ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation

Service de l'Alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements d'abattage et de découpe
Bureau des établissements de transformation et de distribution

Service de la coordination des actions sanitaires
Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales
Bureau de l'Exportation Pays Tiers

Adresse : 251, rue de Vaugirard - 75732 PARIS CEDEX 15
tél : 01 49 55 + n poste

Dossier suivi par :
SDSSA – BEAD : A. ADAMOWSKI (81 65)
SDSSA – BETD : C. BASTIEN (84 96)
M. SALGUES (84 99)
SDASEI – BEPT : K. BUCHER(84 85)

Courriel institutionnel :
sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. interne : EXP NI 2010 / 087
MOD10.21 B 29/10/09

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDASEI/N2010-8130

Date: 29 avril 2010

Date de mise en application :	Immédiate
Annule et remplace :	Modifie NS 2010-8024 du 26/01/2010
Date limite de réponse :	Aucune
Nombre d'annexe :	1
Degré et période de confidentialité	Tout public

Objet : Modification de la NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2010-8024 : INDONESIE - Conditions d'agrément des établissements pour l'exportation de produits carnés et de produits laitiers destinés à l'alimentation humaine vers l'Indonésie.

Références: voir références de la NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2010-8024

Résumé : La présente note de service précise certaines dispositions de la NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2010-8024 concernant les conditions d'agrément des établissements pour l'exportation de produits carnés et de produits laitiers vers l'Indonésie.

MOTS-CLES : indonesie – export – agrément- viande - produits a base de viande - lait - produits laitiers

Destinataires	
- Pour exécution : DDCSPP DDPP DDSV DSV	-Pour information : DRAAF DGPAAT DGCCRF DGT FranceAgriMer/SAEXP Service Economique de Jakarta

La présente note de service précise certaines dispositions de la NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2010-8024 concernant les conditions d'agrément des établissements pour l'exportation de produits carnés et de produits laitiers vers l'Indonésie, notamment sur les points suivants :

- L'agrément sanitaire pour exporter vers l'Indonésie porte sur l'ensemble de la filière de production (agrément "filière") ;
- La certification halal porte sur les produits exportés vers l'Indonésie ainsi que sur les matières premières d'origine animale utilisées pour leur fabrication.

La note de service 2010-8024 est modifiée comme suit :

- Le paragraphe « Les incontournables » est modifié comme suit :

Les incontournables

- L'agrément spécifique est requis pour l'exportation des produits carnés et des produits laitiers ; il n'y a pas d'exigence sanitaire spécifique supplémentaire par rapport à la réglementation communautaire.
- L'agrément spécifique porte sur l'ensemble de la filière de production (agrément "filière") : l'agrément concerne toutes les étapes de la filière de l'abattage à la transformation pour les produits carnés ; l'entreposage n'est pas concerné, tant qu'il n'y a pas de manipulation du produit lors de cet entreposage.
- L'agrément pour l'exportation est attribué par les autorités sanitaires indonésiennes à la suite d'une inspection des établissements ; la mission d'inspection est organisée après vérification, par la Direction Générale de l'Elevage du Ministrère de l'Agriculture indonésien, de la conformité des dossiers des établissements candidats transmis par la DGAL.
- Pour être exportés, les produits d'origine animale, à l'exception des produits de la filière porcine, doivent être certifiés halal.
- La certification halal des produits est réalisée par le Conseil Indonésien de l'Ulama (produit destiné directement à la vente au consommateur avec apposition du logo halal) ou par un organisme reconnu par le MUI (matière première qui n'est pas destinée directement à la vente au consommateur ou produit destiné au consommateur sans vocation d'y apposer le logo halal).
- Les matières premières d'origine animale utilisées pour la fabrication des produits exportées doivent provenir d'un établissement lui-même titulaire d'une certification halal reconnue par l'Indonésie.
- Un établissement n'est pas tenu de détenir ou produire uniquement des produits halals. Un établissement produisant des produits halal et non halal peut être agréé pour exporter vers l'Indonésie dès lors qu'il fournit des garanties en matière de séparation (matériel, personnel) de ces deux catégories de produits.

- Le premier paragraphe du paragraphe III.A. est modifié comme suit :

III. A. Principes généraux de la certification des produits

En complément des exigences de respect du référentiel sanitaire, les autorités indonésiennes exigent une certification halal pour les produits d'origine animale vendus en Indonésie ainsi que pour les matières premières d'origine animale utilisées pour leur fabrication, à l'exception des produits de la filière porcine.

- Le paragraphe IV.A. est modifié comme suit :

IV.A. Exigences particulières des autorités sanitaires indonésiennes

Les autorités indonésiennes n'ont pas d'exigence sanitaire complémentaire au référentiel communautaire.

Toutefois, l'agrément porte sur toutes les étapes de la filière (agrément "filière") : l'agrément concerne toutes les étapes de la filière de l'abattage à la transformation pour les produits carnés ; l'entreposage n'est pas concerné, tant qu'il n'y a pas de manipulation du produit lors de cet entreposage.

Une attention particulière doit donc être portée aux fournisseurs des établissements exportateurs. Ainsi, un atelier de découpe qui désire exporter vers l'Indonésie doit s'approvisonner auprès d'abattoirs eux-mêmes agréés pour exporter vers l'Indonésie.

A l’exception des produits de la filière porcine, seuls les établissements produisant des denrées “halal” peuvent être agréés pour exporter vers l’Indonésie.

Par ailleurs, un établissement produisant des produits halal et non Halal peut être agréé pour exporter vers l’Indonésie dès lors qu’il fournit des garanties en matière de séparation de ces deux catégories de produits (séparation du matériel et du personnel). Les produits non halal en question proviennent de tout animal, hors porc, abattu sans respecter le rite de l’Islam.

- Au paragraphe IV.C, la phrase suivante est ajoutée :

Les procédures en fonction du type de produit sont présentées en annexe de la présente note.

- L’annexe ci-jointe est ajoutée.

La version consolidée de la NS 2010-8024 est disponible dans GALATEE.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions sanitaires – C V O

Jean-Luc ANGOT

ANNEXE

Description des procédures pour l'exportation vers l'Indonésie en fonction du type de produits

TYPE DE PRODUIT	AGREMENT SANITAIRE POUR L'EXPORTATION VERS L'INDONESIE	CERTIFICATION HALAL DES PRODUITS	DOCUMENTS NECESSAIRES POUR L'EXPORTATION VERS L'INDONESIE
1. Produit exporté vers l'Indonésie et destiné directement à la vente au consommateur avec apposition du logo halal sur l'emballage	Agrément « filière » Agrément nécessaire sur la base d'un dossier de demande d'agrément et une inspection par les services vétérinaires indonésiens	Certification Halal obtenue sur la base d'un dossier et d'un audit réalisé sur place par le MUI	- Certificat sanitaire * - Certificat Halal délivré par le MUI
2. Produits exporté vers l'Indonésie et destiné directement à la vente au consommateur sans apposition du logo halal sur l'emballage		Certification Halal sur la base d'un dossier et d'un audit réalisé par un organisme reconnu par le MUI	- Certificat sanitaire* - Certificat Halal déliré par l'organisme reconnu par le MUI
3. Produit exporté vers l'Indonésie et non destiné directement à la vente au consommateur			
4. Matière première exportée vers l'Indonésie			
5. Matière première destinée aux établissements exportateurs vers l'Indonésie			

* Au moment de l'acte de certification, l'absence de certificat Halal ne doit pas empêcher la signature du certificat sanitaire.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

ORDRE DE METHODE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'Alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements d'abattage et de découpe
Bureau des établissements de transformation et de distribution
Service de la coordination des actions sanitaires
Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales
Bureau de l'Exportation Pays Tiers

Adresse : 251, rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15
tél : 01 49 55 + n° poste

Dossier suivi par :
SDSSA – BEAD : A. ADAMOWSKI (81 65)
SDSSA – BETD : C. BASTIEN (84 96)
M. SALGUES (84 99)
SDASEI : K. BUCHER(84 85)

Courriel institutionnel :
bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr,
betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. interne : EXP 2009 /846
MOD10.21 B 29/10/09

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDASEI/N2010-8024

Date : 26 janvier 2010

Modifiée par NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2010-8130 du 29/04/2010

Date de mise en application :	Immédiate
Annule et remplace :	aucune
Date limite de réponse :	Aucune
Nombre d'annexes :	5
Degré et période de confidentialité	Tout public

Objet : INDONESIE - Conditions d'agrément des établissements pour l'exportation de produits carnés et de produits laitiers destinés à l'alimentation humaine vers l'Indonésie.

MOTS-CLES : INDONESIE – EXPORT – AGREMENT- VIANDE - PRODUITS A BASE DE VIANDE - LAIT - PRODUITS LAITIERS

Résumé : La réglementation indonésienne ayant changé, les établissements français souhaitant exporter des produits carnés et des produits laitiers vers l'Indonésie devront impérativement être agréés à cette fin par les autorités indonésiennes. La présente note de service détaille les exigences sanitaires spécifiques et apporte des précisions concernant la certification "halal" pour l'exportation vers l'Indonésie de produits carnés et de produits laitiers destinés à l'alimentation humaine. Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par la Note de Service DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20/02/2008.

Destinataires	
Pour exécution : - DDCSPP - DDPP - DDSV - DSV	Pour information : - DRAAF - DGPAAT - DGCCRF - DGTPE - SDSSA - RNA - FranceAgriMer/SAEXP - Service Economique de Jakarta

Références :

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires* **;**
Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;*
Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
Règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
Arrêté ministériel du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
Note de service DGAL/SDSSA/N°2008-8034 du 20 février 2008 : Récapitulatif des conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base de viande d'animaux de boucherie et de volailles, de produits laitiers et de produits de la pêche et des conditions d'élaboration des listes d'établissements agréés pour exporter vers ces pays tiers.

Les incontournables

- L'agrément spécifique est requis pour l'exportation des produits carnés et des produits laitiers ; il n'y a pas d'exigence sanitaire spécifique supplémentaire par rapport à la réglementation communautaire.
- L'agrément spécifique porte sur l'ensemble de la filière de production (agrément "filière") : l'agrément concerne toutes les étapes de la filière de l'abattage à la transformation pour les produits carnés ; l'entreposage n'est pas concerné, tant qu'il n'y a pas de manipulation du produit lors de cet entreposage.
- L'agrément pour l'exportation est attribué par les autorités sanitaires indonésiennes à la suite d'une inspection des établissements ; la mission d'inspection est organisée après vérification, par la Direction Générale de l'Elevage du Ministrère de l'Agriculture indonésien, de la conformité des dossiers des établissements candidats transmis par la DGAL.
- Pour être exportés, les produits d'origine animale, à l'exception des produits de la filière porcine, doivent être certifiés halal.
- La certification halal des produits est réalisée par le Conseil Indonésien de l'Ulama (produit destiné directement à la vente au consommateur avec apposition du logo halal) ou par un organisme reconnu par le MUI (matière première qui n'est pas destinée directement à la vente au consommateur ou produit destiné au consommateur sans vocation d'y apposer le logo halal).
- Les matières premières d'origine animale utilisées pour la fabrication des produits exportées doivent provenir d'un établissement lui-même titulaire d'une certification halal reconnue par l'Indonésie.
- Un établissement n'est pas tenu de détenir ou produire uniquement des produits halals. Un établissement produisant des produits halal et non halal peut être agréé pour exporter vers l'Indonésie dès lors qu'il fournit des garanties en matière de séparation (matériel, personnel) de ces deux catégories de produits.

PLAN

Références : 2

PLAN..... 3

Introduction 4

I – Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités indonésiennes 4
I.1 Type de relation avec les autorités indonésiennes..... 4
I.2 Portée de la reconnaissance du système d'inspection..... 4
I.3 Exclusions 4

II - Produits exportables 5
II.A. Produits carnés 5
II.B. Lait et produits laitiers 6

III - Certification HALAL des produits 6
III. A. Principes généraux de la certification des produits..... 6
III. B. Organismes certificateurs 6
III. C. Apposition du logo halal :..... 7

IV - Procédure d'agrément des établissements..... 7
IV.A. Exigences particulières des autorités sanitaires indonésiennes 7
IV.B. Dossiers d'agrément..... 7
IV.C. Contrôle exercé par les autorités indonésiennes 8

Introduction

Les dispositions générales relatives à l'instruction des demandes d'agrément spécifique pour l'export vers les pays tiers et aux modalités d'octroi et de retrait de ces agréments sont présentées dans la note de service NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20 février 2008.

En complément, cette note précise les dispositions particulières pour l'exportation vers l'Indonésie de produits d'origine animale pour l'alimentation humaine.

Les autorités indonésiennes ont deux types d'exigences :

- des exigences relatives à la sécurité alimentaire et,
- des exigences halal.

Par ailleurs, il y a 3 niveaux à considérer :

- **« Pays »** : la reconnaissance du pays exportateur et de son système d'inspection sanitaire
- **« Etablissement » :** l'agrément spécifique de l'établissement pour exporter vers l'Indonésie, à la fois sur des critères sanitaires et halal.
- **« Produits » :** la certification Halal du produit.

I – Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités indonésiennes

I.1 Type de relation avec les autorités indonésiennes

L'autorité sanitaire indonésienne en charge du contrôle des importations de produits d'origine animale est la Direction Générale de l'Élevage du Ministère de l'Agriculture. Depuis 2007, elle a défini de nouvelles exigences pour l'exportation de produits d'origine animale vers l'Indonésie, en rajoutant la nécessité d'établissement d'un **accord bilatéral** (**« Country approval »**) entre les autorités sanitaires du pays exportateur et celles de l'Indonésie. Cet accord est établi sur la base d'un « dossier pays », sous forme de réponses à un questionnaire détaillé présentant la situation sanitaire du pays d'origine et l'organisation de son dispositif de santé publique vétérinaire.

La France a transmis, le 14 septembre 2009, son dossier pays dûment complété, en vue d'obtenir **l'accord bilatéral,** par lequel l'Indonésie reconnaîtra l'équivalence du système d'inspection sanitaire français.

I.2 Portée de la reconnaissance du système d'inspection

Même si l'attribution de l'accord pays est en bonne voie pour la France, les établissements sont toujours tenus d'obtenir un agrément spécifique (**« Establishment approval »**), autorisation préalable des services vétérinaires du Ministère de l'Agriculture indonésien, pour chaque établissement souhaitant exporter ses produits vers l'Indonésie.

Les autorités indonésiennes ne délèguent pas aux autorités françaises la capacité à lister les établissements agréés pour l'exportation.

I.3 Exclusions

En fonction du statut du pays exportateur au regard des ESST, les autorités sanitaires indonésiennes interdisent l'importation de certaines viandes de ruminants (cf. II.A).

Les autorités indonésiennes interdisent également l'importation de produits d'origine animale non certifiés halal (cf. III).

II - Produits exportables

II.A. Produits carnés

a) Viande bovine

Jusqu'à un passé récent, les autorités indonésiennes n'autorisaient l'importation de viande bovine qu'en provenance de pays ayant le statut de risque ESB négligeable.

Toutefois, pour les pays présentant un statut de risque ESB maîtrisé, comme la France, elles ont accepté d'étendre cette autorisation, qui pourra être attribué après une phase d'évaluation, pour les produits bovins suivants :

- viandes désossées issues de muscles du squelette (à l'exclusion de la viande séparée mécaniquement) de bovins qui :
  - o n'ont été ni étourdis, préalablement à leur abattage, par injection d'air ou de gaz comprimés dans la boîte crânienne, ni soumis au jonchage ;

    NB : L'étourdissement par matador est une pratique acceptée par les autorités indonésiennes à condition que cette pratique ne crée pas de blessure ni n'entraîne la mort de la bête.
  - o qui ont présenté des résultats satisfaisants aux inspections *ante mortem* et *post mortem* auxquelles ils ont été soumis pour écarter la présence d'encéphalopathie spongiforme bovine ;

    NB : Les autorités d'indonésiennes n'ont pas d'exigences particulières sur les critères d'âge pour la réalisation des tests ESB.
  - o qui ont été préparés de manière à éviter toute contamination par des MRS ;
- produits transformés à base de viande bovine, préparés à partir de viandes désossées issues de muscles du squelette obtenues selon les conditions identiques à celles exposées ci-dessus.

b) Viande ovine et caprine

Les autorités indonésiennes n'autorisent l'importation de viande ovine et caprine qu'en provenance de pays indemne de tremblante. La situation sanitaire de la France lui interdit donc l'exportation de viande ovine et caprine vers l'Indonésie.

c) Viande des autres espèces

Les autres viandes (porcs, volailles) ne sont actuellement pas soumises à restriction sanitaire de la part de l'Indonésie.

	Carcasses, viandes et abats (réfrigérées ou congelées)	Viandes hachées et préparations de viandes (réfrigérées ou congelées)	VSM (réfrigérées ou congelées)	PABV stérilisés	PABV autres que PABV stérilisés	Boyaux transformés
Bovins	**X** Voir conditions § II.A.a.	**X** Voir conditions § II.A.a.	**INTERDIT**	**X** Voir conditions § II.A.a.	**X** Voir conditions § II.A.a.	**INTERDIT**
Ovins Caprins	**INTERDIT**					
Porcins	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Volailles	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**

II.B. Lait et produits laitiers

L'importation de produits laitiers (crus ou non) est autorisée, quelle que soit l'espèce (bovins, ovins, caprins). Aucune démarche particulière n'est exigée pour le lait cru et les produits à base de lait cru.

Espèces	Lait cru et crème crue	Produits laitiers
Bovins	**x**	**x**
Ovins	**x**	**x**
Caprins	**x**	**x**

III - Certification HALAL des produits

III. A. Principes généraux de la certification des produits

En complément des exigences de respect du référentiel sanitaire, les autorités indonésiennes exigent une certification halal pour les produits d'origine animale vendus en Indonésie ainsi que pour les matières premières d'origine animale utilisées pour leur fabrication, à l'exception des produits de la filière porcine.

La certification d'un produit passe par 3 étapes :

- transmission, à l'organisme certificateur, des informations concernant les process et les ingrédients utilisés ;
- audit de l'établissement par l'organisme certificateur ;
- transmission d'un questionnaire à l'organisme certificateur.

La certification halal est associée à un produit et est concrétisée par la délivrance d'un certificat halal, attribué pour 1 à 2 ans. Celui-ci doit accompagner les produits vendus et exportés en Indonésie.

III. B. Organismes certificateurs

Le Conseil Indonésien de l'Ulama (MUI) est l'organisme chargé de la certification halal.

a) Conditions de délégation de la certification Halal à des organismes certificateurs étrangers :

Pour les productions importées, le MUI peut déléguer à des organismes étrangers qui en font la demande son aptitude à certifier des produits halal destinés à l'Indonésie.

Deux cas de figure se présentent :

- un produit destiné directement à la vente au consommateur devra être certifié halal par le MUI. Dans ce cas, le MUI doit procéder à la visite des établissements exportateurs si, parmi les produits exportés, certains doivent être soumis à une certification qui ne peut être déléguée. Cette inspection requiert 2 inspecteurs.
- une matière première ou un produit qui n'est pas destiné directement à la vente au consommateur peut être certifié dans le pays d'origine, par un organisme reconnu par le MUI : le certificat Halal en tant que document import fourni par les organismes certificateurs agréés est reconnu par les autorités sanitaires indonésiennes (Ministère de l'Agriculture, Douanes, BPOM[1]). En conséquence, les établissements qui n'exportent que des matières premières pourront donc obtenir un agrément sanitaire sans qu'il ne soit nécessaire que le MUI se déplace en France.

[1] **BPOM : agence nationale de contrôle des médicaments et des aliments**

b) Reconnaissance des organismes certificateurs étrangers

La procédure de reconnaissance d'un organisme en qualité de certificateur halal pour l'Indonésie comprend deux étapes :

- transmission d'un dossier reprenant les aspects techniques et religieux de leur méthode d'audit des établissements agroalimentaires producteurs ;
- audit par le MUI de l'organisme candidat à la certification.

Un organisme ne peut certifier halal que :

- dans le(s) domaine(s) pour lequel (lesquels) il est autorisé : abattoirs, établissements de transformation ou arômes ;
- des produits issus d'établissements présents sur le territoire du pays dans lequel il est implanté ; l'Europe bénéficie cependant d'un traitement de faveur puisque les organismes européens reconnus par le MUI peuvent certifier des produits issus de l'ensemble des pays européens.

Les producteurs français doivent recourir à un des organismes reconnus par les autorités indonésiennes dont la liste figure sur EXP@DON, pour faire certifier leurs produits.

III. C. Apposition du logo halal :

L'apposition du logo halal sur les produits vendus aux consommateurs n'est pas obligatoire mais l'autorisation d'apposition est exclusivement délivrée par le MUI, via le BPOM, sans délégation possible. L'obtention d'un certificat halal par l'exportateur via un organisme certificateur autre que le MUI ne permet donc pas à l'exportateur d'apposer ce logo avant d'exporter son produit en Indonésie.

Les démarches sont résumées dans le tableau ci-dessous :

Type de produit	Certification halal	Logo halal
Matière première Ou Produit non destiné à la vente directe	Par organisme reconnu	Non nécessaire
Produit destiné à la vente directe	Par MUI (visite sur place)	Pas obligatoire Si souhaité par l'exportateur, autorisation d'apposition du logo délivrée par MUI.

IV - Procédure d'agrément des établissements

IV.A. Exigences particulières des autorités sanitaires indonésiennes

Les autorités indonésiennes n'ont pas d'exigence sanitaire complémentaire au référentiel communautaire.

Toutefois, l'agrément porte sur toutes les étapes de la filière (agrément "filière") : l'agrément concerne toutes les étapes de la filière de l'abattage à la transformation pour les produits carnés ; l'entreposage n'est pas concerné, tant qu'il n'y a pas de manipulation du produit lors de cet entreposage.

Une attention particulière doit donc être portée aux fournisseurs des établissements exportateurs. Ainsi, un atelier de découpe qui désire exporter vers l'Indonésie doit s'approvisonner auprès d'abattoirs eux-mêmes agréés pour exporter vers l'Indonésie.

A l'exception des produits de la filière porcine, seuls les établissements produisant des denrées "halal" peuvent être agréés pour exporter vers l'Indonésie.

Par ailleurs, un établissement produisant des produits halal et non Halal peut être agréé pour exporter vers l'Indonésie dès lors qu'il fournit des garanties en matière de séparation de ces deux catégories de produits (séparation du matériel et du personnel). Les produits non halal en question proviennent de tout animal, hors porc, abattu sans respecter le rite de l'Islam.

IV.B. Dossiers d'agrément

La demande d'agrément pour l'exportation est instruite conformément aux dispositions de la NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20 février 2008.

Le dossier de demande d'agrément prend la forme de l'un des formulaires en annexes de la présente note :

- Annexe 1 : Formulaire Produits carnés bovins et ovins (procédures sanitaires et halal)
- Annexe 2 : Formulaire Produits carnés porcins (procédures sanitaires uniquement)
- Annexe 3 : Formulaire Produits carnés de volailles (procédures sanitaires et halal)
- Annexe 4 : Formulaire Produits laitiers (procédure sanitaires uniquement)

En fonction de la nature des produits à exporter, le dossier complet en français et en anglais devra être transmis au Bureau des établissements d'abattage et de découpe ou au Bureau des établissements de transformation et de distribution pour être adressé aux autorités indonésiennes via le Service Economique de Jakarta.

IV.C. Contrôle exercé par les autorités indonésiennes

Après vérification de la conformité des documents, les visites en vue de l'agrément des établissements pour l'exportation en Indonésie de produits d'origine animale sont menées par une équipe regroupant des représentants des services vétérinaires indonésiens et, si besoin (voir III.), du MUI. Ils procèdent à des contrôles de conformité de la réponse aux exigences relatives à la sécurité alimentaire et à la procédure halal.

A l'issue de ce processus, les autorités sanitaires indonésiennes procèderont à l'inscription des candidats retenus sur la liste des établissements agréés pour l'exportation vers l'Indonésie.

Cette liste, une fois transmise à la DGAL, sera mise en ligne pour pouvoir être consultable sur EXP@DON.

Les procédures en fonction du type de produit sont résumées en annexe de la présente note.

Les dispositions particulières en matière d'étiquetage peuvent être obtenues par l'exportateur en consultant les services économiques de l'Ambassade de France à Jakarta :

World Trade Center, 11e Etage
Jalan Jenderal Sudirman Kav. 31,
Jakarta 12920 INDONESIE
email: jakarta@dgtpe.fr)

Je vous rappelle qu'en cas de constat de non respect des exigences communautaires et/ou spécifiques pour l'export de produits vers l'Indonésie, il convient de se reporter aux dispositions de la Lettre à Diffusion Limitée modifiée DGAL/SDSSA/MCSI/L 2008-164 du 19 février 2008.

Vous voudrez bien transmettre ces informations aux établissements de votre département souhaitant exporter leurs produits vers l'Indonésie, afin qu'ils établissent leur dossier dans les meilleurs délais.

Les autorités indonésiennes ne pouvant programmer qu'une visite d'agrément par an, la prochaine sera établie sur la base des établissements dont les dossiers auront déjà été approuvés par l'Indonésie.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté rencontrée dans l'application de ces instructions.

ANNEXE

Description des procédures pour l'exportation vers l'Indonésie en fonction du type de produits

TYPE DE PRODUIT	AGREMENT SANITAIRE POUR L'EXPORTATION VERS L'INDONESIE	CERTIFICATION HALAL DES PRODUITS	DOCUMENTS NECESSAIRES POUR L'EXPORTATION VERS L'INDONESIE
1. Produit exporté vers l'Indonésie et destiné directement à la vente au consommateur avec apposition du logo halal sur l'emballage	Agrément « filière » Agrément nécessaire sur la base d'un dossier de demande d'agrément et une inspection par les services vétérinaires indonésiens	Certification Halal obtenue sur la base d'un dossier et d'un audit réalisé sur place par le MUI	- Certificat sanitaire - Certificat Halal délivré par le MUI
2. Produits exporté vers l'Indonésie et destiné directement à la vente au consommateur sans apposition du logo halal sur l'emballage		Certification Halal sur la base d'un dossier et d'un audit réalisé par un organisme reconnu par le MUI	- Certificat sanitaire - Certificat Halal déliré par l'organisme reconnu par le MUI
3. Produit exporté vers l'Indonésie et non destiné directement à la vente au consommateur			
4. Matière première exportée vers l'Indonésie			
5. Matière première destinée aux établissements exportateurs vers l'Indonésie			

* Au moment de l'acte de certification, l'absence de certificat Halal ne doit pas empêcher la signature du certificat sanitaire.