



**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**  
**Bureau des Etablissements d'Abattage et de**  
**Découpe**  
**Direction générale de l'alimentation**  
**Service de l'alimentation**  
**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments**  
**Bureau des Etablissements de Transformation et de**  
**Distribution**

**Instruction technique**

**DGAL/SDASEI/2015-921**

**02/11/2015**

**Date de mise en application :** Immédiate

**Diffusion :** Tout public

**Cette instruction abroge :**

DGAL/SDSSA/SDASEI/N2010-8141 du 18/05/2010 : 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 :** 3

**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 bien-être 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.

## Les incontournables :

L'agrément spécifique "Export-Japon" vise à apporter des garanties aux autorités sanitaires japonaises au regard de la diffusion des maladies infectieuses (peste porcine classique, fièvre aphteuse, peste porcine africaine, peste bovine, etc.) par la maîtrise:

- des approvisionnements (pays et élevages d'origine) ;
- des contaminations croisées par les agents responsables de ces maladies animales (cf. ci-dessus) ;
- de la traçabilité tout au long de la filière ;
- du traitement thermique ;
- de l'archivage de l'ensemble des documents attestant de la conformité aux exigences spécifiques japonaises.

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 ».
  
- ◆ 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 ».
  - 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.
  
- ◆ 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 : Dossier de demande d'agrément pour l'exportation de produits traités thermiquement.....	15

## 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>. Également disponible sur Exp@don ;
- 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>. Également disponible sur Exp@don.

### 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 particulier de certaines zones françaises au regard de la PPC. 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<sup>1</sup>

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	
			non traités thermiquement	traités thermiquement mais non stérilisés				stérilisés <sup>2</sup>
				traités thermiquement selon le protocole 1	traités thermiquement selon le protocole 2 <sup>3</sup>			
Porcins <sup>4</sup>	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)<sup>5</sup>. 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).

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).

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	
			non traités thermiquement	traités thermiquement mais non stérilisés				stérilisés <sup>2</sup>
				traités thermiquement selon le protocole 1	traités thermiquement selon le protocole 2 <sup>3</sup>			
Communautaire	X	X	X	X	X	X	X	
« Export-Japon » de tous les établissements de la filière	X	X	X <sup>6</sup>	X <sup>6</sup>		X <sup>6</sup>	X <sup>6</sup>	
« Export-Japon » uniquement de l'établissement procédant au traitement thermique					X <sup>7</sup>	X <sup>7</sup>	X <sup>7</sup>	

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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).

<sup>3</sup> traitement thermique défini et autorisé par les autorités japonaises (protocole 2), après désossage complet et, le cas échéant, fumage, salage (autorisation individuelle attribuée dans le cadre de l'agrément, sur la base du dossier d'agrément fourni aux autorités japonaises cf III.2 – A.2) :

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

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

<sup>4</sup> « porcine » : 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.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> Lorsque l'exportation est couverte par le protocole 1, tous les produits exportés issus de cet établissement doivent respecter l'agrément « Export-Japon » de la filière (agrément de tous les établissements de la filière).

<sup>7</sup> Lorsque l'exportation est couverte par le protocole 2, l'agrément est délivré à l'établissement procédant au traitement thermique (et aux éventuels établissements d'entreposage des produits ainsi traités) par les autorités japonaises sur la base d'un examen de dossier de demande d'agrément (annexe 3) et le cas échéant d'une mission d'inspection *in situ*. L'agrément « Export-Japon » de l'ensemble de la filière n'est alors pas exigé.

### 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 reconnue 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).

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

##### III.1 – A. 1 : Approvisionnement

###### **1. Abattoirs**

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

###### **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 reconnue 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

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

- 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)

Il n'existe pas de dossier d'agrément type à constituer à l'appui de la demande d'agrément « Export-Japon » pour les viandes de porc fraîches et PABV selon le protocole 1.

L'établissement candidat doit adresser par écrit à la DD(CS)PP **une demande d'agrément accompagnée de l'ensemble des éléments permettant de statuer sur le respect des conditions sanitaires officielles** pour l'exportation de viande de porc fraîche 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).

Lorsque l'instruction du dossier a confirmé le respect par l'établissement des conditions d'agrément « Export-Japon », la DD(CS)PP transmet cette demande, avec son avis favorable, à FranceAgriMer (qui transmet à la DGAL) et attribue dans SIGAL une autorisation « Export-Japon », avec l'état « demande d'agrément ». La DGAL informe les autorités japonaises de cette demande ; lorsque cette demande a été prise en compte par les autorités japonaises, FranceAgriMer en informe la DD(CS)PP qui délivre l'agrément à l'établissement et met à jour SIGAL (autorisation « Export-Japon » à l'état « valide »)

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

Tout établissement candidat fournit à la DD(CS)PP un dossier conforme à l'annexe 3 de la présente note à l'appui de la demande d'agrément « Export-Japon » pour les viandes de porc traitées thermiquement :

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

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

**Après examen du dossier, les autorités japonaises peuvent attribuer d'emblée l'agrément, ou conditionner sa délivrance à l'envoi d'éléments d'information complémentaires ou à la réalisation une visite d'inspection préalable par leurs services (au frais du professionnel qui souhaite exporter).**

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

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

## **III.2 – B : Contrôles officiels**

### **III.2 – B. 1 : Agrément pour l'exportation de viandes 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.

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).

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

**Cet audit est réalisé tous les 6 mois.**

Le rapport d'inspection mentionnant ce contrôle documentaire spécifique devra être archivé pendant une durée minimale de 2 ans.

### III. 3 - Contrôle exercé par les autorités sanitaires japonaises

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

A leur initiative, les autorités japonaises sont également susceptibles d'auditer le système d'inspection français, et en particulier l'organisation des contrôles permettant d'assurer le respect des conditions spécifiques qu'ils ont édictées. La mise en évidence d'un dysfonctionnement majeur dans ce cadre serait particulièrement préjudiciable pour l'ensemble de la filière : la capacité de pré-listing (dans le cas du protocole « 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](mailto: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 EVAÏN

## **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 reconnue 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 reconnue indemne 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 : Dossier de demande d'agrément pour l'exportation de produits traités thermiquement**

### **Liste des documents et informations à fournir**

#### Informations générales

L'entreprise doit fournir les informations suivantes :

- Numéro d'agrément 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<sup>8</sup>
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

<sup>8</sup> 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.