



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

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. BASTIEN (84.96)
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/N2013-8058

Date: 20 mars 2013

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace : Aucune
Date d'expiration : Aucune
Nombre d'annexe : Aucune
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Modalités d'agrément des établissements exportant des viandes fraîches et des produits carnés à base de viande de porc et de volaille vers TAIWAN.

Références :

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;*

Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;*

Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;*

Règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;*

Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;*

Arrêté ministériel du 8 juin 2006 modifié *relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.*

Note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N°2011-8254 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.

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

Mots-clés : Export – viande fraîche – produits à base de viande - porc – volailles - Taiwan

Destinataires	
Pour exécution : DDPP/DDCSPP DAAF	Pour information : FranceAgriMer SE/Pékin - Taiwan

Les incontournables (selon les exigences spécifiques) :

L'agrément spécifique « Export-Taiwan » est requis pour tous les établissements produisant les denrées exportées, à chaque étape de leur transformation.

Les établissements d'entreposage ne sont pas concernés par l'agrément spécifique « Export-Taiwan » .

L'agrément « Export – Taiwan » est délivré par les autorités de Taiwan.

Il n'y a pas de dossier spécifique à transmettre.

L'agrément UE est suffisant pour se porter candidat.

Introduction

Les dispositions générales relatives à l'instruction des demandes d'agrément spécifique pour l'export vers les pays tiers et aux modalités d'octroi et de retrait de ces agréments sont présentées dans la note de service NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2011-8254 du 30/11/2011.

Cette note précise les dispositions particulières pour l'exportation de viandes fraîches et des produits carnés à base de viande de porc et de volaille vers Taiwan qui s'ajoutent aux dispositions générales de la note sus-citée.

Cette note vise UNIQUEMENT les exportations à destination de Taiwan. Elle ne concerne pas les exportations vers la République Populaire de Chine, ni celles vers les régions administratives spéciales de Hong-Kong et de Macao.

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

1.1. Portée de la reconnaissance du système d'inspection

Les autorités taiwanaises n'autorisent les importations de viandes fraîches et des produits carnés à base de viande de porc et de volaille de France qu'à partir d'établissements qu'elles auront préalablement agréés.

Les exportations des produits décrits aux points 2 de la France vers Taiwan sont donc autorisées UNIQUEMENT à partir d'établissements agréés spécifiquement pour cette destination.

1.2. Exclusion

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

2. Produits exportables sous couvert de l'agrément spécifique¹

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
Porc	X		X	X			
Volaille	X ²		X	X			

On entend par volaille, toutes les espèces d'oiseaux domestiques.

3. Procédure d'agrément des établissements

3.1. Exigences particulières des autorités sanitaires du pays tiers

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

Les conditions de production et de manipulation de certains produits tels que pattes et têtes de volailles ou oreilles et pieds de porcs, destinés à la consommation humaine, doivent répondre aux conditions applicables à la viande fraîche.

Cette exigence des autorités taiwanaises concerne tous les établissements (abattoirs, ateliers de découpe, ateliers de transformation) manipulant les denrées exportées, à chaque étape de leur transformation (agrément filière).

Les autorités de Taiwan sont particulièrement exigeantes sur la maîtrise de la méthode HACCP et la tenue à jour des enregistrements tels que définis dans le plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise.

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-Taiwan » pour les viandes fraîches et les produits carnés à base de viande de porc et de volaille.

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 pour l'exportation de viandes fraîches et des produits carnés à base de viande de porc et de volaille vers Taiwan.

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 des produits exportés soient agréés pour l'exportation vers Taiwan (abattoirs, ateliers de découpe, établissement de transformation).

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 Y compris les coproduits de volailles, tels que les pattes (nettoyées et lavées), la langue ainsi que la tête, destinés à la consommation humaine.

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-Taiwan » pour la fabrication des denrées exportées.

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 en vue de la consommation humaine. Dans ce cas, les conditions détaillées dans la note de service DGA/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 seront saisis aux items suivants : A02, D05, E09, E1202, F01 et G01.

Les professionnels peuvent se référer à un GBPH concernant la collecte des pattes de poulet rédigé par la Fédération des industries avicoles³. 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>).

Les termes et concepts de la méthode HACCP doivent être appréhendés conformément aux précisions apportées par la NS 2011-8254, avec une attention particulière sur les enregistrements et une évaluation de l'efficacité et de la pertinence des actions correctives mises en place par les professionnels suite aux non-conformités préalablement constatées.

Une visite spécifique n'est pas nécessaire lors de l'instruction de la demande d'agrément de l'entreprise concernée. Les rapports d'audits régulièrement conduits doivent vous apporter les éléments de réponses adéquats.

3.2.3. Contrôle exercé par les autorités sanitaires du pays tiers

Les autorités taiwanaises procèdent à l'agrément spécifique des établissements d'abattage et de découpe.

Pour les établissements de transformation, le pre-listing sera accepté si les conclusions de la première mission d'inspection des autorités de Taiwan pour ce type d'établissement (sur la base d'un échantillonnage) sont favorables. Des précisions seront apportées sur ce point ultérieurement.

En complément, les autorités sanitaires taiwanaises procèdent à des contrôles fréquents sur les lots importés ; elles sont également susceptibles de réaliser des missions d'inspections 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 Taiwan, 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.

Signé

Jean-Luc ANGOT

Directeur général adjoint

3 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