Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955** **Direction générale de l'alimentation** **Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales** **Bureau de l'exportation pays tiers** **N° NOR : AGRG1414656N**	**Instruction technique** **DGAL/SDASEI/2014-308** **17/04/2014**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public
Période de confidentialité : Indéfinie

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/SDASEI/N2012-8104
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 5

Objet : Modalités d'agrément des établissements exportant des viandes fraîches, des viandes hachées, des préparations de viandes et des produits à base de viande de porc et de volaille vers la Chine.

Destinataires d'exécution
DDPP/DDCSPP DRAAF

Résumé : La présente note de service détaille les exigences spécifiques pour l'export de viandes fraîches et de produits carnés de porc et de volaille vers la Chine. Ces dispositions s'ajoutent aux exigences générales prévues par la NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-8254 du 30/11/2011.

Textes de référence :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/SDASEI/N2011-8254 du 30 novembre 2011 : 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.
Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8014 du 19 octobre 2007 : Valorisation des pattes en abattoir de volailles.

Les incontournables (selon les exigences spécifiques) :

L’agrément spécifique « Export-Chine » est requis pour tous les établissements produisant les denrées exportées (viandes fraîches et produits carnés de porc et de volaille), à chaque étape de leur transformation, depuis l'abattage jusqu'à l'entreposage. Il s’agit d’un agrément de la filière

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/SDASEI/N2011-8254 du 30/11/2011.

Cette présente note précise les dispositions particulières pour l'exportation de viandes fraîches, de viandes hachées, de préparations de viandes et de produits à base de viande de porc et de volaille (poulet et palmipèdes) vers la République Populaire de Chine qui s'ajoutent aux dispositions générales de la note sus-citée.

Cette note vise UNIQUEMENT les exportations à destination de la République Populaire de Chine (dénommée Chine dans ce qui suit). Elle ne concerne pas les exportations vers Taïwan, ni celles vers les régions administratives spéciales de Hong-Kong et de Macao.

Les principales modifications par rapport à la note DGAL/SDSSA/SDASEI/N2012-8104 du 16 mai 2012 sont surlignées en gris.

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

1.1. Type de relation avec la Chine

Les autorités chinoises et françaises ont négocié de façon bilatérale les conditions sanitaires pour l'exportation de la France vers la Chine des viandes fraîches et produits à base de viande de porc, de poulet et de palmipèdes.

Ces conditions sanitaires ont permis l'établissement de certificats sanitaires officiels négociés pour l'exportation de la France vers la Chine des produits concernés qui s'appuient sur les conditions de l'agrément spécifique « export-Chine » détaillé dans cette note.

1.2. Portée de la reconnaissance du système d'inspection

Les systèmes d'inspection français et chinois ne sont pas reconnus équivalents. Les exportations, de la France vers la Chine, des produits décrits aux points 2 sont autorisées UNIQUEMENT à partir d'établissements agréés spécifiquement pour cette destination. Toutefois, les établissements de transformation des produits à base de viande (PABV) de porc traités thermiquement ou ayant subi un processus de salaison peuvent être agréés par pré-listing sur la base d'une inspection réalisée par les services officiels français.

1.3. Exclusion

Pour cause d'embargo lié à l'ESB sur la viande de ruminants, les abattoirs et ateliers de découpe manipulant entre autres de la viande de ruminants (par exemple abattoir mixte porc – bovins…) sont exclus par les autorités chinoises du champ de cet agrément.

2. Produits exportables sous couvert de l'agrément spécifique[1]

2.1. Porc

On entend par "viande porcine" toute partie comestible de la carcasse du porc, y compris les abats :

- viandes fraîches et abats de porc ;
- viandes hachées et préparations de viandes (saucisse fraîche, brochettes, chair à saucisses...) ;
- boyaux de porc destinés à la transformation en Chine à l'exclusion des estomacs ;
- produits à base de viande de porc (voir tableau résumant les types de produits exportables).

[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.

2.2. Poulet

- Le protocole s'applique aux viandes considérées comme des viandes fraîches (réfrigérées ou congelées) par la réglementation chinoise : muscles, abats, coproduits tels que les pattes (nettoyées et lavées), la langue ainsi que la tête, les viandes hachées et les préparations de viandes fraîches.
- Le protocole ne s'applique pas pour les exportations de viandes et produits à base de viande de dinde, de gibier à plume, de pigeon.

2.3. Palmipèdes

- Par palmipèdes on entend : les oies à rôtir ou grasses, les canards (toutes espèces domestiques) qu'ils soient à rôtir ou gras. La viande de gibier de chasse n'est pas concernée.
- Ce protocole s'applique aux produits considérés comme des viandes fraîches (réfrigérées ou congelées) par la réglementation chinoise : muscles, abats, coproduits tels que les pattes (nettoyées lavées et épluchées), la langue ainsi que la tête, viandes hachées et préparations de viandes fraîches, des canards ou des oies abattues en abattoir.

En résumé : Types de produits exportables (réfrigérés ou congelées) sous AGREMENT SPECIFIQUE (identifiés par une X dans le tableau ci-dessous)

	Carcasses, viandes (réfrigérées ou congelées)	**Abats** (réfrigérés ou congelés)	**Viandes hachées et préparations de viandes** (réfrigérées ou congelées)	**VSM** (réfrigérées ou congelées)	**Coproduits (pattes, têtes, langues)**	**PABV**	**Boyaux transformés**
Bovins	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON
Porcins	X	X	X	NON	X	X(2)	Sans agrément spécifique
Volailles(1)	X	X	X	NON	X	NON	

(1) volailles : poulets et palmipèdes

(2) Conformément au protocole les produits autorisés sont :

- la viande de porc traitée thermiquement (viande de porc transformée par un procédé de cuisson). Elle comprend les produits suivants :

a) jambon cuit ;

b) saucisses cuites, y compris les types traditionnels de saucisses françaises telles que les « andouilles », « andouillettes », « boudins noirs », « boudins blancs » ou « quenelles » ;

c) pâtés, tels que les « rillettes », « galantines » ou « ballotines » françaises ;

d) pièces de viande de porc cuites, telles que le « rôti », « jambonneau » ou « jarret » français.

- la viande de salaison. Elle comprend les produits suivants :

a) jambon sec, notamment le jambon sec salé ou le jambon sec traditionnel ;

b) saucisses sèches, telles que le saucisson sec ou les saucisses sèches ;

c) pièces de viande de porc sèche et affinée, telles que la « noix sèche » française, la « coppa » ou le filet de porc séché ;

d) pièces de viande de porc salée ou saumurée, fumée et/ou cuite à la vapeur, telles que la « ventrèche » française ou le « bacon » ;

Les produits doivent avoir subi l'un des traitements suivants, reconnu par les autorités chinoises :

- traitements thermiques :

- stérilisation avec conditionnement en « conserve ». Le produit final doit contenir de la viande de porc désossée comme principale matière première et être conditionné dans un récipient hermétiquement clos (métal, en verre, en sachet souple, en plastique, en laminé ou matériaux composites, etc...), garantissant sa stérilité.

- autre traitement thermique : la viande de porc, préalablement désossée et dégraissée doit être soumise à une cuisson garantissant une température à cœur de 70°C ou plus pendant une durée minimale de 30 minutes. Après cuisson, elle doit être emballée et manipulée de manière à ne pas être exposée à une source de contamination croisée.

- autres traitements :

- fermentation naturelle et maturation : la viande doit être soumise à un traitement comprenant une fermentation naturelle et une maturation et présentant les caractéristiques suivantes:
  a. soit une valeur aw inférieure à 0,93,
  b. soit, un pH inférieur ou égal à 6,0.
- séchage :
  a. la viande non désossée doit être salée et séchée pendant un minimum de 140 jours pour les épaules, 126 jours pour les longes et 140 jours pour le jambon.
  b. Pour les viandes désossées : lorsque la *rigor mortis* est totale, les viandes doivent être désossées, salées au sel de cuisine (NaCl), puis complètement séchées. Elles ne doivent pas se détériorer à température ambiante. Le séchage est ici défini en termes de rapport entre l'eau et les protéines qui ne doit pas être supérieur à 2,25/1.

3. Procédure d'agrément des établissements

3.1. Exigences particulières des autorités sanitaires du pays tiers

Les autorités chinoises n'ont pas d'exigence complémentaire au référentiel réglementaire européen.

Les produits carnés exportés en Chine doivent être issus EXCLUSIVEMENT d'animaux (porc, poulet, palmipèdes) nés et élevés en France.

Seuls les établissements agréés par les autorités chinoises sont autorisés à exporter en Chine. Cette exigence des autorités chinoises concerne tous les établissements manipulant les denrées exportées, à chaque étape de leur transformation (agrément de filière), ainsi que les entrepôts.

Il est rappelé que les conditions de production et de manipulation de certains produits tels que pattes et têtes de volailles ou oreilles et pieds de porcs doivent répondre aux conditions applicables à la viande fraîche. La pratique de l'entreposage distant des établissements d'abattage et de découpe étant peu répandue en Chine, les autorités sanitaires accordent une attention particulière à ce type d'établissement et doivent pouvoir s'assurer au sein de chaque entrepôt concerné que les moyens physiques ou organisationnels mis en œuvre par l'entreprise (procédure spécifique de traçabilité, code particulier pour l'étiquetage, zone dédiée de stockage, etc.) garantissent la traçabilité des produits éligibles à l'exportation vers leur pays.

Les produits transformés à base de viande de porc exportés en Chine peuvent cependant être travaillés dans un établissement manipulant d'autres viandes que celles éligibles pour la Chine (y compris des viandes de Ruminants) mais UNIQUEMENT si le processus de transformation de la viande de porc destinée à l'exportation en Chine est effectué sur une chaîne de production spécifique. La viande de porc ne doit pas non plus être mélangée avec la production d'une autre espèce animale ni être transformée avec de la viande de porc qui ne répond pas aux exigences chinoises.

Ce concept peut être appliqué soit par séparation physique soit par séparation temporelle des opérations. Une procédure spécifique doit au moins documenter les opérations spécifiques de nettoyage-désinfection avec enregistrement des opérations et vérification de leur efficacité préalablement à la mise en activité. Il n'est pas demandé que l'entreprise candidate travaille sous conditions éligibles « Chine » pour l'intégralité de sa production. Seuls les produits potentiellement destinés à être exportés en Chine doivent être produits dans les conditions exigées par les protocoles franco-chinois sur les produits à base de viande porcine (séchés et traités thermiquement).

3.2. Contrôles et inspections

3.2.1. Dossier d'agrément

Les professionnels sollicitant l'agrément pour l'exportation vers la Chine doivent fournir à l'appui de leur demande les documents suivants :

- l'engagement prévu à l'annexe I de la NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-8254 du 30/11/2011, en précisant les catégories de produits pour lesquelles l'agrément est sollicité ;
- le formulaire de constitution du dossier d'agrément pour l'exportation vers la Chine, disponible en ligne sur Exp@don, sous l'onglet « agrément des établissements », dûment complété ainsi que toutes les pièces jointes requises. Ce dossier doit être fourni dans les versions linguistiques suivantes : une version en français et une autre version en anglais. Les versions chinoises ne sont pas nécessaires ni recommandées, les risques d'erreurs de traduction du fait de la technicité du vocabulaire étant très élevés, et sans possibilité de les détecter. Chaque version doit être présentée séparément. Les versions bilingues (français – anglais) ne sont pas acceptées. Les traductions sont à la charge du pétitionnaire. La version en anglais doit également être fournie au format électronique (pdf) sous forme d'un **fichier informatique unique**, rassemblant le questionnaire et les pièces jointes en **un seul document.** Le fichier sera intitulé CHINE-FR XX XXX XXX CE.pdf (FR XX XXX XXX CE étant le numéro d'agrément de l'établissement candidat). Le document électronique doit être transmis sur un CD ROM (ou mini CD), revêtu d'une étiquette imprimée avec la légende : **France**

  [RAISON SOCIALE]

  [FR XX.XXX.XXX CE]

  où XX.XXX.XXX correspond au numéro d'agrément de l'établissement
- Une fiche spécifique (fiche « FLUX » présentée en annexe 1 pour les abattoirs et les ateliers de découpe et en annexe 2 pour les ateliers de transformation) listant les fournisseurs ainsi que les éventuels entrepôts (annexe 3) prévus dans le cadre des exportations vers la Chine. Chacun d'eux doit disposer d'un agrément Chine, c'est à dire être sur la liste des établissements agréés Chine publiée sur Expadon,
- Une fiche spécifique pour les capacités de production (annexe 4)

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 la Chine (abattoirs, ateliers de découpe, entrepôts).**

Aucun dossier incomplet, notamment s'agissant des versions linguistiques, ne pourra être validé.

Une fois validé, seul le dossier en anglais (format papier et électronique) sera joint au courrier de transmission de votre décision. Vous apposerez sur la première page du dossier en anglais la mention « Validé le….. » , le tampon de la DD(CS)PP et la signature du vétérinaire officiel.

L'information doit être alors portée dans Sigal à l'état de « Demande » ; pour les produits transformés à base de viande, le type de catégorie concerné est renseigné de la manière suivante : « produits séchés » et/ou « produits traités thermiquement ».

3.2.2. Contrôles officiels

A toutes les étapes de la fabrication, les registres de production doivent permettre de vérifier l'approvisionnement auprès de fournisseurs agréés « Export-Chine » pour la fabrication des denrées exportées. Les procédures de traçabilité et le résultat d'un test de traçabilité (réalisé lors de l'inspection en routine de l'établissement) seront évalués et les conclusions portées aux items E13 et G08. Par ailleurs vous vérifierez que les produits exportés en Chine soient inclus dans le plan d'auto contrôle réalisé dans le cadre du PMS de l'entreprise.

Dans les abattoirs :

Dans les abattoirs de volaille, une attention particulière doit être portée à l'hygiène de la préparation des pattes de volailles destinées à l'exportation. Les conditions détaillées dans la note de service DGAl/SDSSA/N2007-8014 du 19 octobre 2007 relative à la valorisation des pattes de volailles doivent être strictement respectées. Il convient de vérifier que les professionnels concernés ont intégré ce process dans leur plan de maîtrise sanitaire et que la procédure mise en œuvre concourt à la réalisation des objectifs des règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004. Le résultat des contrôles portant sur ce point seront saisis aux items suivants : A02, D05, E09, E1202, F01 et G01.

Les professionnels se réfèrent au GBPH concernant la collecte des pattes de poulet rédigé par la Fédération des industries avicoles[2]. Ce guide est disponible sur le site de France Agrimer (http://www.franceagrimer.fr/International/Exportations/Appui-aux-exportateurs/Mesures-reglementaires-specifiques/Republique-Populaire-de-Chine).

Dans les abattoirs de porcs, les procédures internes doivent assurer qu'aucun produit issu de porc ne respectant pas les conditions spécifiques d'élevage n'est destiné in fine, après transformation ou non, au marché chinois ; le professionnel démontre l'efficacité du dispositif (marquage spécifique des carcasses, verrou informatique...) mis en place. Les conclusions de l'évaluation sont portées aux items E13 et G08.

Les professionnels se réfèrent au GBPH de mise en place du guide de bonnes pratiques sur les collectes des coproduits, (filière porcine). Ce guide est disponible sur le site de France Agrimer (http://www.franceagrimer.fr/International/Exportations/Appui-aux-exportateurs/Mesures-reglementaires-specifiques/Republique-Populaire-de-Chine).

Dans les établissements de transformation :

Les paramètres de transformation des lots destinés à l'exportation respectent les critères énoncés au chapitre 2 ci-dessus. Les résultats des contrôles réalisés sur ce point sont saisis aux items E07, E09, E12, G09, G10 et G11.

[2] Fédération des industries avicoles (FIA) : 184, Rue de Vaugirard - 75015 PARIS - Tél: 01.53.58.48.10 / Fax: 01.53.58.48.19/ mail : contact@fia.fr

3.2.3. Contrôle exercé par les autorités sanitaires du pays tiers

Les autorités chinoises procèdent à l'agrément spécifique des établissements selon une procédure en 2 temps :

- inspection documentaire du dossier transmis par l'établissement candidat ;
- inspection sur site de chaque établissement candidat. Ce sont les autorités chinoises qui décident de la programmation de ces missions en fonction de leur propre calendrier et de leurs priorités. Le délai peut être long entre le dépôt de la candidature et l'inspection par les services officiels chinois.

Pour les produits à base de viande de porc, la réglementation chinoise stipule que les établissements produisant des conserves peuvent être exemptés de l'inspection sur site. L'agrément se ferait donc sur simple transmission d'un dossier et examen de sa conformité. Toutefois la validation de cette procédure fait actuellement l'objet d'une discussion avec les autorités chinoises.

Pré-listing : Les établissements de transformation des produits à base de viande de porc traités thermiquement ou ayant subi un processus de salaison peuvent être agréés par pré-listing sur la base d'une inspection réalisée par les services officiels français.

Pour cela, une inspection a minima documentaire doit être réalisée par les DD(CS)PP pour vérifier la conformité des établissements candidats aux exigences des autorités chinoises. Vous retrouverez les exigences chinoises telles que visées par le protocole en ligne sur Expadon. A l'issue de cette inspection documentaire le service d'inspection transmet à la DGAL (export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr) ses conclusions en prenant notamment en compte le respect des exigences des autorités chinoises (proposition de modèle d'attestation en annexe 5).

Par la suite, une fois l'agrément CHINE obtenu, le suivi de l'établissement se fait dans le cadre du programme national d'inspection en prenant en compte les exigences particulières des autorités chinoises.

L'agrément n'est validé qu'après publication sur le site Internet des autorités sanitaires chinoises (AQSIQ).

Aussi, vous voudrez bien mettre à jour l'autorisation de l'établissement à l'état "valide" après publication sur le site des autorités sanitaires chinoises de la mise à jour des établissements français autorisés à exporter vers la Chine.

Les autorités chinoises procèdent aussi quasi systématiquement à des contrôles documentaires et physiques à l'importation des denrées alimentaires en Chine.

En cas de non respect des conditions sanitaires, les autorités chinoises peuvent suspendre à tout moment les importations en provenance d'un établissement agréé « Export-Chine».

Elles sont également susceptibles de réaliser des missions d'inspection ponctuelles.

Je vous rappelle qu'en cas de constat de non respect des exigences européennes et/ou spécifiques pour l'export de viandes et produits à base de viande de porc et de volaille vers la Chine, il convient de se reporter aux dispositions de la NS DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-8254 du 30/11/2011.

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

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT

Annexe 1 : Fiche FLUX – Modèle pour les abattoirs et les ateliers de découpe

/ Abattoir et Découpe		/ Entrepôt frigorifique /	
Name / Raison sociale	**Approval number / Numéro agrément**	**Name / Raison sociale**	**Approval number / Numéro agrément**
Etablissement 1	FR XX XXX XXX CE	Entrepôt 1	FR XX XXX XXX CE
		Entrepôt 2	FR XX XXX XXX CE
		Entrepôt 3	FR XX XXX XXX CE
		Entrepôt 4	FR XX XXX XXX CE
Etablissement 2	FR XX XXX XXX CE	Entrepôt a	FR XX XXX XXX CE
		Entrepôt b	FR XX XXX XXX CE
		Entrepôt c	FR XX XXX XXX CE
		Entrepôt d	FR XX XXX XXX CE

Annexe 2 : FICHE FLUX-Modèle pour les ateliers de transformation : relation de correspondance entre l'abattage, la découpe, la transformation et l'entrepôt

/ Abattage		/ Découpe		/ Transformation	
Name / Raison sociale	**Approval number / Numéro agrément / FR xx.xxx.xxx CE**	**Name / Raison sociale**	**Approval number / Numéro agrément / FR xx.xxx.xxx CE**	**Name / Raison sociale**	**Approval number / Numéro agrément / FR xx.xxx.xxx CE**

/ Entrepôt français associé (si plusieurs entrepôts indépendants associés, une ligne par entrepôt)		
Name / Raison sociale	**Type (CS = Frigorifique ; RTS = Température ambiante)**	**Approval number / Numéro agrément / FR xx.xxx.xxx CE**

Annexe 3 : Entrepôt pour le stockage des produits finis:

Entrepôt	
Name / Raison sociale	**Approval number / Numéro agrément**
Entrepôt 1	FR XX XXX XXX CE
Entrepôt 2	FR XX XXX XXX CE

Annexe 4 : fiche capacité de production

The registration number	Name of the establishment	The name of the contact person	The title of the contact person	Telephone number	Fax number	e-mail address

The designed production capacity of the meat products (ton/year) /	The real production volume in recent three years of the meat products (ton/year) /	The name and the category of the meat products which planned to import to China	The maximum volume which estimated to import to China (ton/year) /

Annexe 5 : modèle d'attestation à insérer dans un modèle de courrier de la DD(CS)PP dans le cadre de la procédure de pré-listing pour les établissements fabriquant des produits à base de viande de porc ayant subi un traitement thermique ou un processus de salaison

ATTESTATION

Je soussigné XXXXXXXXXX , Chef du service XXXXXXXXXXXXX atteste que l'établissement XXXXXXXXXXXX situé à XXXXXXXXXXXXXX, a fait l'objet d'une inspection par mes services le JJ/MM/AAAA. Cette inspection a montré que l'établissement satisfaisait aux obligations réglementaires françaises, européennes et chinoises.

Cette attestation est attribuée pour valoir ce que de droit.

Fait à , le

Pour le Directeur départemental et par délégation,

Le chef du service