ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DE LA RURALITE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Mission de coordination sanitaire internationale** **Bureau des matières premières** **Bureau des établissements de transformation** **Bureau des établissements de restauration et de distribution** **Bureau de l'exportation pays tiers** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : SDSSA/BMP : P. GILLI-DUNOYER – F. METZ SDSSA/BEPT : C. BASTIEN SDSSA/BERD : F. THIREAU MCSI/BEPT : SCHNEEGANS Réf. interne : SDSSA/MCSI/045/05	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/MCSI/N2005-8042** **Date: 08 février 2005** Classement :

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.*
- **note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2003-8146 du 18 août 2003**

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

ABROGE et REMPLACE :

Note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2003-8146 du 18 août 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 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

Cette note définit les conditions sanitaires d'exportations de viandes fraîches porcines, y compris les abats, et précise également les nouvelles conditions de transit des viandes importées et d'agrément des entrepôts frigorifiques pour l'exportation des viandes de porc vers le Japon.

En effet, j'ai l'honneur de vous informer que les autorités japonaises ont assoupli les conditions :

- de transit (à travers des pays non autorisés à l'exportation vers le Japon) des viandes importées en France dans les établissements agréés pour l'exportation vers le Japon
- d'agrément des entrepôts frigorifiques pour l'exportation 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, le Rhin,
A l'Ouest, la frontière entre la Meurthe-et-Moselle et la Meuse,
Au Sud, l'autoroute A4 qui traverse d'Ouest en Est.
Ainsi que les communes suivantes :

- Dans le département de la Moselle : La Maxe, Metz, Saint-Julien-Les-Metz
- Dans le département du Bas Rhin : Strasbourg, Ostwald, Lingolsheim, Geispolsheim, Entzheim, Holtzheim

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

4. « 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 bureau export de la Mission de Coordination Sanitaire Internationale et figure également à l'annexe 3.1 du certificat sanitaire d'exportation en vigueur.

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

1. Sélection des sites d'élevages 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 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'exclusion des seuls porcs reproducteurs (étages sélection et multiplication) 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 reproducteurs originaires d'un autre Etat membre ou d'un pays tiers, mais seule la viande fraîche de porcs nés et élevés en France et remplissant les conditions décrites ci-dessus pourra 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. 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, point 1 de la présente instruction et ce quelle que soit la destination ultérieure de la viande, qu'elle soit ou non destinée au marché japonais.

De plus, seule peut être exportée vers le Japon la viande fraîche des porcs nés et élevés en France et provenant des sites d'élevage répondant aux règles définies au II, point 1 de la présente instruction.

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.

L'importation par l'abattoir de porcs de boucherie, depuis un autre Etat membre ou un pays tiers, est toutefois possible aux conditions suivantes :

a. Les porcs sont nés et ont été élevés seulement dans un des pays listés à l'annexe V de cette instruction ou à l'annexe 2.2 du certificat sanitaire.

b. Ils se sont révélés indemnes de signes de maladies infectieuses suite à l'inspection d'exportation effectuée par les autorités sanitaires de ces pays – ce qui est attesté par le certificat sanitaire accompagnant les animaux.
c. Ils ont été importés directement en France depuis leur pays d'origine, sous couvert du certificat sanitaire délivré par les autorités sanitaires de ces pays, et n'ont pas transité par un pays non listés à l'annexe V de cette instruction ou à l'annexe 2.2 du certificat sanitaire.
d. Ils se sont révélés indemnes de signes de maladies infectieuses suite à l'inspection d'importation effectuée par les autorités sanitaires françaises – en pratique l'examen ante mortem pratiqué à l'abattoir.

Remarque : le vétérinaire inspecteur de l'abattoir s'assurera de la preuve (enregistrement) de la réalisation de cette inspection ante mortem et de la vérification des documents d'accompagnement et pour les importations de la vérification des certificats sanitaires.

3. 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 exclusivement à partir de carcasses et d'abats en provenance directe d'un abattoir agréé à l'exportation vers le Japon. Est interdite, l'introduction dans ces ateliers de viandes issues d'un abattoir français non agréé « Japon », ainsi que de viandes échangées ou importées produites dans un établissement non agréé « Japon », quelle que soit la destination ultérieure de ces viandes.

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

L'importation par l'atelier de découpe de matière première de porc, depuis un autre Etat membre ou un pays tiers, est par ailleurs possible aux conditions suivantes :

a. Les viandes de porc proviennent de porcs nés et élevés seulement dans un des pays listés à l'annexe V de cette 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 de ce pays dans les établissements agréés.
c. Les établissements dans le pays expéditeur sont agréés Japon.
d. Les viandes de porc ont été importées directement en France depuis ce pays, sous couvert d'un certificat sanitaire délivré par les autorités sanitaires de ce pays. En cas de transit par des pays non indemnes (ne figurant pas à l'annexe V de cette instruction ou à l'annexe 2.2 du certificat sanitaire) :
   - les viandes de porc ont été transportées dans un container hermétiquement fermé qui n'a pas été ouvert durant le transport ;
   - ledit container était scellé par les autorités sanitaires du pays d'origine ;
   - les viandes de porc n'ont été contaminées par aucune maladie animale infectieuse au cours du transport.
e. Les viandes de porc se sont révélées indemnes de signes de maladies infectieuses suite à l'inspection d'importation effectuée par les autorités sanitaires françaises, et ont été transportées directement dans les entreprises françaises agréées pour le Japon après cette inspection.

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 confirmant les points a. à d. 1er tiret 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. Cette inspection pourra être systématique ou aléatoire. Le vétérinaire inspecteur de l'abattoir tiendra à jour le relevé de ces inspections.

Les viandes de porc importées dans ces conditions peuvent être exportées vers le Japon.

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

Les entrepôts agréés « Japon » peuvent désormais stocker des viandes porcines en provenance d'un établissement agréé à l'exportation vers le Japon et de tout autre établissement disposant d'un agrément communautaire, sous réserve de respecter les conditions suivantes :

- Une zone particulière de l'entrepôt est dédiée à la manipulation et au stockage des viandes de porc destinées à l'exportation vers le Japon. Aucune viande de porc provenant d'un établissement non agréé « Japon » ou non éligible à l'exportation vers ce pays ne peut y être manipulée et stockée.
- Les viandes de porc stockées dans cette zone dédiée doivent obligatoirement être complètement emballées et conditionnées, sans aucun contact possible avec des viandes de porc non éligibles à l'exportation vers le Japon, et à l'abri de tout risque de contamination croisée avec ces dernières.

L'importation et le stockage de matière première de porc au sein de ces entrepôts est également possible aux conditions énoncées au paragraphe II.3.

5. 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. Vous vous assurerez également que les prescriptions des arrêtés du 17 mars 1992[1] en matière d'inspection, d'aménagement et de fonctionnement sont correctement mises en œuvre dans les établissements candidats ou d'ores et déjà agréés

6. 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.

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

[1] *relatifs d'une part aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements, d'autre part aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.*

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 » tienne à jour en permanence la liste des sites d'élevage 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)

Le vétérinaire inspecteur de l'abattoir s'assurera de la présence de ces listes et du maintien à jour de ces listes.

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

1. Tous les fournisseurs (abattoirs, ateliers de découpe, entrepôts) de viande de porc de l'établissement de transformation doivent être agréés pour l'exportation vers le Japon au moment de l'expédition

- 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 par l'établissement agréé de matières premières de porc, depuis un autre Etat membre ou un pays tiers, est possible aux conditions suivantes :

  a. La matière première de porc provient de porcs nés et élevés seulement dans un des pays listés à l'annexe V de cette instruction ou à l'annexe 2.2 du certificat sanitaire.
  b. La matière première de porc provient 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 de ce pays dans les établissements agréés.
  c. Les établissements dans le pays expéditeur sont agréés Japon.
  d. La matière première de porc a été importée directement en France depuis le pays autorisé, sous couvert d'un certificat sanitaire délivré par les autorités sanitaires de ce pays. En cas de transit par des pays non indemnes (ne figurant pas à l'annexe V de cette instruction ou à l'annexe 2.2 du certificat sanitaire) :
     - les viandes de porc ont été transportées dans un container hermétiquement fermé qui n'a pas été ouvert durant le transport ;
     - ledit container était scellé par les autorités sanitaires du pays d'origine ;
     - les viandes de porc n'ont été contaminées par aucune maladie animale infectieuse au cours du transport.
  e. La matière première de porc s'est révélée indemne de signes de maladies infectieuses suite à une inspection d'importation. Elle a été transportée directement dans les entreprises françaises agréées pour le Japon après cette inspection.

Vous veillerez à ce que les viandes importées soient bien accompagnées d'un certificat sanitaire établi par les autorités vétérinaires du pays de provenance et confirmant les points a. à d. 1er tiret 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. Cette inspection pourra être systématique ou aléatoire.

Les produits à base de viande de porc importés dans ces conditions peuvent être exportés vers le Japon.

2. Les boyaux d'espèces bovine, ovine ou caprine utilisés lors de la fabrication de charcuteries

- doivent provenir de 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 traite 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.

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

C) CONTROLES ET INSPECTIONS

- <u>Par les services vétérinaires français :</u>

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 ses expéditions 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" de l'établissement concerné 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.

- <u>Par les autorités sanitaires japonaises :</u>

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 fait l'objet d'une diffusion régulière sous la forme d'une note d'information en tant que de besoin.

Le modèle de certificat sanitaire destiné à exporter des viandes fraîches et des produits à base de viande de porc vers le Japon est communiqué par note d'information de la MCSI et 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'établissement 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 V2 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. 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, 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" réceptionnaire des carcasses. Ce certificat est transmis dans son modèle original accompagné de la fiche de traçabilité telle que décrite au point V,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. 1er tiret des paragraphes A) II.3. 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, pour ce qui concerne les viandes de porc destinées à l'exportation vers le Japon.

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 transmettrez, 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 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 vers le Japon.

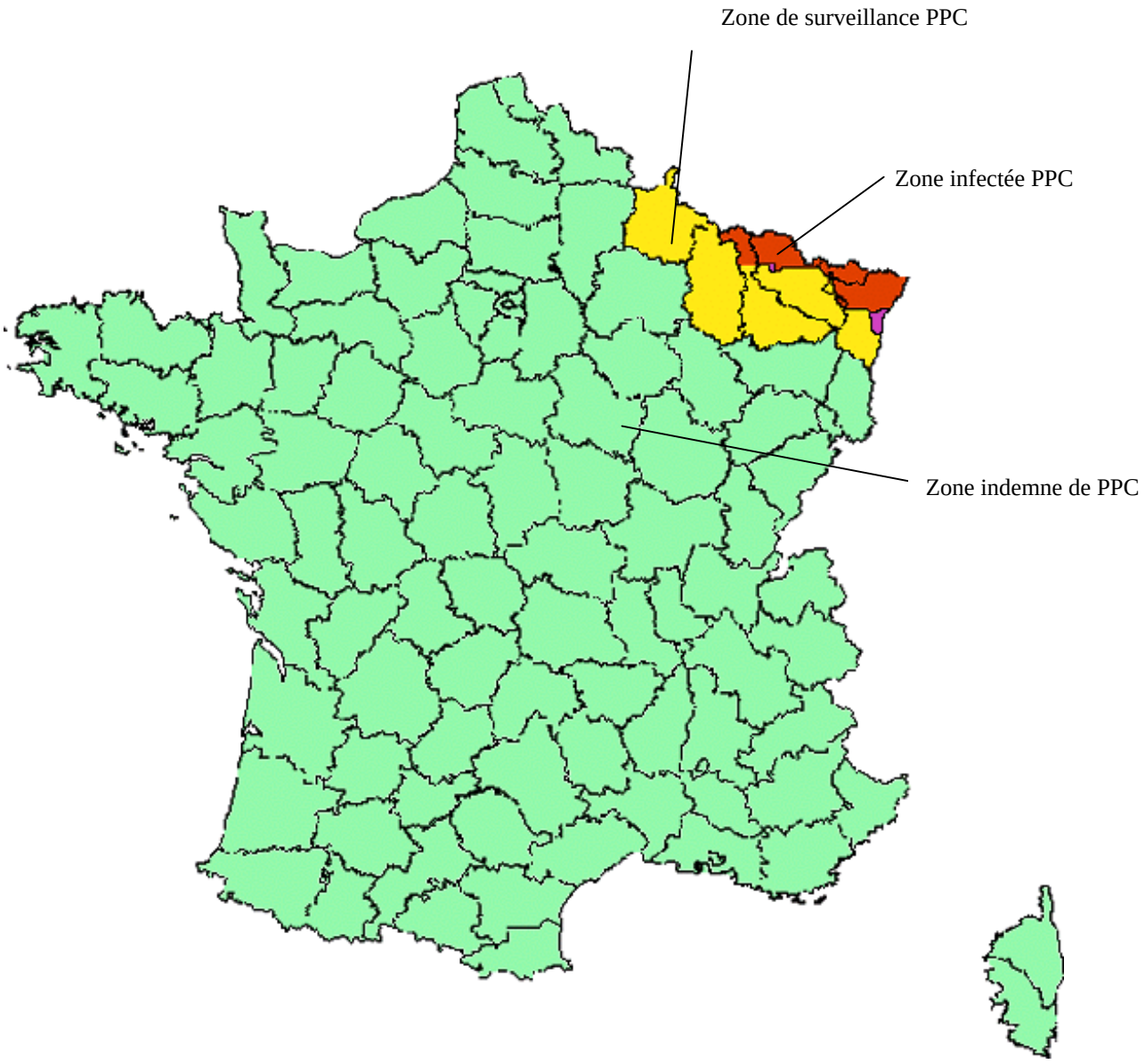
Dès lors où un établissement ne satisfait plus aux exigences prévues dans la présente note vous informerez l'exploitant du retrait de son établissement de la liste des établissements agréés à exporter vers le Japon et vous me transmettrez les coordonnées de l'établissement radié.

La Directrice Générale de l'Alimentation

Sophie VILLERS

A N N E X E I

EXPORTATION VERS LE JAPON DE VIANDES FRAICHES, D'ABATS ET DE PRODUITS A BASE DE VIANDE 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.

A N N E X E I I

EXPORTATION VERS LE JAPON DE VIANDES 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'exclusion:
  - des porcs nés ou élevés en France dans la zone infectée ou dans la zone de surveillance PPC*** et introduits avant le 1er avril 2002,
  - pour les élevages de sélection et de multiplication, des porcs reproducteurs originaires de pays autorisés par les autorités sanitaires japonaises listés ci-dessous:

- Finlande, Suède, Norvège, Hongrie, Danemark, Italie (sauf la Sardaigne), Pays-Bas, Belgique (sauf les provinces de liège et Luxembourg), Autriche, Royaume Uni (Grande Bretagne et Irlande du Nord), Irlande, Islande, Espagne.
- Canada, Etats-Unis (partie continentale des Etats-Unis, îles de Hawaï et territoire de Guam uniquement), Mexique (Etats de Sonora, Chihuahua, Yucatan, Sinaloa et Basse Californie 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 1er 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 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'exclusion:
  - des porcs nés ou élevés en France dans la zone infectée ou dans la zone de surveillance PPC** et introduits avant le 1er avril 2002,
  - pour les élevages de sélection et de multiplication, des porcs reproducteurs originaires de pays autorisés par les autorités sanitaires japonaises listés ci-dessous:

- Finlande, Suède, Norvège, Hongrie, Danemark, Italie (sauf la Sardaigne), Pays-Bas, Belgique (sauf les provinces de liège et Luxembourg), Autriche, Royaume Uni (Grande Bretagne et Irlande du Nord), Irlande, Islande, Espagne.
- Canada, Etats-Unis (partie continentale des Etats-Unis, îles de Hawaï et territoire de Guam uniquement), Mexique (Etats de Sonora, Chihuahua, Yucatan, Sinaloa et Basse Californie 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 1er 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.

A N N E X E I V

EXPORTATION VERS LE JAPON DE VIANDES 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'exclusion:
  - des porcs nés ou élevés en France dans la zone infectée ou dans la zone de surveillance PPC** et introduits avant le 1er avril 2002,
  - pour les élevages de sélection et de multiplication, des porcs reproducteurs originaires de pays autorisés par les autorités sanitaires japonaises listés ci-dessous:

- Finlande, Suède, Norvège, Hongrie, Danemark, Italie (sauf la Sardaigne), Pays-Bas, Belgique (sauf les provinces de liège et Luxembourg), Autriche, Royaume Uni (Grande Bretagne et Irlande du Nord), Irlande, Islande, Espagne.
- Canada, Etats-Unis (partie continentale des Etats-Unis, îles de Hawaï et territoire de Guam uniquement), Mexique (Etats de Sonora, Chihuahua, Yucatan, Sinaloa et Basse Californie 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 1er 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 ET D'ABATS DE PORC

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

Remarque : en cas de mise à jour, se référer à la liste figurant à l'annexe 2.2 du certificat sanitaire

EUROPE

Finlande, Suède, Norvège, Hongrie, Danemark, Italie (sauf la Sardaigne), Pays-Bas, Belgique (sauf les provinces de liège et Luxembourg), Autriche, Royaume Uni (Grande Bretagne et Irlande du Nord), 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, Yucatan, Sinaloa et Basse Californie uniquement), Belize, Guatemala, Honduras, Salvador, Nicaragua, Panama, République dominicaine, Chili

OCEANIE–PACIFIQUE-Asie

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

A N N E X E V I

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.