ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

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
75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : SDSSA : C.MORLOT (55 64)
SDASEI : P. PRIMOT (81.85)
Tél : 01 49 55 + n° poste
Courriel institutionnel : sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr
Réf. Interne : MOD10.21 F 20/07/12

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDASEI/N2013-8105

Date: 26 juin 2013

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application :	immédiate
Abroge et remplace :	Modifie NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2013-8023 du 29 janvier 2013
Date d'expiration :	aucune
Date limite de réponse/réalisation :	
Nombre d'annexes :	2
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : modification de la NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2013-8023 du 29 janvier 2013 : JAPON - Conditions d'agrément des établissements de production de viandes fraîches et d'abats de bovins exportés vers le JAPON

Résumé : La présente note de service détaille les exigences spécifiques des autorités japonaises en ce qui concerne la coupe des langues.

Mots-clés : Export – Viande – Bœuf – Langues - JAPON

Destinataires	
Pour exécution :	**Pour information :**
DDPP/DDCSPP DAAF	FranceAgriMer SER Tokyo

Les exigences japonaises en ce qui concerne les coupes de langues sont différentes des procédures appliquées en France.

La présente note a pour objet de porter cette information dans la NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2013-8023 du 29 janvier 2013 .

Une version consolidée de la note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2013-8023 du 29 janvier 2013 figure en annexe de la présente note.

Signé
Jean-Luc ANGOT
Directeur général adjoint

ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

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 75 732 PARIS CEDEX 15 Suivi par : SDSSA : C.MORLOT (55 64) SDASEI : P. PRIMOT (81.85) Tél : 01 49 55 + n° poste Courriel institutionnel : sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr **NOR :** Réf. Interne : MOD10.21 F 20/07/12	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/SDASEI N2013-8023** **Date : 29 janvier 2013**

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Modifiée par la note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2013-8105 du 26/06/2013

Date de mise en application :	immédiate
Abroge et remplace :	
Date d'expiration :	aucune
Date limite de réponse/réalisation :	
Nombre d'annexes :	2
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : JAPON - Conditions d'agrément des établissements de production de viandes fraîches et d'abats de bovins exportés vers le JAPON

Destinataires	
Pour exécution :	**Pour information :**
☒ DDPP/DDCSPP	FranceAgriMer
☒ DAAF	SER Tokyo
☐ DRAAF	
☐ DDTM	
☐ SIVEP	

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 ;

Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles

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/SDASEI/N°2011- 8254 du 30 novembre 2011 consolidée : 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 spécifiques pour l'agrément des établissement autorisés à exporter des viandes fraîches et des abats de bovins vers le Japon. Ces dispositions s'ajoutent aux exigences générales prévues par la NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-8254 du 30/11/2011

Mots-clés : Export – Viande – Bœuf – Abats - JAPON

Les incontournables:

L'agrément spécifique « Export-JAPON » est requis pour tous les établissements produisant les denrées exportées, à chaque étape de leur transformation, depuis l'abattage jusqu'à l'entreposage : les produits exportés ne peuvent être manipulés que dans des établissements agréés pour exporter vers le Japon.

Seuls les produits issus d'animaux de moins de 30 mois, nés et élevés dans un pays autorisé par le Japon, peuvent être exportés.

Introduction

Les dispositions générales relatives à l'instruction des demandes d'agrément spécifique pour l'exportation 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/N2011-8254 du 30/11/2011.

Cette note précise les dispositions particulières pour l'exportation de viandes fraîches et d'abats de bovins vers le Japon, qui s'ajoutent aux dispositions générales de la note sus-citée.

1. Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités japonaises

1.1. Type de relation 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 fraîches et des abats de bovins ; le marché japonais est ouvert à compter du 1er février 2013.

Les conditions d'agrément spécifique des établissements sont détaillées dans cette note.

Les autorités sanitaires japonaises reconnaissent aux autorités sanitaires françaises la prérogative de délivrance des agréments.

1.2. Portée de la reconnaissance du système d'inspection

Les systèmes d'inspection français et japonais ne sont pas reconnus équivalents.

Pour être agréé « Export-JAPON, les établissements doivent respecter la réglementation japonaise et se conformer aux dispositions décrites dans les protocoles sanitaires bilatéraux suivants :

- « Programme de Vérification des Exportations » (EVP).
- « *Animal Health Requirements* ».

Ces documents sont accessibles sur Exp@don sous la rubrique : « Agréments des établissements / Exportations Pays Tiers domaine animal / Notices et formulaires d'agréments. »

1.3. Exclusions

Les produits exportés doivent être issus de bovins de moins de 30 mois, nés et élevés dans un pays autorisé par les autorités sanitaires du Japon :

- Les pays éligibles pour l'exportation de viandes fraîches et d'abats de bovins vers le Japon sont précisés au point 2 de l'annexe 1 du document « *Animal Health Requirements* ».
- Les pays autorisés pour le transit des animaux dont sont issues les viandes fraîches et abats exportés sont précisés au point 3 de l'annexe 1 du document « *Animal Health Requirements* »..

- Les listes de pays reconnus indemnes par les autorités japonaises sont disponibles en ligne sur le site de la quarantaine animale du Japon (http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html).

  Pour les viandes bovines et produits dérivés, il convient de se reporter à la rubrique intitulée *The cloven-hoofed animals and meat, etc.* La France n'est pas reconnue indemne d'ESB par le Japon.

2. Produits exportables[1]

Produit	Carcasses, viandes, abats	Boyaux non transformés	Viandes hachées, Préparations de viandes et VSM	PABV	Estomacs, vessies, boyaux transformés	Graisses animales fondues, cretons	Gélatine, collagène
Bovins	X	-	-	-	-	-	-

3. Procédure d'agrément des établissements

3.1. Exigences particulières des autorités japonaises

Les produits exportés ne doivent pas contenir de MRS tels que définis par la réglementation japonaise : en pratique, le retrait des MRS listés dans la réglementation européenne permet de satisfaire cette exigence pour l'ensemble des productions issues de bovins de moins de 30 mois.

Toutefois la découpe des langues doit être réalisée en respectant des exigences spécifiques. Cette découpe doit être réalisée au niveau des dernières papilles circumvallées afin de satisfaire aux pratiques reconnues par les autorités japonaises comme permettant de garantir le retrait des amygdales (voir Annexe 2). Des mesures de contrôle adaptées doivent être mise en place par les opérateurs afin de garantir que les marchandises expédiées sont bien conformes à ces exigences spécifiques.
Par ailleurs :

- Les produits exportés doivent être issus de bovins de moins de 30 mois, nés et élevés dans un pays autorisé par les autorités sanitaires du Japon. Les éléments de traçabilité mis en place dans les établissements doivent permettre de garantir et de contrôler le respect de cette condition à chaque étape de la production, de la transformation, du conditionnement et de l'entreposage ;

[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.

- Un étiquetage spécifique portant la mention « JAPON » doit être apposé sur chaque carton qui sera expédié ;
- Les produits exportés ne peuvent avoir été traités que dans des établissements agréés pour l'exportation vers le Japon : les procédures internes incluent la vérification de l'agrément « Japon » des établissements fournisseurs.

Les établissements agréés « Japon » peuvent également manipuler des produits non destinés à l'exportation vers le Japon. Ces produits doivent le cas échéant respecter des règles d'origine spécifiques en fonction de l'espèce considérée :

- dans le cas des bovins, bisons, petits ruminants provenir d'un pays autorisé ;
- dans le cas des cervidés, provenir d'un pays indemne pour les maladies des cervidés ;
- dans le cas des porcins, provenir d'un pays indemne pour les maladies des porcins.

L'annexe I de la présente note présente de façon schématique les origines possibles des viandes en fonction des espèces et de la finalité des productions. Les procédures mises en place dans les établissements doivent permettre de garantir et de contrôler le respect de cette condition ainsi que l'absence de mélanges ou contaminations croisées entre produits éligibles et non-éligibles à l'exportation.

3.2. Contrôles et inspections

3.2.1. Dossier d'agrément

Il n'existe pas de dossier d'agrément type à constituer à l'appui de la demande d'agrément « Export-Japon » pour les viandes fraîches et abats de bovins.

Conformément aux dispositions de la NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-8254, l'établissement candidat adresse 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 viandes fraîches et abats de bovin vers le Japon, en particulier les dispositions décrites dans les protocoles sanitaires bilatéraux mentionnés au 1.2. et les points mentionnés au 3.1 de cette présente note.

La demande d'agrément est instruite conformément aux dispositions de la note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-8254 du 30/11/2011. S'agissant d'un agrément de l'ensemble de la filière, vous veillerez particulièrement lors de l'instruction des demandes à ce que tous les fournisseurs soient agréés pour l'exportation vers le JAPON (abattoirs, ateliers de découpe, entrepôts).

3.2.2. Contrôles officiels

- Identification :

Les productions destinées à l'exportation vers le Japon doivent être identifiées avec un système facilement et directement lisible.

- Traçabilité :

A l'abattoir, l'établissement doit avoir mis en place un système de traçabilité permettant d'identifier les carcasses et les abats éligibles ou non à l'exportation vers le Japon, en fonction de l'âge du bovin le jour de l'abattage, et de son origine.

Aux étapes ultérieures de la fabrication, les registres de production doivent permettre de vérifier le respect des règles d'origine :

- des produits ou des animaux dont sont issues les viandes exportés ;
- ainsi que, le cas échéant, des produits ou des animaux dont sont issues les viandes qui sont manipulés dans l'établissement sans être destinés à l'exportation vers le Japon.

Les résultats de ces contrôles seront repris explicitement dans le rapport d'inspection général (grille SIGAL), notamment en E13 (identification et traçabilité des produits destinés au Japon) et E1204 (Process d'abattage : exigences spécifiques liées aux ESST). Les non-conformités seront gérées conformément aux dispositions de la note de service NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2011-8254 du 30 novembre 2011.

3.3. Contrôle exercé par les autorités sanitaires du pays tiers

Les autorités japonaises procèdent quasi systématiquement à des contrôles documentaires et physiques à l'importation des denrées 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.

Dans l'hypothèse d'une inspection des autorités sanitaires japonaises, l'ensemble des procédures mises en œuvre pour l'exportation vers le Japon devront être disponibles et présentées aux inspecteurs.

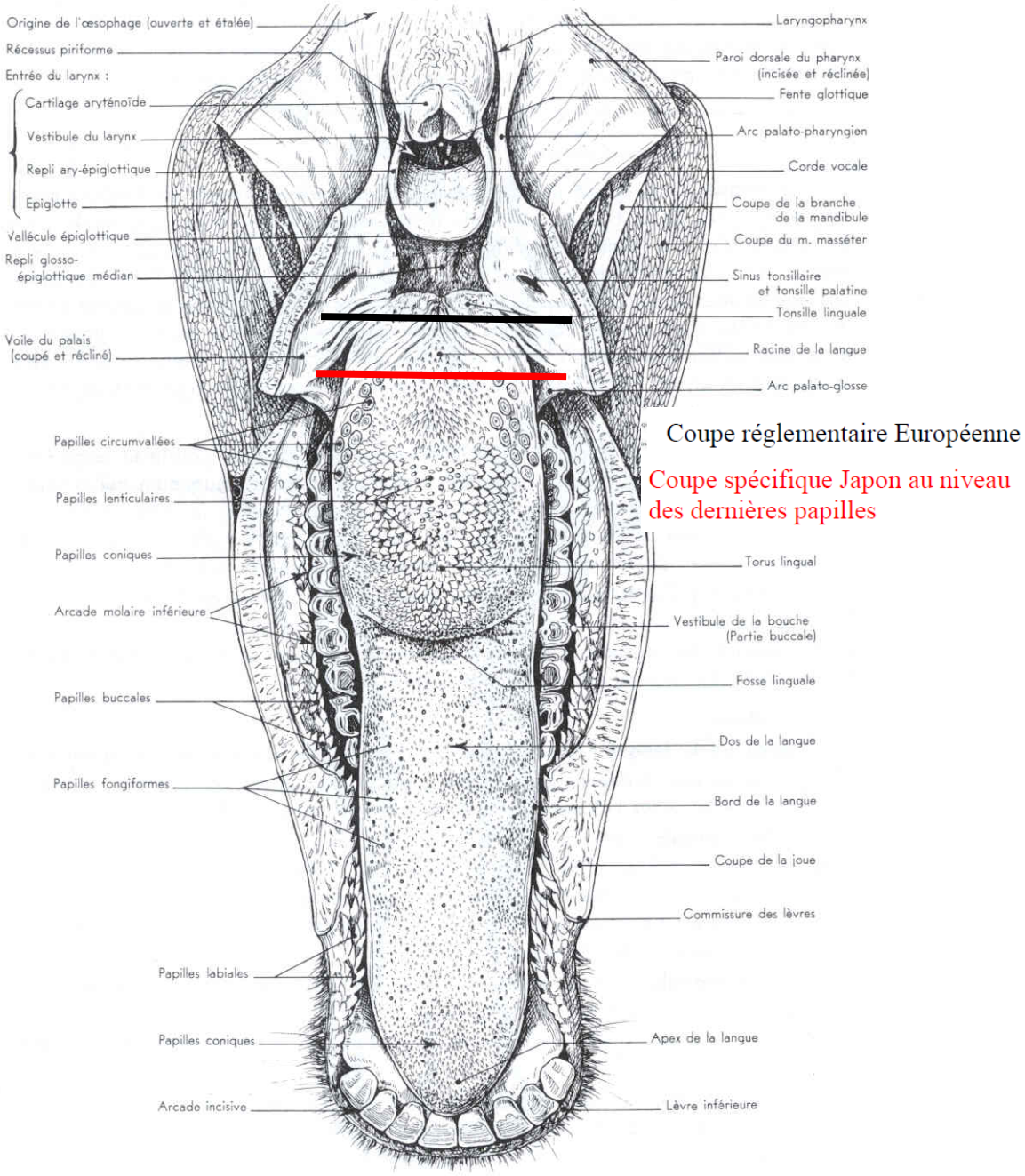
Vous voudrez bien me faire part des éventuelles difficultés rencontrées dans l'application de ces instructions.

ANNEXE I – Tableau Mémo pour l'origine des animaux ou des viandes pouvant être exportés ou manipulés dans des établissements agréés pour exporter des viandes bovines au Japon

Espèces	**Produits exportés**		**Produits non exportés**	
	Né et élevé	**Transit**	**Né et élevé**	**Transit**
Bovins	**Pays éligibles (Point 2 Annexe 1, Animal Health Requirements)** **Eligible countries (third free countries for bovine + Canada, France, Netherlands, USA)** [Third free countries for bovine : http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html : The cloven-hoofed animals and meat, etc. (other than cervid animals deer, pig, deer meat and pig meat, etc.)]	**Pays autorisés (Point 3 Annexe 1, Animal Health Requirements)**	**Pays autorisés (Point 3 Annexe 1, Animal Health Requirements)**	**Pays autorisés (Point 3 Annexe 1, Animal Health Requirements)**
Petits Ruminants	Hors sujet	Hors sujet	**Pays autorisés (Point 3 Annexe 1, Animal Health Requirements)**	**Pays autorisés (Point 3 Annexe 1, Animal Health Requirements)**
Bisons	Hors sujet	Hors sujet	**Pays autorisés (Point 3 Annexe 1, Animal Health Requirements)**	**Pays autorisés (Point 3 Annexe 1, Animal Health Requirements)**
Cervidés	Hors sujet	Hors sujet	**Pays tiers indemne pour les cervidés** **Third free countries for cervids** [http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html : The cervid animals or dear meat, etc. (countries, regions or zones approved as free from rinderpest, FMD, ASF and CWD eligible to export to Japan)]	**Pays tiers indemne pour les cervidés** **Third free countries for cervids** [http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html : The cervid animals or dear meat, etc. (countries, regions or zones approved as free from rinderpest, FMD, ASF and CWD eligible to export to Japan)]
Porcins	Hors sujet	Hors sujet	**Pays tiers indemne pour les porcins** **Third free countries for porcines** [http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html : The pigs and pig meat, etc.]	**Pays tiers indemne pour les porcins** **Third free countries for porcines** [http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html : The pigs and pig meat, etc.]

ANNEXE 2 – COUPE DES LANGUES SELON EXIGENCES JAPONAISES

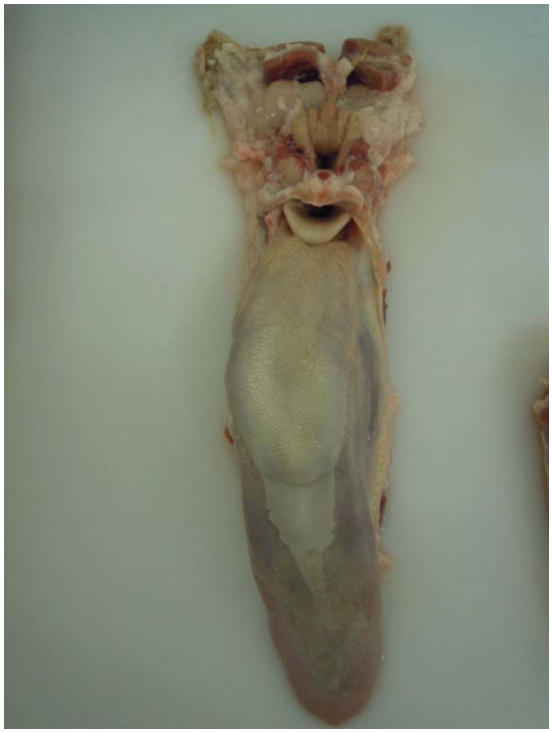
Les langues doivent être coupées à l'aplomb des derniers papilles circumvallées.



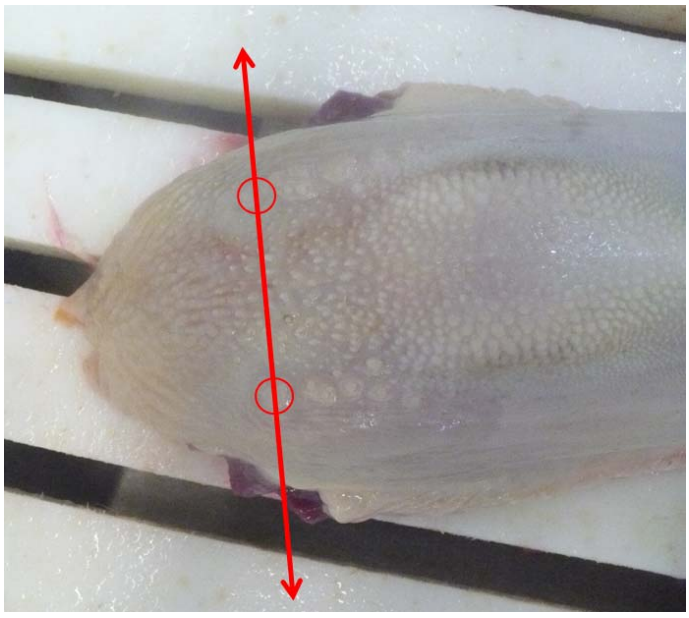
LANGUE ET PLANCHER PHARYNGIEN DU BŒUF

(VUE DORSALE, APRÈS ISOLEMENT PAR SECTION DES JOUES ET DES BRANCHES MANDIBULAIRES)
LA PAROI DORSALE DU PHARYNX ET LE PALAIS MOU ONT ÉTÉ INCISÉS PAR LE MILIEU ET RABATTUS

Avant coupe :



trait de coupe



ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

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 75 732 PARIS CEDEX 15 Suivi par : SDSSA : C.MORLOT (55 64) SDASEI : P. PRIMOT (81.85) Tél : 01 49 55 + n° poste Courriel institutionnel : sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr **NOR :** Réf. Interne : MOD10.21 F 20/07/12	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/SDASEI N2013-8023** **Date : 29 janvier 2013**

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Modifiée par la note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2013-8105 du 26/06/2013

Date de mise en application :	immédiate
Abroge et remplace :	
Date d'expiration :	aucune
Date limite de réponse/réalisation :	
Nombre d'annexes :	2
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : JAPON - Conditions d'agrément des établissements de production de viandes fraîches et d'abats de bovins exportés vers le JAPON

Destinataires	
Pour exécution :	**Pour information :**
☒ DDPP/DDCSPP	FranceAgriMer
☒ DAAF	SER Tokyo
☐ DRAAF	
☐ DDTM	
☐ SIVEP	

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 ;

Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles

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/SDASEI/N°2011- 8254 du 30 novembre 2011 consolidée : 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 spécifiques pour l'agrément des établissement autorisés à exporter des viandes fraîches et des abats de bovins vers le Japon. Ces dispositions s'ajoutent aux exigences générales prévues par la NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-8254 du 30/11/2011

Mots-clés : Export – Viande – Bœuf – Abats - JAPON

Les incontournables:

L'agrément spécifique « Export-JAPON » est requis pour tous les établissements produisant les denrées exportées, à chaque étape de leur transformation, depuis l'abattage jusqu'à l'entreposage : les produits exportés ne peuvent être manipulés que dans des établissements agréés pour exporter vers le Japon.

Seuls les produits issus d'animaux de moins de 30 mois, nés et élevés dans un pays autorisé par le Japon, peuvent être exportés.

Introduction

Les dispositions générales relatives à l'instruction des demandes d'agrément spécifique pour l'exportation 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/N2011-8254 du 30/11/2011.

Cette note précise les dispositions particulières pour l'exportation de viandes fraîches et d'abats de bovins vers le Japon, qui s'ajoutent aux dispositions générales de la note sus-citée.

1. Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités japonaises

1.1. Type de relation 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 fraîches et des abats de bovins ; le marché japonais est ouvert à compter du 1er février 2013.

Les conditions d'agrément spécifique des établissements sont détaillées dans cette note.

Les autorités sanitaires japonaises reconnaissent aux autorités sanitaires françaises la prérogative de délivrance des agréments.

1.2. Portée de la reconnaissance du système d'inspection

Les systèmes d'inspection français et japonais ne sont pas reconnus équivalents.

Pour être agréé « Export-JAPON, les établissements doivent respecter la réglementation japonaise et se conformer aux dispositions décrites dans les protocoles sanitaires bilatéraux suivants :

- « Programme de Vérification des Exportations » (EVP).
- « *Animal Health Requirements* ».

Ces documents sont accessibles sur Exp@don sous la rubrique : « Agréments des établissements / Exportations Pays Tiers domaine animal / Notices et formulaires d'agréments. »

1.3. Exclusions

Les produits exportés doivent être issus de bovins de moins de 30 mois, nés et élevés dans un pays autorisé par les autorités sanitaires du Japon :

- Les pays éligibles pour l'exportation de viandes fraîches et d'abats de bovins vers le Japon sont précisés au point 2 de l'annexe 1 du document « *Animal Health Requirements* ».
- Les pays autorisés pour le transit des animaux dont sont issues les viandes fraîches et abats exportés sont précisés au point 3 de l'annexe 1 du document « *Animal Health Requirements* »..

- Les listes de pays reconnus indemnes par les autorités japonaises sont disponibles en ligne sur le site de la quarantaine animale du Japon (http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html).

  Pour les viandes bovines et produits dérivés, il convient de se reporter à la rubrique intitulée *The cloven-hoofed animals and meat, etc.* La France n'est pas reconnue indemne d'ESB par le Japon.

2. Produits exportables[1]

Produit	Carcasses, viandes, abats	Boyaux non transformés	Viandes hachées, Préparations de viandes et VSM	PABV	Estomacs, vessies, boyaux transformés	Graisses animales fondues, cretons	Gélatine, collagène
Bovins	X	-	-	-	-	-	-

3. Procédure d'agrément des établissements

3.1. Exigences particulières des autorités japonaises

Les produits exportés ne doivent pas contenir de MRS tels que définis par la réglementation japonaise : en pratique, le retrait des MRS listés dans la réglementation européenne permet de satisfaire cette exigence pour l'ensemble des productions issues de bovins de moins de 30 mois.

Toutefois la découpe des langues doit être réalisée en respectant des exigences spécifiques. Cette découpe doit être réalisée au niveau des dernières papilles circumvallées afin de satisfaire aux pratiques reconnues par les autorités japonaises comme permettant de garantir le retrait des amygdales (voir Annexe 2). Des mesures de contrôle adaptées doivent être mise en place par les opérateurs afin de garantir que les marchandises expédiées sont bien conformes à ces exigences spécifiques.
Par ailleurs :

- Les produits exportés doivent être issus de bovins de moins de 30 mois, nés et élevés dans un pays autorisé par les autorités sanitaires du Japon. Les éléments de traçabilité mis en place dans les établissements doivent permettre de garantir et de contrôler le respect de cette condition à chaque étape de la production, de la transformation, du conditionnement et de l'entreposage ;

[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.

- Un étiquetage spécifique portant la mention « JAPON » doit être apposé sur chaque carton qui sera expédié ;
- Les produits exportés ne peuvent avoir été traités que dans des établissements agréés pour l'exportation vers le Japon : les procédures internes incluent la vérification de l'agrément « Japon » des établissements fournisseurs.

Les établissements agréés « Japon » peuvent également manipuler des produits non destinés à l'exportation vers le Japon. Ces produits doivent le cas échéant respecter des règles d'origine spécifiques en fonction de l'espèce considérée :

- dans le cas des bovins, bisons, petits ruminants provenir d'un pays autorisé ;
- dans le cas des cervidés, provenir d'un pays indemne pour les maladies des cervidés ;
- dans le cas des porcins, provenir d'un pays indemne pour les maladies des porcins.

L'annexe I de la présente note présente de façon schématique les origines possibles des viandes en fonction des espèces et de la finalité des productions. Les procédures mises en place dans les établissements doivent permettre de garantir et de contrôler le respect de cette condition ainsi que l'absence de mélanges ou contaminations croisées entre produits éligibles et non-éligibles à l'exportation.

3.2. Contrôles et inspections

3.2.1. Dossier d'agrément

Il n'existe pas de dossier d'agrément type à constituer à l'appui de la demande d'agrément « Export-Japon » pour les viandes fraîches et abats de bovins.

Conformément aux dispositions de la NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-8254, l'établissement candidat adresse 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 viandes fraîches et abats de bovin vers le Japon, en particulier les dispositions décrites dans les protocoles sanitaires bilatéraux mentionnés au 1.2. et les points mentionnés au 3.1 de cette présente note.

La demande d'agrément est instruite conformément aux dispositions de la note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-8254 du 30/11/2011. S'agissant d'un agrément de l'ensemble de la filière, vous veillerez particulièrement lors de l'instruction des demandes à ce que tous les fournisseurs soient agréés pour l'exportation vers le JAPON (abattoirs, ateliers de découpe, entrepôts).

3.2.2. Contrôles officiels

- Identification :

Les productions destinées à l'exportation vers le Japon doivent être identifiées avec un système facilement et directement lisible.

- Traçabilité :

A l'abattoir, l'établissement doit avoir mis en place un système de traçabilité permettant d'identifier les carcasses et les abats éligibles ou non à l'exportation vers le Japon, en fonction de l'âge du bovin le jour de l'abattage, et de son origine.

Aux étapes ultérieures de la fabrication, les registres de production doivent permettre de vérifier le respect des règles d'origine :

- des produits ou des animaux dont sont issues les viandes exportés ;
- ainsi que, le cas échéant, des produits ou des animaux dont sont issues les viandes qui sont manipulés dans l'établissement sans être destinés à l'exportation vers le Japon.

Les résultats de ces contrôles seront repris explicitement dans le rapport d'inspection général (grille SIGAL), notamment en E13 (identification et traçabilité des produits destinés au Japon) et E1204 (Process d'abattage : exigences spécifiques liées aux ESST). Les non-conformités seront gérées conformément aux dispositions de la note de service NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2011-8254 du 30 novembre 2011.

3.3. Contrôle exercé par les autorités sanitaires du pays tiers

Les autorités japonaises procèdent quasi systématiquement à des contrôles documentaires et physiques à l'importation des denrées 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.

Dans l'hypothèse d'une inspection des autorités sanitaires japonaises, l'ensemble des procédures mises en œuvre pour l'exportation vers le Japon devront être disponibles et présentées aux inspecteurs.

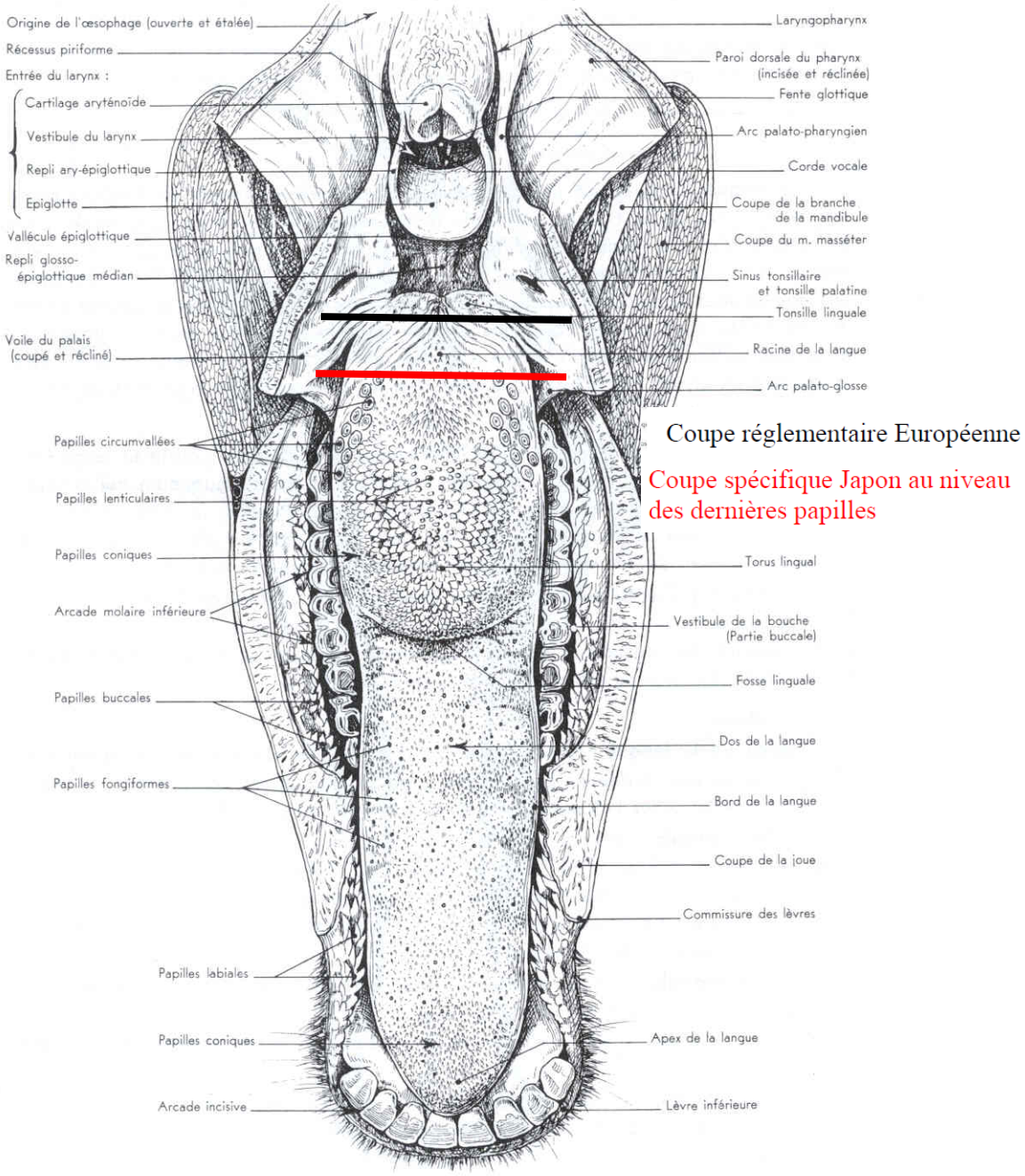
Vous voudrez bien me faire part des éventuelles difficultés rencontrées dans l'application de ces instructions.

ANNEXE I – Tableau Mémo pour l'origine des animaux ou des viandes pouvant être exportés ou manipulés dans des établissements agréés pour exporter des viandes bovines au Japon

Espèces	**Produits exportés**		**Produits non exportés**	
	Né et élevé	**Transit**	**Né et élevé**	**Transit**
Bovins	**Pays éligibles (Point 2 Annexe 1, Animal Health Requirements)** **Eligible countries (third free countries for bovine + Canada, France, Netherlands, USA)** [Third free countries for bovine : http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html : The cloven-hoofed animals and meat, etc. (other than cervid animals deer, pig, deer meat and pig meat, etc.)]	**Pays autorisés (Point 3 Annexe 1, Animal Health Requirements)**	**Pays autorisés (Point 3 Annexe 1, Animal Health Requirements)**	**Pays autorisés (Point 3 Annexe 1, Animal Health Requirements)**
Petits Ruminants	Hors sujet	Hors sujet	**Pays autorisés (Point 3 Annexe 1, Animal Health Requirements)**	**Pays autorisés (Point 3 Annexe 1, Animal Health Requirements)**
Bisons	Hors sujet	Hors sujet	**Pays autorisés (Point 3 Annexe 1, Animal Health Requirements)**	**Pays autorisés (Point 3 Annexe 1, Animal Health Requirements)**
Cervidés	Hors sujet	Hors sujet	**Pays tiers indemne pour les cervidés** **Third free countries for cervids** [http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html : The cervid animals or dear meat, etc. (countries, regions or zones approved as free from rinderpest, FMD, ASF and CWD eligible to export to Japan)]	**Pays tiers indemne pour les cervidés** **Third free countries for cervids** [http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html : The cervid animals or dear meat, etc. (countries, regions or zones approved as free from rinderpest, FMD, ASF and CWD eligible to export to Japan)]
Porcins	Hors sujet	Hors sujet	**Pays tiers indemne pour les porcins** **Third free countries for porcines** [http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html : The pigs and pig meat, etc.]	**Pays tiers indemne pour les porcins** **Third free countries for porcines** [http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html : The pigs and pig meat, etc.]

ANNEXE 2 – COUPE DES LANGUES SELON EXIGENCES JAPONAISES

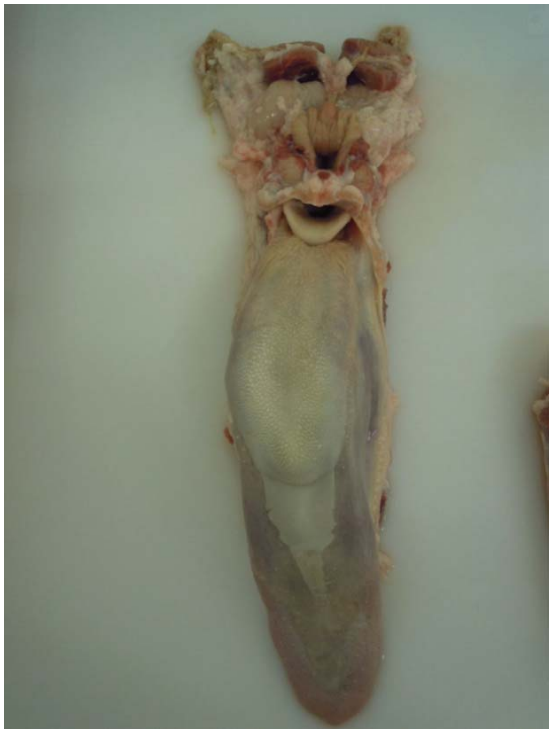
Les langues doivent être coupées à l'aplomb des derniers papilles circumvallées.



LANGUE ET PLANCHER PHARYNGIEN DU BŒUF

(VUE DORSALE, APRÈS ISOLEMENT PAR SECTION DES JOUES ET DES BRANCHES MANDIBULAIRES)
LA PAROI DORSALE DU PHARYNX ET LE PALAIS MOU ONT ÉTÉ INCISÉS PAR LE MILIEU ET RABATTUS

Avant coupe :



trait de coupe

