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 la 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
75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : SDSSA : A. ADAMOWSKI (81.65)
C. BASTIEN (84.96)
SDASEI : N. BERTHOLLET (81.85)

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

NOR : AGRG1013136N
Réf. Interne : MOD10.21 B 29/10/09

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDASEI/N2010-8141

Date: 18 mai 2010

Date de mise en application :	Immédiate
Abroge et remplace :	NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2005-8042 du 8/02/2005 NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2006-8169 du 4/07/2006
Date limite de réponse :	Aucune
Nombre d'annexes :	4
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : JAPON - Conditions d'agrément des établissements de production et d'exportation des viandes fraîches, d'abats et de produits à base de viande de porc exportés vers le Japon

Mots-clés : japon – exportation – agrément – porc – viande fraîche – préparation de viande – viande hachée – produit à base de viande

Destinataires

Pour exécution :
- DDPP
- DDCSPP
- DDSV
- DSV

Pour information :
- Préfets
- DRAAF
- DGPAAT
- FranceAgriMer
- UBIFRANCE
- Référents Nationaux

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* ;
- **Note de service DGAL/MCSI/SDSSA/N2008-8034** 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.
- **Lettre à diffusion limitée DGAL/MCSI/SDSSA/L2008-164** du 19 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.

Résumé :

La présente note de service détaille les exigences sanitaires spécifiques pour l'exportation de viandes fraîches, d'abats et de produits à base de viande de porc vers le Japon et notamment les modalités de délivrance de l'agrément spécifique « Export-Japon » des établissements autorisés à exporter ces marchandises vers le Japon. Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par la note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20/02/2008.

Les incontournables :

- L'agrément spécifique "export-Japon" vise à apporter des garanties aux autorités sanitaires japonaises au regard de la diffusion des maladies infectieuses (peste porcine classique, fièvre aphteuse, peste porcine africaine, peste bovine, etc.) par la maîtrise:
    - des approvisionnements (pays et élevages d'origine) ;
    - des contaminations croisées par les agents responsables de ces maladies animales (cf. ci-dessus) ;
    - de la traçabilité tout au long de la filière ;
    - du traitement thermique ;
    - de l'archivage de l'ensemble des documents attestant de la conformité aux exigences spécifiques japonaises.
- Exportation des produits n'ayant subi aucun traitement thermique :
    - Agrément spécifique « export-Japon » de l'ensemble de la filière de production ;
    - Pas de dossier d'agrément spécifique à transmettre aux autorités japonaises ;
    - Approvisionnement exclusif, à tous les stades de la production, auprès d'établissements disposant d'un agrément spécifique « export-Japon ».
- Exportation des produits à base de viande traités thermiquement, non stérilisés :
    - Agrément spécifique de l'établissement de transformation (et le cas échéant de l'entrepôt) ;
    - Dossier d'agrément spécifique à transmettre aux autorités sanitaires japonaises.
- Exportation de produits stérilisés : pas d'agrément spécifique.

Table des matières

I - Reconnaissance du système d'inspection français....4
I.1 - Relations avec le Japon....4
I. 2 - Portée de la reconnaissance....4
I. 3 - Exclusions....4
II - Produits exportables....5
III - Procédure d'agrément spécifique des établissements....5
III. 1 - Exigences particulières des autorités sanitaires japonaises....6
III.1 – A : Exportation de produits non traités thermiquement....6
III.1 – B : Exportation de produits traités thermiquement (non stérilisés)....7
III. 2 - Contrôles officiels et inspections....8
III.2 – A : Dossier d'agrément....8
III.2 – B : Contrôles officiels....9
III. 3 - Contrôle exercé par les autorités sanitaires japonaises....9
Annexe 1 : Sites d'élevage fournisseurs d'abattoirs agréés « Export-Japon »....11
Annexe 2 : Établissement étranger fournisseur en vue d'exporter des viandes de porc fraîches....13
Annexe 3 : Dossier de demande d'agrément pour l'exportation de produits traités thermiquement....14

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 DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20 février 2008.

En complément, cette note précise les dispositions particulières pour l'exportation de viandes fraîches, d'abats et de produits à base de viande de porc vers le Japon.

I - Reconnaissance du système d'inspection français

I.1 - Relations avec le Japon

Les autorités japonaises et françaises ont négocié de façon bilatérale les conditions sanitaires pour l'exportation de la France vers le Japon des viandes de porc et produits dérivés (Animal Health Requirements for products to be exported to Japan from France). Ces conditions sanitaires ont permis l'établissement de certificats sanitaires officiels négociés pour l'exportation de la France vers le Japon des produits concernés qui s'appuieront sur les conditions de l'agrément spécifique « export-Japon » détaillé dans cette note.

I. 2 - Portée de la reconnaissance

Les systèmes d'inspection français et japonais ne sont pas reconnus équivalents. La France dispose actuellement de deux « protocoles » (Conditions sanitaires officielles) pour l'exportation de viandes de porc et produits dérivés de la France vers le Japon :

- un protocole qui concerne les **viandes de porc fraîches (y compris les produits dérivés non transformés) et produits à base de viande non traités thermiquement** :

Animal health requirements for meat and viscera derived from pigs and sausages, ham and bacon made from the said meat and viscera as raw materials to be exported to Japan from France. (Le protocole en vigueur peut-être consulté sur le site des quarantaines animales japonaises : http://www.maff.go.jp/aqs/hou/require/pdf/h18-5-26fr.pdf ; le version anglaise du texte du protocole débute à la page 14/31) ;

- un protocole qui concerne les **viandes de porc traitées thermiquement et produits dérivés** :

Animal health requirements for heat-processed pig meat and its products to be exported to Japan from France. (Le protocole en vigueur peut-être consulté sur le site des quarantaines animales japonaises : http://www.maff.go.jp/aqs/pdf/h211126fr.pdf ; le version anglaise du texte du protocole débute à la page 2/18).

I. 3 - Exclusions

Le caractère insulaire du Japon ainsi que l'importance des volumes de produits agroalimentaires importés (taux d'autosuffisance alimentaire de l'ordre de 40%), peuvent expliquer la très grande sensibilité des autorités sanitaires aux maladies animales infectieuses telles que la fièvre aphteuse (FA) et la peste porcine classique (PPC).
Les listes de pays reconnus indemnes par les autorités japonaises sont disponibles en ligne sur le site des quarantaines animales japonaises (http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html). Pour les viandes de porc et produits dérivés, il convient de se reporter en bas de page à la liste intitulée *The pigs and pig meat, etc.*.

La France n'est pas reconnue indemne par le Japon pour les maladies suivantes :

- ESB (Ruminants)
- PPC (Porcins).

En conséquence, les exportations de France vers le Japon de produits :

- d'origine bovine sont strictement interdites (embargo ESB) ;
- d'origine porcine sont soumises à des restrictions, notamment en raison du statut sanitaire particulier de certaines zones françaises au regard de la PPC. La liste des unités administratives concernées par ces restrictions est diffusée par note d'information du Bureau exportation pays tiers de la DGAL et précisé dans les certificats sanitaires officiels négociés.

NB : Suite à l'apparition de fièvre aphteuse en France en mars 2001, les autorités sanitaires japonaises avaient mis en place un embargo sur les produits de la filière porcine française ; celui-ci a été levé en septembre 2003.

II - Produits exportables[1]

Produit	Carcasses, viandes, abats et boyaux non transformés	Viandes hachées, Préparations de viandes et VSM	Autres PABV et Estomacs, vessies, boyaux transformés	PABV et Estomacs, vessies, boyaux transformés	PABV et Estomacs, vessies, boyaux transformés	Graisses animales fondues, cretons	Gélatine, collagène
Etat	réfrigéré ou congelé	réfrigéré ou congelé	non traités thermiquement	**traités thermiquement[2],** non stérilisés	**Stérilisés [3]**		
Porcins [4]	X	X	X	X	X	X	X

III - Procédure d'agrément spécifique des établissements

Le champ de l'agrément spécifique « export-Japon » couvre tous les produits de la filière porcine, à l'exception des produits stérilisés (dans ce cas, l'agrément communautaire suffit).

Dans le cas des produits traités thermiquement selon un barème autorisé par les autorités japonaises, l'agrément spécifique « export-Japon » concerne uniquement l'établissement procédant au traitement thermique et les éventuels établissements d'entreposage des produits ainsi traités.

Dans le cas des produits non traités thermiquement, l'agrément « export-Japon » est requis à chaque étape de la filière de production, de l'abattage à l'entreposage des produits finis.

Produit exporté / Agrément requis	Carcasses, viandes, abats et boyaux non transformés	Viandes hachées, Préparations de viandes et VSM	Autres PABV et Estomacs, vessies, boyaux transformés	PABV et Estomacs, vessies, boyaux transformés	PABV et Estomacs, vessies, boyaux transformés	Graisses animales fondues, cretons	Gélatine, collagène
	réfrigéré ou congelé	réfrigéré ou congelé	non traités thermiquement	**traités thermiquement[3],** non stérilisés	**Stérilisés [2]**		
Communautaire	X	X	X	X	X	X	X
« Export Japon » établissement				X		X	X
« Export Japon » filière	X	X	X				

---

[1] Il s'agit de la possibilité théorique d'exporter les produits en application de dispositions spécifiques « export » ; il convient de vérifier l'application d'éventuelles barrières sanitaires en consultant le statut ouvert / fermé du pays sur EXPADON. Les notes d'information de la SDASEI donnent des informations complémentaires sur les produits couverts par les certificats sanitaires.

[2] **traitement thermique** autorisé par les autorités japonaises, après désossage complet et, le cas échéant, fumage, salage (autorisation individuelle attribuée dans le cadre de l'agrément, sur la base du dossier d'agrément fourni aux autorités japonaises cf III.2 – A.2) :

(a) traitement par ébullition ou par la vapeur, de 70°C ou plus à cœur pendant 1 minute ou plus ;

(b) traitement au bain marie, à la chaleur sèche ou tout autre méthode, de 70°C ou plus à cœur pendant 30 minutes ou plus.

[3] procédé de **stérilisation** validé par les autorités japonaises (autorisation individuelle du traitement de stérilisation mis en oeuvre par l'établissement, attribuée sur la base des documents fournis pour la demande de permis d'importation)

[4] « porcin » : tout animal de la famille des suidés et du genre *Sus*, de l'espèce *Sus scrofa* et qui comprend notamment le sanglier (*Sus scrofa scrofa*) et le porc domestique (*Sus scrofa domesticus*) ainsi que leurs croisements.

III. 1 - Exigences particulières des autorités sanitaires japonaises

Les conditions sanitaires négociées entre la France et le Japon reposent sur des contraintes relatives à la santé animale (cf. I.3). Afin d'éviter l'introduction d'agents pathogènes sur le territoire japonais, les produits importés doivent :

- provenir de pays et zones reconnus indemnes par les autorités japonaises ;
- provenir d'élevages situés dans un pays ou une zone reconnus indemnes par les autorités japonaises et n'hébergeant que des porcs nés et élevés dans un pays reconnu indemne ;
- avoir transité par des pays ou des zones reconnus indemnes par les autorités japonaises.

La liste des pays et zones reconnus indemnes par les autorités japonaises (notamment pour la PPC) peut-être consultée sur le site officiel des quarantaines du ministère de l'agriculture japonais sur le lien suivant : http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html (se reporter en bas de page et voir la liste *The pigs and pig meat, etc.*).

Le respect de ces exigences sanitaires repose sur les garanties apportées par les opérateurs et les autorités sanitaires en matière :

- d'approvisionnement ;
- de traçabilité ;
- d'absence de contaminations croisées par un agent responsable de maladies animales ;
- le cas échéant, d'application d'un traitement thermique validé ;
- d'archivage des informations.

III.1 – A : Exportation de produits non traités thermiquement

L'exportation de produits non traités thermiquement est autorisée par les autorités japonaises à partir d'établissements agréés spécifiquement sur la base du respect par ces entreprises d'un cahier des charges particulier concernant l'approvisionnement, la traçabilité et l'archivage (cf. ci-dessous).

Tous les établissements de l'abattage jusqu'à l'entreposage des produits finis doivent disposer de l'agrément spécifique « export-Japon » (agrément « filière »).

III.1 – A. 1 : Approvisionnement

1. Abattoirs

Les abattoirs agréés « Export-Japon » ne peuvent s'approvisionner qu'auprès de sites d'élevages fournisseurs qualifiées conformément aux dispositions prévues à l'annexe 1 de la présente note, indépendamment de la destination finale des viandes produites.
De plus, tous les porcs introduits dans un abattoir agréé « Export-Japon » devront avoir transité directement et exclusivement par des pays ou des zones reconnus indemnes de PPC par les autorités japonaises [5].

2. Ateliers de découpe et ateliers de transformation

Les ateliers de découpe et les ateliers de transformation agréés « Export-Japon » ne doivent s'approvisionner en viandes de porc que directement auprès d'établissements (abattoir, atelier de découpe, entrepôt) agréés « Export-Japon », indépendamment de la destination finale des viandes produites. Les conditions spécifiques d'approvisionnement de ces ateliers de découpe en viande de porc depuis un autre État membre ou un pays tiers sont précisées à l'annexe 2 de la présente note.

3. Entrepôts

Les entrepôts agréés « Export-Japon » peuvent s'approvisionner auprès d'établissements non agréés « Export-Japon ». Toutefois, s'ils stockent à la fois des viandes de porc destinées et non destinées au Japon, ils doivent respecter les conditions suivantes :

- Établir une zone spécifique dans l'entrepôt, clairement matérialisée et délimitée, dédiée exclusivement à la manipulation et au stockage des marchandises destinées à l'exportation vers le Japon ;
- Les viandes de porc stockées dans cette zone dédiée doivent obligatoirement être complètement emballées et conditionnées.

Les conditions spécifiques d'approvisionnement de ces entrepôts en viande de porc depuis un autre Etat membre ou un pays tiers sont précisées à l'annexe 2 de la présente note.

---

[5] http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html (se reporter en bas de page et voir la liste *The pigs and pig meat, etc.*).

III.1 – A. 2 : Traçabilité

1. Abattoirs

Les abattoirs agréés « Export-Japon » mettent en place une traçabilité spécifique, permettant de vérifier que tous les porcs abattus par les abattoirs agréés « Export-Japon » proviennent uniquement d'exploitations éligibles. A cette fin, ils tiennent à jour un registre des élevages fournisseurs qui liste tous les sites d'élevages fournisseurs de l'abattoir et précise :

- le nom de l'éleveur ou la raison sociale ;
- l'adresse ;
- le numéro d'identification EDE ;
- l'indicatif de marquage apposé sur les animaux au départ du site d'élevage.

2. Atelier de découpe, atelier de transformation et entrepôt

Les ateliers de découpe, ateliers de transformation et entrepôts agréés « Export-Japon » doivent mettre en place un traçabilité concernant l'origine des matières premières de viande de porc transformées et manipulées. Ils doivent tenir à jour un registre de production (qui peut être le registre mis en place dans le cadre de l'obligation de traçabilité prévue par le règlement (CE) n 178/2002) qui précise :

- espèce ;
- quantité ;
- origine (N d'agrément de l'établissement) ;
- date de manipulation.

III.1 – A. 3 : Archivage

Les documents de traçabilité (registres, copies des certificats sanitaires lors d'importations ou d'échanges, documents commerciaux accompagnant les marchandises etc.) doivent être conservés par l'ensemble des professionnels disposant d'un agrément spécifique « Export-Japon » pendant une période d'au moins deux ans.

III.1 – B : Exportation de produits traités thermiquement (non stérilisés)

L'exportation de produits traités thermiquement est autorisée par les autorités japonaises à partir d'établissements agréés spécifiquement sur la base du respect par ces entreprises d'un cahier des charges particulier concernant l'approvisionnement, le traitement thermique, la traçabilité et l'archivage (cf. ci-dessous).

Seul l'établissement de production des produits traités thermiquement exportés doit disposer de l'agrément spécifique « export-Japon » (agrément « établissement »).

NB : Toutefois, dans le cas où les produits traités thermiquement sont stockés dans un autre établissement, cet entrepôt est également soumis à l'agrément spécifique « export-Japon » et doit respecter les exigences détaillées au III.1 - A.

III.1 – B. 1 : Approvisionnement

Les matières premières destinées à la production des viandes de porc traitées thermiquement exportées au Japon doivent :

- provenir exclusivement d'un pays reconnu indemne de PPC par les autorités japonaises [6] ;
- et être issues exclusivement de porcs nés et élevés dans un pays ou une zone reconnus indemnes de PPC par les autorités japonaises.

Si elles proviennent d'un autre Etat membre ou d'un pays tiers, un certificat sanitaire permettant de garantir les conditions sanitaires spécifiques japonaises doit être exigé.

De plus, ces matières premières, ou les porcs dont sont issues ces matières premières, doivent être soumis à un contrôle à l'importation sous la responsabilité de l'autorité vétérinaire française afin de garantir l'absence de signes de maladies infectieuses.

Les conditions d'approvisionnement de l'établissement agréé « Export-Japon » sont détaillées en annexe 3 de la

[6] http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html (se reporter en bas de page et voir la liste *The pigs and pig meat, etc.*).

présente note.

III.1 – B. 2 : Traitement thermique

Les viandes doivent subir l'un des traitements thermiques autorisés par les autorités japonaises :

(a) par ébullition ou par la vapeur, de 70C ou plus à cœur pendant 1 minute ou plus ;
(b) au bain marie, à la chaleur sèche ou tout autre méthode, de 70C ou plus à cœur pendant 30 minutes ou plus.

Les paramètres du traitement thermique de tous les lots destinés à l'exportation (type de traitement thermique et couples temps-température associés) doivent être enregistrés sur un registre de production.

III.1 – B. 3 : Archivage

Les documents permettant d'attester du respect des conditions sanitaires de production des viandes traitées thermiquement exportées au Japon doivent être conservés par l'établissement pendant une période d'au moins 2 ans :

- documents relatifs aux approvisionnements ;
- registre de production ;
- les dates et quantités de chaque exportation vers le Japon.

III. 2 - Contrôles officiels et inspections

III.2 – A : Dossier d'agrément

III.2 – A. 1. Agrément pour l'exportation de viandes non traitées thermiquement

Il n'existe pas de dossier d'agrément type à constituer à l'appui de la demande d'agrément « Export-Japon » pour les viandes de porc fraîches.
L'établissement candidat doit adresser par écrit à la DD(CS)PP une demande d'agrément accompagnée de l'ensemble des éléments permettant de statuer sur le respect des conditions sanitaires officielles pour l'exportation de viande de porc fraîche de France vers le Japon, en particulier de l'ensemble des points III. 1 -A de cette note. S'agissant d'un agrément de l'ensemble de la filière, vous veillerez particulièrement lors de l'instruction des dossiers à ce que tous les fournisseurs soient agréés pour l'export vers le Japon (abattoirs, ateliers de découpe, entrepôts).
Lorsque l'instruction du dossier a confirmé le respect par l'établissement des conditions d'agrément « Export-Japon », la DD(CS)PP transmet cette demande, avec son avis favorable, à la DGAL et attribue dans SIGAL, une autorisation « Export Japon » avec l'état « demande d'agrément». La DGAL informe les autorités japonaises de cette demande ; lorsque cette demande a été prise en compte par les autorités japonaises, la DGAL en informe la DD(CS)PP qui délivre l'agrément à l'établissement et met à jour SIGAL (autorisation « Export Japon » à l'état « valide »).

III.2 – A. 2. Agrément pour l'exportation de viandes traitées thermiquement

Tout établissement candidat fournit à la DD(CS)PP un dossier conforme à l'annexe 4 de la présente note à l'appui de la demande d'agrément « Export-Japon » pour les viandes de porc traitées thermiquement :

- une version papier en français de l'intégralité du dossier de demande d'agrément
- 2 supports informatiques comportant chacun deux versions de l'intégralité du dossier de demande d'agrément, l'une en français et l'autre en anglais (ou en japonais). Chacune des versions devra être constituée d'un nombre réduit de fichiers, sous un format d'utilisation classique (de préférence un .pdf).

Lorsque l'instruction du dossier a confirmé le respect par l'établissement des conditions d'agrément « Export-Japon », la DD(CS)PP transmet à la DGAL, avec son avis favorable, les 2 supports informatiques et attribue dans SIGAL une autorisation « Export Japon » à l'état « demande ». La DGAL adresse le dossier aux autorités japonaises.

Après examen du dossier, les autorités japonaises peuvent attribuer d'emblée l'agrément, ou conditionner sa délivrance à l'envoi d'éléments d'information complémentaires ou à la réalisation une visite d'inspection préalable par leurs services.

L'agrément délivré par les autorités japonaises a une validité de 2 ans. La DGAL en informe la DD(CS)PP qui délivre l'agrément à l'établissement et met à jour SIGAL (autorisation « Export Japon » à l'état « valide » et date de fin de validité).

NB : Si l'établissement agréé « Export Japon » envisage une modification de la structure de l'établissement ou des équipements de traitement thermique, il doit le notifier à la DD(CS)PP au moins 2 mois avant leur commencement. Le projet de travaux ou de modification sera transmis à la DGAL qui en informera les autorités japonaises. En réponse, les autorités japonaises indiqueront aux autorités françaises si elles envisagent de procéder à une inspection de l'établissement, ou non. Les exportations devront être suspendues durant toute la durée des travaux.

III.2 – B : Contrôles officiels

III.2 – B. 1 : Agrément pour l'exportation de viandes non traitées thermiquement.

1. Approvisionnements

Le contrôle des approvisionnements repose essentiellement sur un contrôle documentaire.
A l'abattoir, tous les porcs abattus dans un abattoir agréé « Export-Japon » doivent provenir soit :

- de sites d'élevages français adhérents d'un groupement de producteurs et figurant sur la liste des élevages fournisseurs annexée à l'*Attestation « Export-Japon »* en vigueur émise par le groupement ;
- de sites d'élevages français indépendants dont l'éleveur a produit une *Attestation « Export-Japon »* valide ;
- de sites d'élevages étrangers, être accompagnés d'un certificat sanitaire émis par l'autorité vétérinaire du pays d'origine.

Dans les ateliers de découpe et de transformation, toutes les viandes manipulées ou stockées doivent provenir exclusivement soit :

- d'établissements fournisseurs français figurant sur la liste des établissements agréés « Export-Japon » publiée sur EXP@DON ;
- d'établissements fournisseurs étrangers d'un autre Etat membre ou d'un pays tiers à condition d'apporter la preuve formelle d'un agrément « Export-Japon » (Attestation officielle émanant de l'autorité vétérinaire du pays d'origine ou des autorités sanitaires japonaises; la DGAL peut le cas échéant être sollicitée par ses services déconcentrés pour valider l'authenticité de ces documents).

2. Traçabilité

A l'abattoir, le numéro de tuerie et l'indicatif de marquage apposés sur les carcasses doivent permettre de remonter à l'exploitation d'origine répondant aux exigences japonaises. Le contrôle du respect de ces exigences repose aujourd'hui sur les attestations prévues à l'annexe I. A terme, BDPORC devrait donner accès à la liste des exploitations éligibles (liste mise à jour automatiquement et conservation de l'historique). Aux étapes ultérieures de la fabrication, les registres de production doivent permettre de vérifier l'approvisionnement exclusif auprès de fournisseurs agréés « Export-Japon ».

III.2 – B. 2 : Agrément pour l'exportation de viandes traitées thermiquement.

Le contrôle officiel repose sur le contrôle documentaire de l'ensemble des éléments de traçabilité en lien avec les produits éligibles à l'exportation vers le Japon :

- les numéros de lots des produits finis doivent permettre, à partir des registres de production, de vérifier la conformité des traitements thermiques appliqués ;
- les documents d'accompagnement des matières premières doivent permettre, lot par lot, d'attester le respect des exigences sanitaires japonaises en matière d'approvisionnement (certificats sanitaires en cas d'échanges ou d'importations, attestations, bons de transport).

Cet audit est réalisé tous les 6 mois.
Le rapport d'inspection mentionnant ce contrôle documentaire spécifique devra être archivé pendant une durée minimale de 2 ans.

III. 3 - Contrôle exercé par les autorités sanitaires japonaises

Les autorités japonaises procèdent quasi systématiquement à des contrôles documentaires et physiques à l'importation des marchandises alimentaires au Japon. En cas de non respect des conditions sanitaires, les autorités japonaises peuvent suspendre à tout moment les importations en provenance d'un établissement agréé « Export-Japon ».

A leur initiative, les autorités japonaises sont également susceptibles d'auditer le système d'inspection français, et en particulier l'organisation des contrôles permettant d'assurer le respect des conditions spécifiques qu'ils ont édictées. La mise en évidence d'un dysfonctionnement majeur dans ce cadre serait particulièrement préjudiciable pour l'ensemble de la filière : la capacité de pré-listing (dans le cas des viandes non-traitées thermiquement), voire l'agrément de l'ensemble des établissements, pourraient alors être remis en cause par les autorités japonaises.

Enfin, en ce qui concerne les dispositions particulières en matière d'étiquetage et d'utilisation des additifs, il appartient à l'exportateur de s'enquérir des conditions requises auprès de leurs partenaires commerciaux japonais ou en consultant les services des Missions économiques-Ubifrance (tokyo@ubifrance.fr) ou le service économique régional de l'ambassade de France à Tokyo (tokyo@dgtresor.gouv.fr).

A toutes fin utiles, vous trouverez ci-après les sites internet des ministères de l'agriculture et de la santé japonais, en charge notamment des questions de sécurité sanitaire :

- Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF) :
  - http://www.maff.go.jp/e/index.html (en anglais) ;
- Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW) :
  - http://www.mhlw.go.jp/english/index.html (en anglais).

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

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

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

Jean-Luc ANGOT

Annexe 1 : Sites d'élevage fournisseurs d'abattoirs agréés « Export-Japon »
Conditions sanitaires spécifiques requises pour la qualification

Le respect des exigences sanitaires japonaises par les sites d'élevages fournisseurs des abattoirs agréés « Export-Japon » peut être attesté de différentes façons, selon que l'élevage est situé dans un pays tiers, un État membre ou en France.

A - Élevage situé en France

1 - Adhérents d'un groupement de producteurs

§ 1 - Liste des sites d'élevages fournisseurs « Export-Japon »

Le groupement de producteurs établit la *Liste des sites d'élevages fournisseurs « Export-Japon »* qui répondent au cahier des charges « Export-Japon ». Le groupement de producteur s'assure en permanence que :

- tous les sites d'élevage fournisseurs listés respectent les exigences japonaises ;
- les abattoirs agréés « Export-Japon » sont toujours bien informés de la *Liste des sites d'élevages fournisseurs « Export-Japon »* en vigueur et s'approvisionnent exclusivement auprès des sites listés;
- tous les sites d'élevage ne respectant pas les exigences japonaises orientent leur production exclusivement vers des abattoirs non agréés « Export-Japon ».

Le responsable du groupement de producteurs informe sans délai les abattoirs agréés « Export-Japon » et les éleveurs concernés de toute évolution de la *Liste des sites d'élevages fournisseurs « Export-Japon »* du groupement de producteur (évolution des adhérents au groupement de producteurs, évolution du statut sanitaire d'un site d'élevage, évolution du mode d'approvisionnement d'un site d'élevage etc.) Le responsable du groupement de producteurs conserve une trace de l'ensemble de ces communications pendant une période d'au moins deux ans.

§ 2 - Attestation « Export-Japon » - Groupement

Le responsable du groupement de producteurs établit et transmet annuellement à l'abattoir agréé « Export-Japon » une *Attestation « Export-Japon » - Groupement* (voir modèle en ligne sur EXP@DON) pour l'ensemble des sites d'élevage fournisseurs d'un abattoir agréé « Export-Japon ». Cette attestation est accompagnée d'une annexe qui liste de façon exhaustive les sites d'élevage fournisseurs de l'abattoir agréé « Export-Japon » et précise :

- Nom de l'éleveur ou raison sociale du site d'élevage fournisseur ;
- Adresse ;
- Numéro d'identification EDE ;
- Indicatif de marquage apposé sur les animaux au départ du site d'élevage fournisseur.

La durée de validité de ces attestations est limitée à un an.

L'abattoir adresse, à chaque modification de la liste des sites d'élevage fournisseurs figurant en annexe et au moins une fois par an, une copie (annexe comprise) de ces attestations :

- au vétérinaire officiel en charge de son contrôle ;
- au représentant de l'autorité vétérinaire du département d'implantation de l'abattoir.

2 - Cas des éleveurs indépendants

§ 1 - Sites d'élevages fournisseurs réguliers

L'éleveur du site d'élevage fournisseur établit et transmet annuellement à l'abattoir agréé « Export-Japon » une *Attestation « Export-Japon » - Régulier* (voir modèle en ligne sur EXP@DON).

La durée de validité de cette attestation est limitée à un an.

L'abattoir adresse au moins une fois par an une copie de cette attestation :

- au vétérinaire officiel en charge de son contrôle;
- au représentant de l'autorité vétérinaire du département d'implantation de l'abattoir.

L'éleveur doit être en mesure d'apporter aux services vétérinaires déconcentrés la preuve des informations

transmises. Un contrôle a posteriori peut à tout moment être effectué par le représentant de l'autorité vétérinaire du département d'implantation de l'élevage, notamment à la demande du vétérinaire officiel de l'abattoir.

Dès que le statut sanitaire du site d'élevage ou que l'origine des porcs ne permet plus de respecter les conditions sanitaires requises par les autorités japonaises, l'éleveur en informe sans délai l'abattoir agréé « Export-Japon » ; l'abattoir en informe dans les meilleurs délais le vétérinaire officiel en charge de son contrôle et le représentant de l'autorité vétérinaire du département d'implantation de l'abattoir.

§ 2 - Sites d'élevage fournisseurs occasionnels

Chaque lot de porcs envoyé vers un abattoir agréé « Export-Japon » doit être accompagné d'une *Attestation « Export-Japon » - Occasionnel* (voir modèle en ligne sur EXP@DON) établie et signée par l'éleveur du site d'élevage fournisseur.
L'éleveur doit être en mesure d'apporter aux services vétérinaires déconcentrés la preuve des informations transmises. Un contrôle a posteriori peut à tout moment être effectué par le représentant de l'autorité vétérinaire du département d'implantation de l'élevage, notamment à la demande du vétérinaire inspecteur de l'abattoir.

B - Élevage situé à l'étranger (autre État membre ou pays tiers)

Chaque lot de porcs doit être accompagné d'un certificat sanitaire précisant au moins les points suivants :

- Le pays d'origine est reconnu indemne de fièvre aphteuse, de peste bovine et de peste porcine africaine par les autorités japonaises.
- La vaccination contre la fièvre aphteuse, la peste bovine et la peste porcine africaine et l'importation d'animaux vaccinés contre ces maladies est strictement interdite par la réglementation du pays d'origine.
- Les élevages d'origine des porcs doivent obligatoirement être situés dans un pays ou une zone reconnu indemne de PPC par les autorités japonaises.
- Tous les animaux nés et élevés dans l'élevage d'origine des porcs proviennent exclusivement d'élevages situés dans un pays ou une zone reconnus indemnes de PPC par les autorités japonaises.
- Tous les animaux hébergés dans l'élevage d'origine des porcs ont transité directement et exclusivement par des pays ou des zones reconnus indemnes de PPC par les autorités japonaises.
- La vaccination contre la peste porcine classique chez les porcs domestiques et l'importation de porcs vaccinés contre cette même maladie est interdite dans le pays d'origine.
- Les porcs se sont révélés indemnes de signe de toute maladie infectieuse suite à une inspection sanitaire d'exportation effectuée sous la responsabilité de l'autorité vétérinaire du pays d'origine.

Ce certificat est complété d'une attestation de l'exportateur garantissant que les porcs sont acheminés jusqu'à l'abattoir agréé « Export-Japon » en transitant directement et exclusivement par des pays ou des zones reconnus indemnes de PPC par les autorités japonaises.

Annexe 2 : Établissement étranger fournisseur en vue d'exporter des viandes de porc fraîches
Conditions sanitaires spécifiques requises

Chaque lot de viandes de porcs fraîches provenant d'un établissement situé à l'étranger (pays tiers ou État membre) introduit dans un établissement français agréé « Export-Japon » est systématiquement accompagné d'un **certificat sanitaire émis par l'autorité vétérinaire du pays d'origine attestant le respect strict des exigences sanitaires japonaises**.

Le certificat sanitaire devra préciser au moins les points suivants :

- les viandes de porc fraîches proviennent de porcs nés et élevés exclusivement dans un pays reconnu indemne par les autorités japonaises ;
- l'établissement de provenance des viandes de porcs fraîches est agréé « Export-Japon » dans le pays expéditeur.

Ce certificat est complété d'une attestation de l'exportateur garantissant que les viandes de porc fraîches ont été acheminées jusqu'à l'établissement français agréé « Export-Japon » en transitant directement et exclusivement par des pays et des zones reconnus indemnes de PPC par les autorités japonaises.

De plus, les viandes de porc contrôlées se sont révélées indemnes de signes de maladies infectieuses suite à l'inspection d'importation effectuée par l'autorité vétérinaire française.
En cas de transit par des pays ou des zones qui ne sont pas reconnus indemnes par les autorités japonaises, alors :

- les viandes de porc fraîches ont été transportées dans un container fermé hermétiquement et qui n’a pas été ouvert durant le transport ;
- ledit container a été scellé par l'autorité vétérinaire du pays d’origine ;
- les viandes de porc n’ont été contaminées par aucune maladie animale infectieuse au cours du transport.

Annexe 3 : Dossier de demande d'agrément pour l'exportation de produits traités thermiquement
Liste des documents et informations à fournir

Informations générales

L'entreprise doit fournir les informations suivantes :

- Numéro d'agrément de l'établissement ;
- Nom de l'établissement ;
- Adresse de l'établissement ;
- Dimensions de l' établissement ;
- Nombre d'employés travaillant dans l' établissement ;
- Capital de l'entreprise (à défaut, le volume de production).

Ces informations peuvent être transmises sous la forme d'une plaquette promotionnelle de présentation de l'entreprise.

Processus de fabrication

L'entreprise doit fournir les informations suivantes :

1. Matières premières :
   - description des matières premières (préciser l'espèce animale) ;
   - nombre de fermes d'approvisionnement ;
   - nombre d'abattoirs d'approvisionnement ;
   - capacités de stockage de la matière première.

2. Processus de traitement thermique :
   - description et quantité des équipements pour le traitement thermique ;
   - suivi de la température des équipements de traitement thermique ;
   - capacités de production pour chaque équipement ;
   - capacités de production totale de l'établissement (quotidienne, mensuelle, annuelle).

3. Produits :
   - capacité de stockage des produits finis ;
   - type de produits exportés au Japon ;
   - type de produits exportés hors Japon.

Ces informations peuvent être transmises sous la forme d'une liste de fermes (ou de fournisseurs), d'une liste des produits et du diagramme de fabrication.

Fonctionnement et maîtrise sanitaire

1. SSOP[7]
2. Procédures particulières appliquées par l'entreprise pour éviter les contaminations croisées, dans l'éventualité où :
   1. Vestiaires : les locaux à usage de vestiaires des personnels manipulant des produits crus ne seraient pas physiquement séparés des vestiaires utilisés par les personnels travaillant dans la zone des produits traités thermiquement ;
   2. Stockage des produits finis : les locaux d'entreposage des produits finis destinés à l'exportation vers le Japon ne seraient pas physiquement séparés des locaux de stockage des autres produits ;

[7] SSOP = Sanitation Standard Operating Procedures ; On pourra considérer que le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) est l'équivalent du SSOP.

    3. Zone de cuisson : les locaux où sont manipulés les produits traités thermiquement ne seraient pas physiquement séparés des locaux où sont manipulés les produits crus.
3. Inspections
    - Avant le traitement thermique
    - Après le traitement thermique
4. Enregistrements
    - Relevés de températures
    - Historique des exportations sur les deux dernières années (volume/pays de destination)
5. Attestation d'agrément communautaire

Ces informations peuvent être transmises sous la forme d'une copie du Plan de Maîtrise Sanitaire et d'une copie des différents relevés ou rapports effectués.

Plan et localisation de l'établissement

1. Plan de situation
2. Plan fonctionnel des locaux
3. Diagramme de circulation du personnel
4. Diagramme de circulation des matières premières et des produits finis
5. Diagramme d'approvisionnement et de distribution d'eau et d'air

Ces informations peuvent être transmises sous la forme d'un plan d'ensemble de l'établissement (locaux de travail, locaux du personnel, etc.) et de documents photographiques.