuatu, Nouvelle Calédonie, Australie

ANNEXE VI

EXPORTATION VERS LE JAPON DE VIANDES FRAICHES ET D'ABATS DE PORC

CONDITIONS DE MISE SOUS SCELLES DES CONTAINERS EXPORTES VERS LE JAPON

1. Forme des scellés

Les scellés utilisés doivent comporter les mentions suivantes :

- la mention DDSV suivie du numéro du département concerné,
- le numéro d'agrément de l'établissement exportateur,
- un numéro de série.

2. Commande et gestion du stock de scellés

Chaque établissement agréé procédant au chargement des containers expédiés au Japon est responsable de la commande et de l'achat des scellés conformes au point 1 ci-dessus.

Le stock de scellés est placé sous l'autorité du vétérinaire inspecteur en charge du contrôle de l'établissement.

3. Apposition des scellés

Les containers expédiés vers le Japon sont scellés avant expédition, qu'il s'agisse d'une expédition directe depuis la France ou après transit par un autre Etat membre.

L'apposition des scellés se fait sous le contrôle du vétérinaire inspecteur en charge de l'établissement agréé qui reporte le numéro des scellés sur le certificat sanitaire accompagnant le lot exporté.