

Mots clefs : exportation - Japon - instruction	RI.JP.08	Japon
	12/10	

I. POSSIBILITES D'EXPORTATION

Actuellement il y a des instructions particulières – ainsi que des certificats mentionnés au point VII - pour l'exportation vers le Japon de :

- 1) viandes de porc, de boyaux de porc **et de protéines animales transformées à base de sang (pour la consommation humaine)**
- 2) viandes de cheval et produits dérivés
- 3) viandes de volailles et de produits à base de viande de volaille
(On entend par là la viande de poules, cailles, dindes, les autruches et les ansériformes (canards et oies par exemple))
- 4) produits de la pêche et d'aquaculture
- 5) **viande de volaille et de produits à base de viande de volaille traités à la chaleur**

II. CONDITIONS D'INSTALLATION

1. Général

Outre les conditions générales de l'établissement, il n'y a pas d'exigences spécifiques à l'exportation vers le Japon.

2. Viande de volaille et produits à base de viande de volaille traités à la chaleur

Cependant, pour l'exportation de viande de volaille et de produits à base de viande de volaille traités à la chaleur, les établissements doivent remplir les conditions figurant dans le document "Conditions d'exportation pour les établissements de viande de volaille et de produits à base de viande de volaille traités à la chaleur JP.01."

III. CONDITIONS D'EXPLOITATION

1. Viandes de porc, boyaux de porc **et protéines animales transformées à base de sang (pour la consommation humaine)**

En complément aux conditions d'exploitation, la production de viande de porc, de boyaux de porc et des protéines animales transformées à base de sang (pour la consommation humaine) pour l'exportation vers le Japon doit être canalisée dans l'établissement. Cette canalisation doit être visuellement reconnaissable. Pour la production de viande de porc, de boyaux de porc **et protéines animales transformées à base de sang (pour la consommation humaine)** pour l'exportation vers le Japon, les 3 points suivants doivent être vérifiables à tout moment :

- endroit de production (origine)
- date d'entrée dans l'établissement

Mots clefs : exportation - Japon - instruction	RI.JP.08	Japon
	12/10	

- quantité apportée pour l'exportation vers le Japon

2. Viande de volaille et produits à base de viande de volaille traités à la chaleur

Le directeur de l'établissement doit rapporter au moins chaque mois que des mesures préventives sont prises à l'encontre des dangers sanitaires et qu'une bonne qualité de la procédure de traitement thermique peut être garantie. Ces rapports écrits doivent être conservés pendant un délai d'au moins deux ans.

Le directeur doit également conserver pendant au moins deux ans un rapport écrit comportant les informations suivantes :

- a. **dates de traitement thermique**
- b. **quantité de viande de poulet et de produits à base de viande de poulet de chaque partie de production avec leurs rapports de traitement thermique**
- c. **dates et quantité de chaque envoi et pays de destination**

IV. CONDITIONS D'EXPERTISE

Il n'y a pas de conditions spéciales imposées pour l'exportation vers le Japon qui s'ajouteraient à celles de l'expertise normale.

V. CONDITIONS DE CONTROLE

1. Général

Outre que les conditions générales de contrôle, il n'y a pas d'exigences spéciales imposées pour l'exportation vers le Japon.

2. Viande de volaille et produits à base de viande de volaille traités à la chaleur

L'UPC contrôlera tous les six mois si l'établissement remplit toujours les conditions figurant dans le document "Conditions d'exportation pour les établissements de viande de volaille et de produits à base de viande de volaille traités à la chaleur JP.01." ainsi que les conditions de santé animale du certificat EXP.VTP.JP.02.01. Un rapport écrit de ce contrôle sera mis à disposition, à conserver pendant au moins deux ans. Si l'établissement ne répond plus aux conditions, les mesures ad hoc seront prises et les autorités japonaises en seront averties.

VI. DEMANDE D'AGREMENT POUR L'EXPORTATION

1. Les demandes d'agrément pour l'exportation de viande de porc, de boyaux de porc **et de protéines animales transformées à base de sang (pour la consommation humaine)** vers le Japon doivent s'effectuer selon la procédure générale et à l'aide du formulaire de demande.

<http://www.favv.be/exportationpaystiers/registresetformulaires/ documents/EX VTPdemande03.pdf>

Mots clefs : exportation - Japon - instruction	RI.JP.08	Japon
	12/10	

L'administration centrale se charge du traitement de la demande d'agrément par le service vétérinaire japonais. Ceci peut prendre plusieurs semaines. L'agrément entre en vigueur dès réception de la confirmation écrite de l'administration centrale.

2. **Les demandes d'agrément pour l'exportation vers le Japon de viande de volaille et de produits à base de viande de volaille traités à la chaleur doivent être introduites suivant la procédure générale, au moyen du formulaire de demande.**
<http://www.favy.be/exportationpaystiers/registresetformulaire/documents/EXVTPdemande03.pdf>

- **L'AFSCA transmettra la demande aux autorités japonaises compétentes. Les autorités japonaises compétentes viendront ensuite sur place inspecter l'établissement en vue de l'agrément. Les coûts de cette inspection par le Japon seront facturés par l'AFSCA à l'établissement demandeur. L'agrément prend cours après réception de la confirmation écrite de l'AFSCA.**
- **Les conditions auxquelles les établissements doivent satisfaire en vue d'obtenir un agrément sont mentionnées dans le document "Conditions d'exportation pour les établissements de viande de volaille et de produits à base de viande de volaille traités à la chaleur JP.01".**
- **Seuls les établissements dont le traitement thermique permet à la viande de volaille d'atteindre une température à cœur d'au moins 70° C pendant au moins une minute, par cuisson, étuvage ou friture, ou pendant au moins 30 minutes si une autre technique est utilisée que celles précitées, peuvent prétendre à cet agrément pour l'exportation.**
- **Si des modifications de la structure physique de l'établissement sont prévues, telles que par exemple une reconstruction ou une extension, l'établissement doit en informer l'AFSCA au préalable, de sorte que ces modifications puissent être sollicitées auprès du Japon.**
- **Les modifications du nom ou de l'adresse de l'établissement doivent également être communiquées immédiatement.**

VII. CERTIFICATS

<u>Code AFSCA</u>	<u>Titre du certificat</u>	
EX.VTP.JP.01.01	Certificat de salubrité pour l'exportation de viande de porc et de boyaux de porc vers le Japon	6 p.
JP.12.01.99.02	Certificat de salubrité pour l'exportation vers le Japon de viande de cheval et produits dérivés	2 p.
JP.20.02.00.04	Certificat de salubrité pour l'exportation vers le Japon de viande de volaille et produits de viande de volaille	2 p.

Mots clefs : exportation - Japon - instruction	RI.JP.08	Japon
	12/10	

JP.50.05.99.02	Certificat de salubrité pour l'exportation vers le Japon de produits de la pêche et d'aquaculture	1 p.
EX.VTP.JP.02.01	Certificat de salubrité pour l'exportation de viande de volaille et de produits à base de viande de volaille traités à la chaleur vers le Japon	3 p.

VIII. CONDITIONS DE CERTIFICATION

VIII.A. EXPORTATION DE VIANDE DE PORC, DE BOYAUX DE PORC ET DES PROTEINES ANIMALES TRANSFORMEES A BASE DE SANG VERS LE JAPON

1. Les marchandises (viande de porc fraîche, abats comestibles, boyaux de porc, produits à base de viande – tels que saucisse, jambon et lard - **et de protéines animales transformées à base de sang (pour la consommation humaine)**) qui sont exportées vers le Japon sont produites à partir de porcs abattus après le 17/12/2003.
2. L'exploitant doit :
 - a. au niveau de l'abattoir, vous remettre les données relatives à la traçabilité à l'appui du document 'Informations sur la chaîne alimentaire porcs' ICA, prouvant que les porcs satisfont aux conditions d'exportation pour le Japon.
http://www.favv.be/productionanimale/animaux/ica/porcs/ documents/2010-04-13_VKIPorcsV5.1fr.pdf
Pour les établissements en aval de l'abattoir il s'agit du document JP.CSF.02.03 délivré par l'expert de l'établissement d'expédition en ce qui concerne la viande livrée.
Au cas où le lot fourni est expédié de l'étranger (autre Etat membre, pays tiers) il s'agit de documents réglementaires qui sont rédigés pour ce type d'envoi.

Vous vous assurez de la provenance, des pays et des zones à partir desquels le Japon autorise l'importation.
La liste est accessible sur le site <http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>
La transmission des documents dans la chaîne de production relève de la responsabilité des exploitants.
 - b. Si les marchandises proviennent de plusieurs abattoirs, ateliers de découpe, entrepôts frigorifiques, fabriques de viandes pour former un seul envoi, les numéros d'agrément de chacun de ces établissements doivent figurer sur le certificat.
 - c. Le poids total de l'envoi doit être mentionné sur le certificat ainsi que, le cas échéant, le fractionnement de ce poids total entre les poids respectifs par numéro d'agrément présent sur le document.
3. Vous devez conserver dans votre registre personnel des certificats le document original sur base duquel vous certifiez pour les destinations ultérieures. Ce document

Mots clefs : exportation - Japon - instruction	RI.JP.08	Japon
	12/10	

n'accompagne donc en aucun cas l'envoi. Cette manière de procéder permet, le cas échéant, de retracer jusqu'au niveau de la(des) ferme(s).

4. Vous surveillez la canalisation et l'identification du point de vue "destination Japon".
5. Les autres garanties mentionnées dans le certificat EX.VTP.JP.01.01 sont censées être remplies sauf mention contraire de l'Administration centrale de l'AFSCA.
6. Le document JP.CSF.02.03 ainsi que le certificat EX.VTP.JP.01.01 ne peuvent être délivrés dans les abattoirs et les autres établissements que si ces établissements, de même que ceux pour lesquels le document JP.CSF.02.03 est destiné, sont repris sur la liste fermée d'établissements et se trouvent en dehors de province de Luxembourg.
7. Le Japon considère les régions suivantes comme "CSF free zones" :
 - La Belgique à l'exception de province de Luxembourg
 - Vous trouvez les informations les plus récentes concernant la liste des pays sur le site web du JAQS (the Japanese Animal Quarantine Service)

<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>

8. Au point 4.3 vous biffez 4.3.3. et/ou 4.3.4. ainsi que 4.3.4. et/ou 4.3.5. si ceux-ci ne sont pas d'application.
9. Vous pouvez signer la référence à la législation japonaise au point 4.8. si les exigences de la législation belge en vigueur sont satisfaites.
10. Les containers doivent être scellés avec les scellés de l'AFSCA et le numéro du scellé doit être mentionné sur le certificat.

VIII.B. EXPORTATION DE VIANDE CHEVALINE ET PRODUITS DERIVES VERS LE JAPON

1. Sur base du point 2.2. la viande de cheval en provenance d'un état membre ou d'un pays tiers peut être certifiée, en tenant compte des conditions sanitaires au point 4.
2. Vous pouvez signer le renvoi à la réglementation japonaise aux points 4.7. si les conditions d'exploitation en vigueur en Belgique sont respectées.

VIII.C. EXPORTATION DE VIANDE DE VOLAILLE ET PRODUITS DERIVES VERS LE JAPON

1. Le certificat pour l'exportation de viandes de volaille et de produits à base de viande de volaille s'applique aux volailles, cailles, dindons, autruches et ansériformes (les canards et les oies).
2. Sur base du point 2 (provenance de la viande) et du point 4 (conditions sanitaires) l'exportation est limitée à la production belge de viande de volaille et de produits à base de viande de volaille.

Mots clefs : exportation - Japon - instruction	RI.JP.08	Japon
	12/10	

3. Vous pouvez signer le renvoi à la réglementation japonaise aux points 4.8. et 4.9 si les conditions d'exploitation en vigueur en Belgique sont respectées.

VIII.D. EXPORTATION DE POISSON VERS LE JAPON

Vous pouvez signer ce certificat si les conditions d'exploitation en vigueur en Belgique sont respectées.

VIII.E. EXPORTATION VERS LE JAPON DE VIANDE DE VOLAILLE ET DE PRODUITS À BASE DE VIANDE DE VOLAILLE TRAITÉS À LA CHALEUR

1. Le certificat EX.VTP.JP.02.01 ne peut être remis qu'aux établissements repris dans la liste fermée d'établissements.
2. Si les produits sont transportés par des pays tiers, les scellés de l'AFSCA doivent être apposés sur les conteneurs.
