Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de la gouvernance et de l'international dans les domaines sanitaire et alimentaire** **Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales** **Bureau de l'Exportation Pays Tiers** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955** **Direction générale de l'alimentation** **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments**	**Instruction technique** **DGAL/SDASEI/2017-1044** **28/12/2017**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDASEI/2015-921 du 04/11/2015 : 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
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 4

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

Destinataires d'exécution
DD(CS)PP

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 l'instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014.

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 des 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 bienêtre des animaux ;
Instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20 mai 2014 : 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;
Instruction technique DGAL/SDASEI/2017-766 du 27 septembre 2017: Ouverture du service pour le module de gestion des agréments pour l'exportation vers les pays tiers d'Expadon 2 pour les demandes concernant les couples pays/produit des filières ovoproduits, pêche, viande de lapin, PAT, génétique, alimentation animale et certains couples du domaine phytosanitaire et précisions sur l'instruction des demandes d'agrément pour l'ensemble des couples pays/produit disponibles sur Expadon 2

Les incontournables :

L'agrément spécifique "Export-Japon" pour les produits carnés porcins 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.

Trois cas sont à distinguer:

- Exportation des produits n'ayant subi aucun traitement thermique (protocole 1) :
  - 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 ». Dérogation possible si mise en place d'un protocole particulier de séparation de la production dédiée au Japon dans le temps et/ou dans l'espace

- Exportation des produits à base de viande traités thermiquement, non stérilisés :

  Deux options:

  - Protocole 1 – idem aux produits non traités thermiquement (obligation d'agrément de toute la filière):
    - 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 ». Dérogation possible si mise en place d'un protocole particulier de séparation de la production dédiée au Japon dans le temps et/ou dans l'espace.
  - Protocole 2 – conformément au protocole spécifique des produits traités thermiquement :
    - Agrément spécifique de l'établissement de transformation uniquement (et le cas échéant de l'entrepôt) suite à un audit réalisé par les autorités japonaises ;
    - Dossier d'agrément spécifique à transmettre aux autorités sanitaires japonaises avec possibilité d'une inspection physique complémentaire par des inspecteurs japonais

- Exportation de produits stérilisés : pas d'agrément spécifique.

Table des matières

I - Reconnaissance du système d'inspection français....5

I.1 - Relations avec le Japon....5
I. 2 - Portée de la reconnaissance....5
I. 3 - Exclusions....5

II - Produits exportables....6

III - Procédure d'agrément spécifique des établissements....6

III.1 - Exigences particulières des autorités sanitaires japonaises....7
III.1 – A : Exportation de viandes fraîches et PABV selon le protocole 1....7
III.1 – B : Exportation de produits traités thermiquement (non stérilisés) selon le protocole 2....8
III.2 - Contrôles officiels et inspections....9
III.2 – A : Dossier d'agrément....9
III.2 – B : Contrôles officiels....10
III.3 - Contrôle exercé par les autorités sanitaires japonaises....11

Annexe 1 : Sites d'élevage fournisseurs d'abattoirs agréés « Export-Japon »....12

Annexe 2 : Établissement étranger fournisseur en vue d'exporter des viandes de porc fraîches....14

Annexe 3 : Protocole de dérogation au principe d'approvisionnement exclusif auprès d'établissements fournisseurs disposant d'un agrément spécifique « Export-Japon ». Conditions de séparation de la production dédiée au Japon dans le temps et/ou dans l'espace....15

Annexe 4 : Dossier de demande d'agrément pour l'exportation de produits traités thermiquement – protocole 2….17

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 l'instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014.

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. Ces conditions sanitaires ont permis l'établissement de certificats sanitaires officiels négociés pour l'exportation de la France vers le Japon des produits concernés.

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 les produits à base de viande de porc (traités thermiquement ou non)*** désigné dans la suite de la note de service par « protocole 1 » *: 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. Il est également disponible sur Exp@don et Expadon 2 ;

- un protocole qui concerne spécifiquement les ***viandes de porc traitées thermiquement et leurs produits dérivés*** désigné dans la suite de la note de service par « protocole 2 » : *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. Il est également disponible sur Exp@don et Expadon 2 ;

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 la PPC.
En conséquence, les exportations de France vers le Japon de produits d'origine porcine sont soumises à des restrictions, notamment en raison du statut sanitaire au regard de la PPC encore attribué (à tort) par le Japon aux départements de Meurthe-et-Moselle, Moselle et Bas-Rhin. La liste des unités administratives concernées par ces restrictions est précisée sur Exp@don via les fiches techniques associées aux certificats sanitaires officiels négociés.

II - Produits exportables[1]

Produit	Carcasses, viandes, abats et boyaux non transformés	Viandes hachées, préparations de viandes et VSM	PABV et estomacs, vessies, boyaux transformés				Graisses animales fondues, cretons	Gélatine, collagène
État	réfrigéré ou congelé	réfrigéré ou congelé	**non traités thermiquement**	**traités thermiquement mais non stérilisés**		**stérilisés [2]**		
				traités thermiquement selon le protocole 1	traités thermiquement selon le protocole 2 [3]			
Porcins [4]	X	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)[5].

Dès lors qu'une préparation ou denrée contient de la viande de porc, même à un faible pourcentage, elle entre dans le champ de l'agrément « Export-Japon ».

L'agrément spécifique est requis à chaque étape de la filière de production, de l'abattage à l'entreposage des produits finis (obligation d'agrément de toute la filière) – sauf dérogation spécifique (voir III.1 – A.1 – 2).

Néanmoins, dans le cas des produits traités thermiquement et uniquement dans le cadre du protocole 2, l'agrément spécifique « Export-Japon » concerne uniquement l'établissement procédant au traitement thermique et les éventuels établissements d'entreposage des produits ainsi traités (pas d'obligation d'agrément de toute la filière).

Pour les produits traités thermiquement, l'établissement peut donc choisir de suivre le protocole 1 (avec obligation d'agrément de toute la filière) ou le protocole 2 (agrément uniquement de l'établissement et des entrepôts, mais contraintes liées aux barèmes de traitement thermique[3]).

Produit exporté / Agrément requis	Carcasses, viandes, abats et boyaux non transformés	Viandes hachées, préparations de viandes et VSM	PABV et estomacs, vessies, boyaux transformés				Graisses animales fondues, cretons	Gélatine, collagène
	réfrigéré ou congelé	réfrigéré ou congelé	**non traités thermiquement**	**traités thermiquement mais non stérilisés**		**stérilisés [2]**	protocole 1 ou 2	protocole 1 ou 2
				traités thermiquement selon le protocole 1	traités thermiquement selon le protocole 2 [3]			
Communautaire	X	X	X	X	X	X	X	X
« Export-Japon » de tous les établissements de la filière	X	X	X	X			X	X
« Export-Japon » uniquement de l'établissement procédant au traitement thermique					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 Exp@don. Les fiches techniques de la SDASEI donnent des informations complémentaires sur les produits couverts par les certificats sanitaires.

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

[3] cf III.1 – B.2

[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.

[5] Il n'y a pas d'exigence d'agrément pour les boyaux porcins. Ils ne doivent pas présenter de signe de maladie animale infectieuse, soit à l'issue d'une IAM/IPM, soit à l'issue d'une inspection à l'importation/échange intra-UE (voir attestation complémentaire sur Exp@don). Toutes les origines sont en principe autorisées sous réserve que l'inspection à l'importation/échange intra-UE garantit l'absence de signe de maladie infectieuse ; le cas échéant il faut préciser le pays de provenance.

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 reconnu indemne 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 (cf. I.3).

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 viandes fraîches et PABV selon le protocole 1

L'exportation de viandes fraîches et PABV (traités thermiquement ou non) 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).

III.1 – A.1 : Approvisionnement

1. Abattoirs

Les abattoirs agréés « Export-Japon » ne peuvent s'approvisionner qu'auprès de **sites d'élevages fournisseurs qualifiés** 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.

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.

Il est possible de déroger à l'obligation d'approvisionnement exclusif auprès d'établissements fournisseurs disposant d'un agrément spécifique « Export-Japon » à condition de pouvoir séparer la production dédiée au Japon dans le temps et/ou dans l'espace et de respecter les exigences détaillées en annexe 3. Ces établissements dérogataires sont désignés sous le nom de **« établissements désignés exceptionnels »**.

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 conditionnées et emballées.

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

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) selon le protocole 2

L'exportation de viandes de porc traitées thermiquement et leurs produits dérivés 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 ;
- et être issues exclusivement de porcs nés et élevés dans un pays ou une zone reconnu indemne 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** (voir annexe 2).

III.1 – B.2 : Traitement thermique

Le traitement thermique doit être appliqué après désossage complet et, le cas échéant, fumage et/ou salage, et être détaillé dans le dossier d'agrément fourni aux autorités japonaises cf III.2 – A.2).
Les viandes doivent subir l'un des traitements thermiques autorisés par les autorités japonaises, à savoir :

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

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 ;
- 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 fraîches et PABV (protocole 1)

L'établissement candidat doit déposer sa demande en ligne sur Expadon 2 sur le couple pays/produit Japon/Viande porcine – Protocole 1. **Cette demande doit être accompagnée de l'ensemble des éléments permettant de statuer sur le respect des conditions sanitaires officielles** pour l'exportation de viande de porc fraîche et PABV 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, ateliers de transformation, entrepôts). L'ensemble des pièces doivent être déposées dans l'onglet « Informations Dépôt des pièces ». Un mode opératoire est aussi disponible dans cet onglet pour aider les utilisateurs dans la constitution du dossier.

Les établissements candidats à l'exportation vers le Japon mais souhaitant bénéficier de la **dérogation à l'approvisionnement exclusif** à partir d'établissements agréés « Export-Japon » (« établissements désignés exceptionnels ») devront en outre cocher cette option dans l'onglet « Données complémentaires » dans Expadon 2 et fournir tous les documents listés dans l'annexe 3.

Une fois le dossier complet constitué, l'établissement candidat le télétransmettra pour instruction à la DD(CS)PP par Expadon 2. A noter que ce dossier n'est pas à destination des autorités japonaises et ne nécessite pas de traduction.
La DD(CS)PP instruira le dossier dans Expadon 2 et télétransmettra ensuite la demande à FranceAgriMer lorsque le dossier aura été jugé complet et conforme. FranceAgriMer transmettra la demande à la DGAL qui en informera les autorités japonaises. Lorsque les autorités japonaises donneront leur réponse, le service économique régional de l'ambassade de France au Japon saisira la réponse sur Expadon 2.

III.2 – A.2. Agrément pour l'exportation de viandes de porc traitées thermiquement et leurs produits dérivés (protocole 2)

Tout établissement candidat saisira sa demande dans Expadon 2 sur le couple Japon/Viande porcine – Protocole 2 et fournira les pièces listées dans l'annexe 4 en les postant dans l'onglet « Informations Dépôt des pièces ». Un mode opératoire est aussi disponible dans cet onglet pour aider les utilisateurs dans la constitution du dossier.
Deux versions de l'intégralité du dossier de demande d'agrément devront être déposées, l'une en français et l'autre en anglais (ou en japonais), chacune clairement identifiée. Chacune des versions devra être constituée d'un nombre réduit de fichiers, sous un format d'utilisation classique (de préférence en .pdf).

Une fois le dossier complet constitué, l'établissement candidat le télétransmettra pour instruction à la DD(CS)PP par Expadon 2.
La DD(CS)PP instruira le dossier dans Expadon 2 et télétransmettra la demande à FranceAgriMer lorsque le dossier aura été jugé complet et conforme. FranceAgriMer le transmettra à la DGAL qui le transmettra 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 (aux frais du professionnel qui souhaite exporter).

Lorsque les autorités japonaises donneront leur réponse, le service économique régional de l'ambassade de France au Japon saisira la réponse sur Expadon 2.

L'agrément délivré par les autorités japonaises a une validité de 2 ans. La date de fin de validité sera calculée automatiquement lorsque la date de début de validité sera renseignée sur Expadon 2.

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 le commencement des travaux. Le projet de travaux ou de modification sera posté par l'établissement candidat dans Expadon 2 à l'attention de la DD(CS)PP qui télétransmettra à la DGAL via FranceAgriMer, qui en informera à son tour 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 fraîches et PABV (protocole 1)

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** et être accompagnés d'un **certificat sanitaire** émis par l'autorité vétérinaire du pays d'origine.

Sauf dans le cas des « établissements désignés exceptionnels », 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 État 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).

Les « établissements désignés exceptionnels » devront s'approvisionner tel que décrit dans l'annexe 3.

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 spécifique pour l'exportation de viandes traitées thermiquement (protocole 2)

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 lot 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 du protocole 1 « viandes fraîches et PABV »), 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 ses partenaires commerciaux japonais ou en consultant les services des Missions économiques-Business France (tokyo@businessfrance.fr) ou le service économique régional de l'ambassade de France à Tokyo (http://www.tresor.economie.gouv.fr/Pays/japon/Contact).

A toutes fins 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 l'instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014.

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

Le directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance et de l'international
CVO

Loïc EVAIN

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 (protocole 1 et protocole 2);
- l'établissement de provenance des viandes de porcs fraîches est agréé « Export-Japon » dans le pays expéditeur (protocole 1 uniquement).

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.

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 : Protocole de dérogation au principe d'approvisionnement exclusif auprès d'établissements fournisseurs disposant d'un agrément spécifique « Export-Japon ». Conditions de séparation de la production dédiée au Japon dans le temps et/ou dans l'espace.

Les autorités japonaises ont accepté de déroger au principe d'approvisionnement exclusif auprès d'établissements fournisseurs agréés « Export-Japon », sous réserve que les établissements fournisseurs et producteurs respectent un certains nombre de conditions, et ce sous le contrôle des DD(CS)PP.

A ce titre, il convient donc de distinguer :

- les établissements disposant d'un agrément spécifique « Export-Japon » et s'approvisionnant exclusivement auprès d'établissements fournisseurs disposant eux aussi d'un agrément spécifique « Export-Japon ». Toute leur production est éligible à l'exportation vers le Japon ;

- les établissements ne disposant pas d'un agrément spécifique « Export-Japon » et dont leur viande ou production ne peut pas être exportée vers le Japon. S'ils souhaitent néanmoins fournir certains établissements disposant eux d'un agrément spécifique « Export-Japon », ils doivent respecter certaines conditions particulières et sont alors désignés par les autorités japonaises sous la dénomination « **établissements non agréés reconnus** » ;

- les établissements disposant d'un agrément spécifique « Export-Japon » souhaitant déroger au principe d'approvisionnement exclusif auprès d'établissements fournisseurs agréés « Export-Japon ». Ils s'approvisionnent auprès d'établissements « Export-Japon » pour la production destinée à l'exportation vers le Japon et auprès d' « établissements non agréés reconnus » pour le reste de leur production. La dérogation repose sur une séparation stricte de ces productions dans le temps et/ou dans l'espace. Ces établissements dérogataires sont désignés par les autorités japonaises sous la dénomination « **établissement désignés exceptionnels** ».

A) Conditions à respecter par les établissements fournisseurs - « établissement non agréés reconnus »

1. Ils sont situés en France ;

2. Ils ne manipulent que de la viande provenant de pays reconnus indemnes par les autorités japonaises et dont les porcs proviennent de pays reconnus indemnes par les autorités japonaises (voir I.3) ;

3. Ils s'engagent auprès des « établissements désignés exceptionnels » auxquels ils fournissent la viande à :
   - veiller à disposer des dernières informations à jour sur les pays reconnus indemnes par les autorités japonaises (consultation régulière) ;
   - les informer de l'origine des viandes et des porcs ;
   - les informer sans délai de tout changement de l'origine des viandes ou des porcs.

   Pour cela, ils fournissent aux « établissements désignés exceptionnels » au moins annuellement une attestation de l'origine des viandes et des porcs, qui sera renouvelée dès lors que l'origine des viandes ou des porcs change ou que la liste des pays autorisés par les autorités japonaises évolue.

B) Conditions à respecter par les établissements disposant d'un agrément spécifique « Export-Japon » mais dérogeant au principe d'approvisionnement exclusif auprès d'établissements fournisseurs agréés « Export-Japon » - « établissements désignés exceptionnels »

Cette dérogation tient compte, au sein des établissements, des garanties de traçabilité des matières premières mises en œuvre et des produits finis conformément aux dispositions réglementaires communautaires afin de répondre aux exigences japonaises.

Les « établissements désignés exceptionnels » ne pourront obtenir l'agrément spécifique « Export-Japon » que s'ils respectent les conditions suivantes :

1. Ils sont situés dans la zone française considéré indemne de PPC par les autorités japonaises (voir I.3) ;
2. Ils tiennent à jour :
   - la liste des pays reconnus indemnes par les autorités japonaises ;
   - la liste de leurs fournisseurs agréés « Export-Japon », à partir desquels les produits exportés vers le Japon seront fabriqués ;
   - la liste de leurs autres fournisseurs de viande - qui doivent de fait répondre à la définition des « établissements non agréés reconnus » - avec les attestations datant de moins d'un an.

   La viande reçue provient soit d'établissements agréés « Export-Japon », soit d'établissements non agréés

reconnus. Dès lors qu'un établissement fournisseur ne répond pas à l'une ou l'autre de ces définitions, l'agrément spécifique « Export-Japon » ne peut être délivré (exemple : fournisseur non agréé « Export-Japon » situé hors France) ;

3. Ils identifient immédiatement après réception, par quelque moyen que ce soit et de façon différenciée, la viande reçue des établissements agréés « Export-Japon » et celle reçue des « établissements non agréés reconnus » ;

4. Ils stockent séparément et de façon identifiée la viande provenant des établissements agréés « Export-Japon » et celle des « établissements non agréés reconnus » pour exclure tout mélange de ces viandes ;

5. Les produits destinés à être exportés vers le Japon sont fabriqués uniquement à partir de viande provenant d'établissements agréés « Export-Japon » ;

6. La production des produits destinés à être exportés vers le Japon est :
   - soit séparée spatialement de celle des autres produits. Cette alternative est à privilégier ;
   - soit, dans le cas où la séparation physique est impossible, temporairement séparée (ex : production en début de journée) de celle des autres produits ;

7. Ils stockent séparément et de façon identifiée les produits destinés à être exportés vers le Japon des autres produits et ce pour exclure tout mélange entre les produits ;

8. Toutes les précautions sont prises (exemple : étiquetage spécifique), notamment lors de l'expédition des produits, pour éviter l'exportation de produit non éligibles vers le Japon.

Chaque établissement en demande d'agrément devra rédiger les procédures opérationnelles, de contrôles et de traçabilité garantissant les points ci-dessus et procéder à des vérifications régulières.

C) Contrôles officiels

Les services d'inspection effectuent les vérifications nécessaires lors de leurs inspections de routine dans le cadre de l'agrément communautaire.

Contrôle physique :
- ➔ Identification et différenciation des viandes à la réception ;
- ➔ Séparation effective des productions dédiées au Japon dans le temps et/ou dans l'espace ;
- ➔ Stockage identifié et dédié des viandes et des produits finis destinés au Japon ;
- ➔ Identification et différenciation des produits à l'expédition.

Contrôle documentaire :
- ➔ Contrôle des procédures à jour concernant :
  - ◆ l'identification des viandes et des produits au sein de l'établissement, et leur stockage séparé ;
  - ◆ la séparation des productions dédiées au Japon dans le temps et/ou dans l'espace ;
  - ◆ les contrôles à réception et à expédition
- ➔ Contrôle des enregistrements prévus par ces procédures
- ➔ Liste à jour des pays reconnus indemnes par les autorités japonaises ;
- ➔ Liste des fournisseurs :
  - ◆ liste des fournisseurs de viande agréés « Export-Japon » à l'origine des produits exportés à jour ;
  - ◆ liste des « établissements non agréés reconnus » fournisseurs à jour et présence de l'ensemble des attestations correspondantes, datant de moins d'un an ;
    - vérification que ces établissements sont situés en France
    - concordance des attestations avec la liste des pays reconnus indemnes par les autorités japonaises
  - ◆ absence de tout autre fournisseur (ils sont soit agréés « Export-Japon », soit non agréés reconnus).
- ➔ Contrôle de la traçabilité, notamment que les matières premières entrant dans la composition des produits exportables au Japon proviennent bien d'établissements fournisseurs figurant dans la liste des établissements agréés « Export-Japon ».

Annexe 4 : Dossier de demande d'agrément pour l'exportation de produits traités thermiquement – protocole 2
Liste des documents et informations à fournir

Informations générales

L'entreprise doit fournir les informations suivantes :

- Numéro d'agrément sanitaire UE 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 [6]
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 ;
   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

[6] SSOP = Sanitation Standard Operating Procedures ; voir instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014. Fournir un résumé synthétique (2 pages).

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.