

ORDRE DE SERVICE



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

<p>Direction générale de l'alimentation</p> <p>Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments Mission de Coordination Sanitaire Internationale</p> <p>Bureaux des matières premières, des établissements de transformation et de l'exportation Pays Tiers</p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Dossier suivi par : Jean-Yves Kerveillant - Dominique Allain - Fabien Schneegans</p> <p>Tél. : 01-49-55-84-28/ 84-07/ 58-18</p> <p>Réf. interne : SDSSA/MCSI/JYK/DA/FS</p>	<p>NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/MCSI/N2003-8017</p> <p>Date : 03 FEVRIER 2003</p> <p>Classement : EI32KR.1</p>
--	--

Date de mise en application : Immédiate

Abroge et remplace : La note de service DGAL/SDHA/MCSI /N97/N°8098 du 28 mai 1997 *relative à l'exportation de viandes fraîches de porc vers la Corée,*
La note de service DGAL/SDSSA/N2002-8139 du 8 octobre 2002 *relative à l'exportation de viandes fraîches de porc et de volailles vers la Corée du Sud,*
La note de service DGAL/SDHA/N.98/N°8152 du 9 septembre 1998 *relative à l'exportation de viandes fraîches de volailles,*
La lettre- ordre de service n°774 du 24 mai 2002 *relative à l'exportation de viandes fraîches de porc et de volailles vers la Corée du Sud,*
La lettre- ordre de service n°1116 du 18 juillet 2002 *relative au même objet,*
La lettre d'information n°1806 du 19 novembre 2002 *relative au même objet.*

Date limite de réponse : Aucune

☞ Nombre d'annexes : 5

Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Exportation de viandes fraîches et de produits à base de viande de porc et de volailles vers la Corée du Sud.

Bases juridiques : Note de service DGAL/SDHA/N2002-8015 du 24 janvier 2002 *récapitulant les conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches d'animaux de boucherie et de volailles et de produits à base de viande,*

Note d'information DGAL/MCSI/EXP/ 2002-001 du 2 octobre 2002.

MOTS-CLES : Exportation - Viandes - Viandes fraîches- Produits à base de viandes
- Porc - Volailles - Corée du Sud - Agrément - Questionnaires - Certificats sanitaires.

Résumé : La présente instruction définit les conditions d'exportation des viandes fraîches de porc et de volailles et des produits à base de ces viandes vers la Corée du Sud, ainsi que les modalités d'agrément des établissements.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - Préfets DRAF/DAF - DDAF - Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

I) Conditions générales d'exportation relatives aux viandes fraîches de porcs et de volailles et aux produits à base de ces viandes:

Constitution du dossier de demande d'agrément pour l'exportation vers la Corée:

Toute demande d'agrément d'un nouvel établissement pour exporter des viandes fraîches de porc congelées, de volailles et de produits transformés à base de ces viandes vers la République de Corée doit être accompagnée du ou des questionnaire(s) correspondant à (aux) activité(s) de l'établissement (abattoir, atelier de découpe ou de transformation, entrepôt), **à renseigner exclusivement en langue anglaise et de façon non-manuscrite** sur l'un des formulaires joints en annexes:

annexe V : questionnaires "Porcs" (abattoirs, ateliers de découpe et de transformation, entrepôts),

annexe VI : questionnaires "Volailles" (abattoirs, ateliers de découpe et de transformation, entrepôts).

Il est important de noter que seuls les entrepôts agréés au titre de l'arrêté ministériel du 3 avril 1996 *fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales ou d'origine animale* se doivent de renseigner le questionnaire "entrepôt". Les unités de stockage et/ ou de congélation annexées aux établissements d'abattage, de découpe ou de transformation ne sont pas concernées par ce questionnaire.

Je vous rappelle que toutes les cases de ces questionnaires doivent être dûment renseignées, que la date d'établissement ("registration date" dans le texte) correspond à la date d'agrément CEE de l'établissement et non à la date de réponse au questionnaire, et la rubrique "Registration number" doit être renseignée par le numéro d'agrément communautaire de l'établissement demandeur et non par son numéro de SIREN/SIRET.

Par ailleurs, la case "address" doit être renseignée par l'adresse exacte de l'établissement demandeur telle qu'indiquée sur le Journal officiel de la République française, et non par l'adresse du siège social de cet établissement.

Vous veillerez à ne pas omettre de mentionner la date de mise en place de l'HACCP (à la page 3 des questionnaires relatifs aux abattoirs et aux ateliers de découpe/ de transformation).

De plus, afin de répondre à la demande du service agricole de l'ambassade de France de Séoul, vous veillerez également à transmettre (à part des questionnaires) les coordonnées (nom, numéros de téléphone et de télécopie, et si possible, adresse électronique) de la personne responsable de l'établissement demandeur. Ces renseignements permettront de constituer un fichier mis à la disposition des importateurs coréens.

Il n'est plus utile que les professionnels joignent à leur demande des brochures exhaustives d'information concernant leur établissement. En revanche, il est primordial que ceux-ci joignent à leur demande une attestation dans laquelle ils reconnaissent avoir pris connaissance des dispositions spécifiques applicables à l'exportation vers la Corée du Sud (et en y mentionnant les instructions spécifiques) et qu'ils s'engagent à respecter ces conditions conformément aux instructions de la note de service DGAL/SDHA/N2002-8015 du 24 janvier 2002 *récapitulant les conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches d'animaux de boucherie et de volailles et de produits à base de viande*.

Cette demande doit être transmise à la sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments (bureau des matières premières pour les abattoirs, ateliers de découpe et entrepôts et bureau des établissements de transformation pour les ateliers de transformation) sous-couvert et avec avis favorable du Directeur départemental des services vétérinaires du lieu d'implantation de l'établissement.

Seules les demandes accompagnées d'un avis favorable des services vétérinaires d'implantation de l'établissement seront transmises aux autorités concernées. Il vous appartient donc de motiver votre avis en tenant compte notamment des capacités de l'établissement demandeur à répondre aux exigences coréennes, notamment en matière de traçabilité pour les viandes fraîches porcines. Par ailleurs, des visites des établissements par les vétérinaires coréens sont en voie de programmation.

II) Conditions d'exportation spécifiques aux viandes fraîches porcines et aux produits à base de ces viandes:

Le marché coréen, après avoir été fermé depuis mars 2001, est désormais réouvert à l'importation de viandes porcines françaises et de produits à base de ces viandes depuis le 30 septembre 2002.

Les modèles de certificats sanitaires qu'il convient d'utiliser lors de ces exportations vous ont déjà été diffusés par la note d'information DGAL/MCSI/EXP/2002-001 du 2 octobre 2002 et sont disponibles sur le site EXPADON.

De plus, des modifications sont intervenues ces derniers mois tant en ce qui concerne les conditions sanitaires requises pour les sites d'élevage éligibles "Corée" que la présentation des dossiers de demande d'agrément adressés par les entreprises souhaitant exporter vers ce pays.

Il m'est donc apparu nécessaire, pour plus de clarté, de regrouper l'ensemble des instructions existantes *relatives aux conditions d'exportation de viandes fraîches de porc et de volailles vers la Corée du Sud* dans une seule et même instruction. Tel est l'objet de la présente note de service qui annule et remplace l'ensemble des documents antérieurs *relatifs au même objet* à l'exception de la note de service DGAL/SDSSA/N 2002-8172 du 3 décembre 2002 *relative à l'exportation de viandes fraîches de porc vers la Corée du Sud* transmettant la liste des établissements français agréés.

Il convient à nouveau de mettre en œuvre une procédure de contrôle de l'ensemble de la filière de production, de l'élevage naisseur jusqu'à l'établissement expéditeur des viandes ou produits destinés à l'exportation vers ce pays. Cette procédure rédigée en étroite collaboration avec les organisations professionnelles et les services chargés sur le terrain de la signature des certificats sanitaires à l'exportation, est décrite ci-dessous.

I 1- Sélection des élevages susceptibles de fournir des porcs en vue de l'exportation vers la Corée.

Compte-tenu des exigences requises pour l'exportation de viandes fraîches porcines vers la Corée, il convient d'effectuer une sélection des élevages qui pourront fournir des animaux en vue de l'exportation vers ce pays.

Ces élevages doivent répondre aux critères suivants:

- ne pas être situés dans les départements 54 et 57 qui font actuellement l'objet d'une surveillance renforcée au regard de la PPC dans la population des suidés sauvages,
- fournir, en vue de l'exportation vers la Corée, uniquement des animaux nés et élevés en France,
- n'avoir pas connu de cas de charbon et de brucellose porcine depuis au moins 2 ans,
- n'avoir pas connu, selon les connaissances officielles, de cas de maladie d'Aujesky depuis au moins 6 mois.

Il convient de noter que le critère portant sur les élevages et relatif au Syndrome Dysgénésique Respiratoire Porcin (SDRP) est désormais supprimé.

Deux cas de figures peuvent alors se présenter. Les animaux sont issus:

- soit d'élevages adhérents d'un groupement de producteurs,
- soit d'élevages indépendants.

I -1-1. Cas des élevages adhérents d'un groupement de producteurs.

I -1-1-1. Elaboration d'une liste positive.

Il appartient au groupement d'établir une liste positive des sites d'élevage "éligibles Corée" qui répondent aux exigences précitées.

Cette liste sera établie sur la base d'attestations "Corée" conformes, selon le cas, aux modèles joints en annexes I à III.

Une attestation "Corée" sera établie selon le cas soit pour l'ensemble des sites d'élevage (cas des groupements), soit pour chaque site d'élevage répondant aux exigences coréennes (élevage indépendant). Deux cas de figures sont envisageables :

- le vétérinaire du groupement est également le vétérinaire sanitaire du site d'élevage : il établit l'attestation conforme à l'annexe I,
- le vétérinaire du groupement n'est pas le vétérinaire sanitaire du site d'élevage: il établit l'attestation conforme à l'annexe I sur la base d'une attestation conforme à l'annexe II délivrée par le vétérinaire sanitaire du site d'élevage pour ce qui concerne les maladies réglementées.

Dans ce dernier cas, le vétérinaire sanitaire du site d'élevage informe sans délai le vétérinaire du groupement de tout changement de statut de l'élevage.

La durée de validité des attestations délivrées est limitée à 1 an.

Le groupement collecte et conserve l'ensemble des attestations "Corée" et établit sur cette base une liste positive des sites d'élevage qui répondent aux exigences coréennes.

I -1-1-2. Gestion et transmission de la liste.

Le vétérinaire du groupement en charge d'un site d'élevage fournisseur de porcs pour l'exportation vers la Corée informe immédiatement le groupement dès qu'un changement intervient dans le statut sanitaire du site d'élevage ou dans l'origine des porcs.

Le groupement élabore alors une nouvelle liste dans laquelle il exclut le site d'élevage qui ne répond plus aux exigences coréennes. De même, les services vétérinaires informent par courrier le groupement lors de la prise d'un arrêté préfectoral portant déclaration d'infection (APPDI) suite à la découverte d'un cas de maladie d'Aujesky, ou de brucellose porcine.

Le groupement élabore une nouvelle liste en excluant le site d'élevage ayant fait l'objet de cet APPDI. Cet élevage est alors exclu pour une durée minimum

incompressible de 8 mois à compter de la prise de l'APPDI en cas de maladie d'Aujesky, et de 2 ans en cas de brucellose porcine.

Il revient au groupement de gérer la liste des sites d'élevage "éligibles Corée" en tenant bien compte des délais d'exclusion à savoir:

- tout site d'élevage dans lequel aura été mis en évidence un cas de charbon ou de brucellose porcine sera écarté du marché coréen pendant 2 ans,
- tout site d'élevage dans lequel aura été découvert un cas de maladie d'Aujesky sera écarté du marché coréen pour une durée minimale de 8 mois à compter de la notification de l'APPDI.

Le groupement transmet la liste des sites d'élevage "éligibles Corée" directement aux services vétérinaires en poste dans les abattoirs destinataires des porcs. Copie de cette liste est également transmise au directeur départemental des services vétérinaires du département d'implantation de l'abattoir ainsi qu'au directeur de l'abattoir.

Le groupement s'engage à transmettre immédiatement une nouvelle liste à jour à chaque changement de statut d'un site d'élevage.

Cette liste a une durée de validité de six mois. Le groupement est donc tenu passé ce délai, d'éditer une nouvelle liste même en l'absence de changement de statut des sites d'élevage fournisseurs.

Le groupement doit être en mesure d'apporter aux services vétérinaires la preuve de l'origine française de ses porcs. Un contrôle a posteriori peut à tout moment être effectué par le directeur départemental de services vétérinaires d'implantation de l'élevage, notamment à la demande du vétérinaire inspecteur de l'abattoir.

I-1-2. Cas des éleveurs indépendants

Une attestation sanitaire "Corée" conforme au modèle joint en annexe III signée par le vétérinaire sanitaire en charge de l'élevage ou du site d'élevage devra accompagner jusqu'à l'abattoir chaque lot de porcs abattus en vue de l'exportation vers la Corée. Celle-ci est complétée d'une attestation d'origine des porcs émise par l'éleveur sur le modèle du document joint en annexe III.

L'éleveur doit être en mesure d'apporter aux services vétérinaires la preuve de l'origine française de ses porcs. Un contrôle a posteriori peut à tout moment être

effectué par le directeur départemental de services vétérinaires d'implantation de l'élevage, notamment à la demande du vétérinaire inspecteur de l'abattoir.

A l'arrivée des porcs à l'abattoir, l'abatteur collecte toutes les attestations et les remet sans délai au vétérinaire inspecteur de l'abattoir qui vérifie l'éligibilité des porcs au cahier des charges Corée et en assure l'archivage.

I-2 - Suivi des porcs et des carcasses à l'abattoir.

Seuls les abattoirs situés en dehors des départements 54 et 57 peuvent être agréés Corée.

L'abatteur collecte les bons d'enlèvement qui accompagnent chaque lot de porc à son arrivée à l'abattoir et informe sans délai les services vétérinaires de l'abattoir de l'arrivée d'un lot destiné à l'exportation vers la Corée. Les bons d'enlèvement doivent permettre d'identifier le site d'élevage d'enlèvement des porcs et pas seulement le propriétaire des animaux, identifié par son indicatif de marquage (anciennement numéro de TVA).

Pour les porcs qui proviennent d'un site d'élevage n'appartenant pas à un groupement, l'abatteur collecte, avec le bon d'enlèvement, les attestations sanitaires et d'origine.

L'abatteur vérifie à partir de la liste des sites d'élevage "éligibles Corée" établie par les groupements que tous les porcs proviennent de sites d'élevage qui répondent aux exigences coréennes.

Pour les porcs destinés à l'exportation vers la Corée, le registre des abattages précise les heures de début et de fin des opérations d'abattage.

De plus, ces porcs ne doivent pas être abattus en même temps que des animaux venant, même pour un simple transit d'un pays non autorisé à exporter de la viande de porc vers la Corée. La liste des pays autorisés à exporter vers la Corée est jointe en annexe.

Il conviendra si nécessaire d'apposer une marque discrète à convenir avec l'abatteur permettant de reconnaître facilement les carcasses destinées à l'exportation vers la Corée. Ces carcasses sont regroupées dans la chambre froide de stockage.

Il est important de rappeler qu'à ce stade, l'abatteur doit être en mesure à partir du numéro de tuerie et du numéro de frappe apposés sur les carcasses de remonter au bon d'enlèvement et donc aux sites d'élevage d'origine des porcs.

I-3 - Suivi des produits au niveau de l'atelier de découpe.

Seuls les ateliers de découpe situés en dehors des départements 54 et 57 peuvent être agréés Corée.

Le responsable de l'atelier de découpe informe au moins 24 heures à l'avance le vétérinaire inspecteur chargé de la surveillance de l'établissement du jour et de l'heure de réalisation de cette opération de découpage et note cette information sur le registre de l'établissement. Toutefois, dans la mesure où l'atelier de découpage est annexé à l'abattoir et placé sous le contrôle permanent de services vétérinaires, le délai de 24 heures pourra être réduit.

Les carcasses destinées à l'exportation vers la Corée seront travaillées en lots groupés. Ces viandes ne seront pas découpées en même temps que des viandes venant de pays non autorisés à exporter de la viande de porc vers la Corée.

Ces viandes seront identifiées par l'apposition sur les emballages d'une étiquette sur laquelle figurera la mention "produit destiné à l'exportation vers la Corée" rédigée en français et en anglais.

Pour un lot de viande découpée destiné à la Corée, le découpeur doit être en mesure de fournir la liste des carcasses (numéros de tuerie + numéros de frappe + dates d'abattage + numéros d'agréments des abattoirs) ayant servi à sa composition. Ceci suppose un transfert de ces données avec les documents commerciaux d'accompagnement des viandes lorsque l'atelier de découpe n'est pas annexé à l'abattoir.

I-4 - Suivi des produits au niveau des ateliers de transformation

Seuls les ateliers de transformation situés en dehors des départements 54 et 57 peuvent être agréés Corée.

Lors de leur entrée dans l'établissement de transformation, un contrôle de l'étiquetage des viandes fraîches porcines doit être assuré afin de vérifier leur conformité aux dispositions du point I-3 ci-dessus.

Le responsable de l'atelier de transformation informe au moins 24 heures à l'avance le vétérinaire inspecteur chargé de la surveillance de l'établissement, du jour et de l'heure à laquelle les produits sont transformés et note cette information sur le registre de l'établissement. Toutefois, dans la mesure où l'atelier de transformation est annexé à l'abattoir et placé sous le contrôle permanent de services vétérinaires, le délai de 24 heures pourra être réduit.

Les viandes destinées à l'exportation vers la Corée seront travaillées en lots groupés et de façon décalée dans le temps par rapport aux produits venant de pays non autorisés à exporter de la viande de porc vers la Corée.

Ces produits seront également identifiés par l'apposition sur les emballages d'une étiquette sur laquelle figurera la mention "produit destiné à l'exportation vers la Corée" rédigée en français et en anglais.

Pour un lot de produits transformés destiné à la Corée, le responsable de l'atelier de transformation doit être en mesure de fournir la liste des carcasses (numéros de tuerie + numéros de frappe + dates d'abattage + numéros d'agrément des abattoirs) ayant servi à sa composition.

I-5- Entrepôts

Lors de leur entrée dans l'entrepôt, un contrôle de l'étiquetage des viandes fraîches porcines ou des produits transformés à partir de ces viandes doit être assuré afin de vérifier leur conformité aux dispositions des points I-3 et I-4 ci-dessus. Aucune autre disposition relative notamment aux conditions d'entreposage n'est imposée. Toutefois, il pourrait être souhaitable d'assurer un entreposage séparé au sein de l'établissement de l'ensemble des viandes porcines et produits en contenant destinés à l'exportation vers la Corée.

I-6- Transmission des informations et signature des certificats

Plusieurs situations doivent être distinguées.

I-6-1 . Cas des ateliers de découpe

I-6 -1-1 Atelier de découpe annexé à l'abattoir

L'abatteur informe les services vétérinaires de l'abattoir qui assurent le suivi de l'ensemble des opérations de l'abattage jusqu'au découpage et établissent les certificats sanitaires spécifiques pour l'exportation vers la Corée du Sud.

I-6-1-2 Atelier de découpe séparé géographiquement de l'abattoir

Lorsque les carcasses sont travaillées dans un atelier de découpe qui n'est pas annexé à l'abattoir dans lequel les animaux ont été abattus, c'est le vétérinaire inspecteur en charge de l'atelier de découpe qui sera amené à signer les certificats à l'exportation.

Afin d'éviter la transmission de multiples documents sur l'origine des animaux et l'état sanitaire des élevages ainsi que sur les modalités d'abattage, la procédure suivante sera mise en place. Le vétérinaire inspecteur en poste à l'abattoir établit au départ des carcasses de l'abattoir un certificat conforme au modèle de certificat exigé par les coréens. Seules sont renseignées les mentions pouvant l'être au stade de l'abattoir . Les mentions qui ne peuvent être attestées à ce stade sont rayées. Il convient toutefois de préciser :

- l'attestation sanitaire proposée à la signature du vétérinaire inspecteur mentionne que : "l'établissement (abattoir ou atelier de découpe) ne se situe pas dans un périmètre déclaré infecté par un APPDI des maladies citées au point 3". Dans le cas de la maladie d'Aujesky, le périmètre déclaré infecté se limite à l'exploitation sous APPDI,
- ce certificat, que nous qualifierons de "certificat intermédiaire Corée", est transmis au vétérinaire inspecteur en charge de l'atelier de découpe où seront travaillées les carcasses,
- une copie de ce document est conservée par les services vétérinaires de l'abattoir,
- ce certificat intermédiaire est accompagné d'une liste complète des numéros de tuerie des carcasses qui constituent le lot couvert par ce certificat. Ce document est également visé par le vétérinaire inspecteur de l'abattoir.

Le découpeur prévient à l'avance les services vétérinaires en charge du contrôle de son établissement qu'un lot de carcasses destiné à l'exportation vers la Corée va être travaillé.

Sur la base des informations contenues dans le certificat intermédiaire Corée, le vétérinaire inspecteur de l'atelier de découpe peut établir le certificat définitif qui accompagnera les lots de viandes découpées vers la Corée.

I-6- 2 Cas des établissements de transformation

I-6- 2-1. Complexe abattoir- découpe- transformation

Il convient dans ce cas de se reporter aux instructions du point I-6 -1-1 ci-dessus.

I-6-2.2. Atelier de transformation annexé à un atelier de découpe agréé Corée

Il convient dans ce cas de se reporter aux instructions du point I-6 1.2. ci -dessus.

I-6-2.3. Atelier de transformation séparé géographiquement des établissements d'abattage et de découpe agréés

Les dispositions décrites au point I-6 1 2 ci-dessus sont transposables au cas des établissements de transformation séparés géographiquement de toute structure d'abattage et de découpe.

Le responsable de l'établissement de transformation doit prévenir à l'avance les services vétérinaires en charge du contrôle de son établissement qu'un lot de viandes porcines destiné à l'exportation vers la Corée va être travaillé.

Les services vétérinaires jugeront au cas par cas de l'opportunité d'assurer un contrôle, notamment de traçabilité, des fabrications à destination de la Corée.

I-6- 3 .Cas des entrepôts frigorifiques.

Il convient dans ce cas de se reporter aux instructions du point I-6 1.2 ci-dessus.

I-7- Gestion documentaire

Certains documents doivent être conservés par les différents intervenants.

- le groupement conserve :
 - les attestations "Corée" pendant 2 ans.

- l'abatteur conserve :
 - les bons d'enlèvement pendant au moins 2 ans,
 - les listes des sites d'élevage éligibles Corée pendant au moins 2 ans.

- les services vétérinaires de l'abattoir conservent :

-copie du certificat intermédiaire ou le cas échéant copie du certificat définitif,

-les listes des sites d'élevage éligibles "Corée" ainsi que les attestations remises par les éleveurs indépendants pendant au moins 2 ans.

- les services vétérinaires de l'atelier de découpe conservent:
 - l'original du certificat intermédiaire,
 - une copie du certificat définitif,
 - les documents de traçabilité relatifs à chaque lot exporté.

- les services vétérinaires de l'atelier de transformation conservent:
 - l' original du certificat intermédiaire,
 - une copie du certificat définitif.
 - les documents de traçabilité relatifs à chaque lot exporté.

- les services vétérinaires de l'entrepôt conservent:
 - l' original du certificat intermédiaire,
 - une copie du certificat définitif,
 - le cas échéant, les documents de traçabilité relatifs à chaque lot exporté.

Les copies des certificats sont à conserver pendant les durées habituellement requises pour ces documents, c'est-à-dire 10 ans.

Les seuils de résidus fixés par la réglementation coréenne sont identiques aux normes françaises sauf pour les produits suivants :

amoxicilline : 0,01 mg/Kg contre 0,05 mg/Kg en France,
néomycine : 0,25 mg/Kg contre 0,5 mg/Kg en France,
spiramycine : 0,025 mg/Kg contre 0,2 mg/Kg en France,
amitraz : 0,05 mg/Kg contre 0,4 mg/Kg (viande porcine).

Par ailleurs, les critères de radioactivité sont les suivants : (en Bq/Kg)

¹³¹I : 300,

¹³⁴Cs + ¹³⁷Cs : 370.

III) Conditions d'exportation spécifiques aux viandes fraîches de volailles et aux produits à base de ces viandes:

Il n'existe pas de conditions particulières, notamment en matière de traçabilité par rapport aux élevages d'origine, demandées par les autorités sud-coréennes pour exporter ces produits vers ce pays.

Les entreprises souhaitant exporter doivent remplir un questionnaire conformément au chapitre I de cette présente note.

Concernant la validité de l'agrément d'un établissement, celui-ci reste valable tant que les conditions d'exportation vers la Corée auxquelles sont soumis ces établissements ne sont pas modifiées.

Vous trouverez les certificats sanitaires relatifs à l'exportation de ces produits vers la Corée du Sud sur le site EXPADON.

La liste des établissements français agréés par les autorités sud-coréennes pour exporter des viandes fraîches de volailles et des produits à base de ces viandes vers la Corée, fera prochainement l'objet d'une diffusion sous la forme d'une note de service.

Je vous demande de bien vouloir informer de ces dispositions tous les professionnels de votre département susceptibles d'être intéressés par le marché coréen.

Vous me transmettez, dans le respect des dispositions de la note de service n°8015 du 24 janvier 2002, et après avoir vérifié la stricte conformité de ces établissements aux dispositions coréennes, la demande des professionnels accompagnée de votre avis favorable.

Vous voudrez bien me faire part des éventuelles difficultés qui pourraient résulter de la mise en application de ces dispositions.

La Directrice Générale Adjointe
CVO
Isabelle CHMITELIN

ANNEXE I
Attestation Corée n°.....
(Groupement)

Je soussigné Dr, vétérinaire du
groupement de producteurs en charge :

- des sites d'élevage dont la liste (comprenant nom, adresse et indicatif de marquage pour chaque site) est jointe en annexe (1)

- du site d'élevage de..... sis à

identifié par l'indicateur de marquage suivant

:.....

Certifie

- que les animaux de cet élevage sont nés et ont été élevés en France, à l'exclusion des départements 54 et 57,
- n'avoir pas constaté et n'avoir pas eu connaissance de l'existence dans cet élevage de cas de charbon et de brucellose porcine au cours des deux dernières années, et de maladie d'Aujesky depuis au moins 6 mois.

Je m'engage à signaler toute modification de ce statut aux services vétérinaires et au groupement de producteurs du site d'élevage concerné et déclare être en mesure de fournir à tout moment les justificatifs nécessaires sur demande des services officiels.

Fait à le

Cette attestation est établie et valable pour une durée de 1 an.

(1) rayer la mention inutile.

ANNEXE II
Attestation "Corée"

Je soussigné Dr, vétérinaire sanitaire du site
d'élevage exploité parsis à

.....

Identifié par l'indicatif de marquage suivant

.....

certifie n'avoir pas constaté et n'avoir pas eu connaissance dans ce site d'élevage de
l'existence de cas de charbon et de brucellose porcine au cours des 2 dernières
années , et de maladie d'Aujesky depuis au moins 6 mois.

Je m'engage à informer sans délai le vétérinaire du groupement de tout
changement de statut sanitaire au regard des maladies visées dans cette attestation
afin que ce dernier puisse exclure de l'exportation vers la Corée, les viandes des
animaux issus de ce site d'élevage.

Fait le à

ANNEXE III

Attestation Corée : élevages non adhérents d'un groupement

1) Attestation sanitaire "Corée": (partie à remplir par le vétérinaire sanitaire)

Je soussigné Dr , vétérinaire sanitaire,
certifie :

- n' avoir pas constaté et n'avoir pas eu connaissance de l'existence de cas de charbon et de brucellose porcine au cours des 2 dernières années,
- n'avoir pas constaté et n'avoir pas eu de cas de maladie d'Aujesky au cours des 6 derniers mois, dans le site d'élevage exploité par
sis à

et identifié par l'indicatif de marquage suivant

:.....

Fait le à

2) Attestation d'origine des porcs "Corée":(partie à remplir par l'éleveur)

Je soussignééleveur à
détenteur du lot correspondant au bon d' enlèvement n°
établi le, Identifié par
l'indicatif de marquage suivant

:.....,certifie que celui-ci est
exclusivement composé de porcs nés et élevés en France à l'exclusion des
départements 54 et 57.

Je déclare être en mesure de fournir à tout moment les justificatifs nécessaires sur
demande des services officiels.

Fait le à

ANNEXE IV . Questionnaire on slaughterhouse (PIGS)

1. General Information on Slaughterhouse

Registration number	
Registration date	
Name of slaughterhouse	
Address	
Owner's name	
Date of establishment	
Kinds of animals approved for slaughtering	
Average number of animals slaughtered per day	
Capacity of slaughtering per day	
Number of inspectors - veterinarians from central government - veterinarians from local government - assistant veterinarians	
Number of employee	
Operation days per year	
The countries importing the meat derived from the animals slaughtered in this slaughterhouse	
Date when this slaughterhouse was approved as an export plant by the other countries	
The others	

2. Questionnaire on facilities of slaughterhouse

	Checking points	Result of checking		comments
		o	x	
1	Are there mooring place (the place where pigs are kept before slaughtering), inspection place to check conditions of pigs to be slaughtered, slaughtering room, disinfection preparation room (the place to prepare disinfection), waste water disposal facility, waste disposal facility, place for disinfection of vehicles for transports of pigs and the place where employees can take a rest and employees can change wears (locker room)?			
2	Are the conditions of drainage at the floor of slaughtering room excellent?			
3	Is there a safety device for lighting equipment at the slaughtering room so that broken pieces of the lighting equipment could not be contaminated in the meat.			
4	Is there a device to prevent entrance of insects at the windows at the slaughtering room and the meat storage room? Is there a device to prevent entrance of mice at the drain-outlet of the slaughtering room and the meat storage room?			
5	Is there a system to supply at least 83 centigrade of water to disinfect the knives used for slaughtering lines?			
6	Is the water-supply facility equipped with a system to supply the water of which quality is in accordance with related regulations?			
7	Are toilets located at a certain place so that the toilet would not affect the sanitary conditions of slaughtering room? Is there a device to prevent entrance of insects and mice to the toilets?			
8	Is there a system to control the temperature for preservation of meat at the refrigerator and freezer?			

evaluation standard : If there is any failure (x) in the above checking points, the slaughterhouse would not be registered as an export pork plant.)

3. Questionnaire on sanitary administration of slaughterhouse

	Checking points	Result of checking		comments
		o	x	
1	Is there a guideline for sanitary administration of slaughterhouse? Are regular examinations conducted in accordance with the guideline for sanitary administration of slaughterhouse?			
2	Is the examination record of the sanitary administration of slaughterhouse kept more than 6 months?			
3	Are all internal facilities and equipment at the slaughtering room always cleaned before and after slaughtering?			
4	Are slaughtering workers always dressed in sanitary wear, sanitary cap and sanitary shoes during slaughtering works?			
5	Is slaughtering conducted under the status that pigs are hung?			
6	Do workers often disinfect slaughtering knives and utensils with at least 83 centigrade of water to prevent contamination of carcass during slaughtering works?			
7	Do managers of the slaughterhouse implement education programs for workers on the basis of their own sanitary administration guideline?			
8	Does the slaughterhouse have the HACCP administration standard, and is the HACCP administration standard applied to the slaughterhouse? When this slaughterhouse was approved by the HACCP? Date, Month, Year			
9	Are antibiotic residual tests conducted as a form of random sampling tests against the pigs? Are the results of the antibiotic residual tests kept more than 6 months?			
10	Are microbial tests such as the total number of bacteria conducted as a form of random sampling tests against the carcass? Are the results of the antibiotic residual tests kept more than 6 months			

evaluation standard : If there are three (or more) failures (x) in the above checking points, the slaughterhouse would not be registered as an export pork plant.)

Questionnaire on Cutting or Processing Plant

1. General Information on cutting plant

Registration number	
Registration date	
Name of cutting/processing plant	
Address	
Owner's name	
Date of establishment	
Types of approved work (e.g. cutting, cold store)	
Kinds of approved items (e.g. processing of pork)	
Number of employees	
Number of inspectors	
The others	

2. Questionnaire on facilities of cutting or processing plant

	Checking points	Result of checking		comments
		o	x	
1	Is the building (cutting plant) separated from the places where pollutants such as livestock waste and chemicals are produced?			
2	Are the conditions of drainage at the floor excellent?			
3	Is there a safety device for lighting equipment at the slaughtering room so that broken pieces of the lighting equipment could not be contaminated in the meat.			
4	Is there a device to prevent entrance of insects at the windows at the cutting room and the meat storage room? Is there a device to prevent entrance of mice at the drain-outlet?			
5	Are there the facilities to ventilate bad smells, harmful gas and harmful vapor produced in the cutting room?			
6	Is the water-supply facility equipped with a system to supply the water of which quality is in accordance with related regulations?			
7	Are toilets located at a certain place so that the toilet would not affect sanitary conditions of cutting room? Is there a device to prevent entrance of insects and mice to the toilets?			
8	Is there a system to control the temperature for preservation of meat at the refrigerator and freezer?			

evaluation standard : If there is any failure (x) in the above checking points, the cutting plant would not be registered as an export pork plant.)

3. Questionnaire on sanitary administration of cutting or processing plant

	Checking points	Result of checking		comments
		o	x	
1	Is there a guideline for sanitary administration of cutting plant? Are regular examinations conducted in accordance with the guideline for sanitary administration of cutting plant?			
2	Is the examination record of the sanitary administration of cutting plant kept more than 6 months?			
3	Are all internal facilities and equipment at the cutting room always cleaned before and after cutting?			
4	Are workers always dressed in sanitary wear, sanitary cap, sanitary shoes and sanitary gloves during cutting works?			
5	Are microbial tests conducted for sanitary administration of cutting places and meat products? Are the results of the microbial tests kept more than 6 months			
6	Do managers make papers concerning production and cutting works? Are the papers kept more than 6 months?			
7	Are the livestock products treated and transported by a sanitary way to prevent contacts with walls and floors? Are the livestock products preserved by a sanitary way such as refrigeration or freezing?			
8	Do managers of the cutting plant implement education programs for workers on the basis of their own sanitary administration guideline?			
9	Is an inspection on water quality regularly conducted? Are the records of the water quality inspection kept?			
10	Does this cutting plant have the HACCP administration standard, and is the HACCP administration standard applied to the cutting plant? When this cutting plant was approved by the HACCP? Date, Month, Year			

evaluation standard : If there are three (or more) failures (x) in the above checking points, the cutting plant would not be registered as an export pork plant.)

Questionnaire on Cold Store

1. General Information on cold store

Registration number	
Registration date	
Name of cold store	
Address	
Owner's name	
Date of establishment	
Types of approved work	
Kinds of approved items	
Number of employees	
Others	

2. Questionnaire on facilities of cold store

	Checking points	Result of checking		comments
		o	x	
1	Is the cold store an independent building, or is the cold store separated from the facilities used for the other purposes? (If an answer to one of two questions, such as independent building or separated, is “yes”, o can be given)			
2	Was waterproofing work done for the floor? Are the conditions of drainage at the floor excellent?			
3	Is there a device to prevent entrance of insects at the windows at the packing room and the meat storage room equipped with mosquito nets? Is there a device to prevent entrance of mice at the drain-outlet?			
4	Are there the facilities to ventilate bad smells, harmful gas and harmful vapor?			
5	Is the water-supply facility equipped with a system to supply the water of which quality is in accordance with related regulations?			
6	Are toilets located at a certain place so that the toilet would not affect sanitary conditions of cold store? Is there a device to prevent entrance of insects and mice at the toilets?			
7	Is there a system to control the temperature for preservation of meat at the refrigerator and freezer?			

evaluation standard : If there is any failure (x) in the above checking points, the cold store would not be registered as an export pork plant.)

3. Questionnaire on sanitary administration of cold store

	Checking points	Result of checking		comments
		o	x	
1	Is the temperature appropriately controlled in accordance with specific types of meat products?			
2	Are appropriate education programs for sanitary control for preservation of meat products implemented for the workers in charge of the cold store?			
3	Is the cold store always kept clean?			
4	Are the livestock products treated and transported by a sanitary way to prevent contacts with walls and floors? Are the livestock products preserved by a sanitary way such as refrigeration or freezing?			
5	Do managers of the cold store implement education programs for workers on the basis of their own sanitary administration guideline?			
6	Are livestock products kept by a sanitary way?			

evaluation standard : If there are three (or more) failures (x) in the above checking points, the cold store would not be registered as an export pork plant.)

ANNEXE V :Questionnaire on Slaughterhouse Status for Chicken and Duck
(Poultry etc.)

A. Questionnaire on slaughterhouse

2. General Information on Slaughterhouse

Registration number	
Registration date	
Name of slaughterhouse	
Address	
Owner's name	
Date of establishment	
Kinds of animals approved for slaughtering	
Average number of animals slaughtered per day	
Capacity of slaughtering per day	
Number of inspectors <ul style="list-style-type: none"> - veterinarians from federal government - veterinarians from state government - your own employed veterinarians - assistant veterinarians 	
Number of employee	
Operation days per year	
The countries importing the meat derived from the animals slaughtered in this slaughterhouse	
Date when this slaughterhouse was approved as an export plant by the other countries	
The others	

2. Questionnaire on facilities of slaughterhouse

	Checking points	Result of checking		comments
		o	x	
1	Are there mooring place (the place where poultry are kept before slaughtering), inspection place to check conditions of poultry to be slaughtered, slaughtering room, disinfection preparation room (the place to prepare disinfection), waste water disposal facility, waste disposal facility, place for disinfection of vehicles for transports of poultry and the place where employees can take a rest and employees can change wears (locker room)?			
2	Is the slaughterhouse equipped with such separate facilities as scalding facilities, de-feathering facilities, eviscerating facilities, refrigeration facilities, etc. Are there inspection tables installed at the eviscerating lines?			
3	Is the slaughter blood drainage room separated from the other operating room?			
4	Are the conditions of drainage at the floor of slaughtering room excellent?			
5	Is there a safety device for lighting equipment at the slaughtering room so that broken pieces of the lighting equipment could not be contaminated in the meat?			
6	Is there a device to prevent entrance of insects at the windows at the slaughtering room and the meat storage room? Is there a device to prevent entrance of mice at the drain-outlet of the slaughtering room and the meat storage room?			
7	Is there a system to supply at least 83 centigrade of water to disinfect the knives used for slaughtering lines?			
8	Is the water-supply facility equipped with a system to supply the water of which quality is in accordance with related regulations?			
9	Are toilets located at a certain place so that the toilet would not affect the sanitary conditions of slaughtering room? Is there a device to prevent entrance of insects and mice to the toilets?			
10	Is there a system to control the temperature for preservation of meat at the refrigerator and freezer?			

evaluation standard : If there is any failure (x) in the above checking points, the slaughterhouse would not be registered as an export poultry plant.)

3. Questionnaire on sanitary administration of slaughterhouse

	Checking points	Result of checking		comments
		o	x	
1	Is there a guideline for sanitary administration of slaughterhouse? Are regular examinations conducted in accordance with the guideline for sanitary administration of slaughterhouse?			
2	Is the examination record of the sanitary administration of slaughterhouse kept more than 6 months?			
3	Are all internal facilities and equipment at the slaughtering room always cleaned before and after slaughtering?			
4	Are slaughtering workers always dressed in sanitary wear, sanitary cap and sanitary shoes during slaughtering works?			
5	Is slaughtering conducted under the status that poultry are hung?			
6	Do workers often disinfect slaughtering knives and utensils with at least 83 centigrade of water to prevent contamination of carcass during slaughtering works?			
7	Do managers of the slaughterhouse implement education programs for workers on the basis of their own sanitary administration guideline?			
8	Does the slaughterhouse have the HACCP administration standard, and is the HACCP administration standard applied to the slaughterhouse? When this slaughterhouse was approved by the HACCP? Date, Month, Year			
9	Are antibiotic residual tests conducted as a form of random sampling tests against the poultry? Are the results of the antibiotic residual tests kept more than 6 months?			
10	Are microbial tests such as the total number of bacteria conducted as a form of random sampling tests against the carcass? Are the results of the antibiotic residual tests kept more than 6 months			

evaluation standard : If there are three (or more) failures (x) in the above checking points, the slaughterhouse would not be registered as an export poultry plant.)

B. Questionnaire on Cutting or Processing Plant

2. General Information on cutting or processing plant

Registration number	
Registration date	
Name of cutting/processing plant	
Address	
Owner's name	
Date of establishment	
Types of approved work (e.g. cutting, cold store)	
Kinds of approved items (e.g. processing of chicken/duck)	
Number of employees	
Number of inspectors	
The others	

2. Questionnaire on facilities of cutting or processing plant

	Checking points	Result of checking		comments
		o	x	
1	Is the building (cutting or processing plant) separated from the places where pollutants such as livestock waste and chemicals are produced?			
2	Are the conditions of drainage at the floor excellent?			
3	Is there a safety device for lighting equipment at the cutting or processing room so that broken pieces of the lighting equipment could not be contaminated in the meat.			
4	Is there a device to prevent entrance of insects at the windows at the cutting or processing room and the meat storage room? Is there a device to prevent entrance of mice at the drain-outlet?			
5	Are there the facilities to ventilate bad smells, harmful gas and harmful vapor produced in the cutting/processing room?			
6	Is the water-supply facility equipped with a system to supply the water of which quality is in accordance with related regulations?			
7	Are toilets located at a certain place so that the toilet would not affect sanitary conditions of cutting/processing room? Is there a device to prevent entrance of insects and mice to the toilets?			
8	Is there a system to control the temperature for preservation of meat at the refrigerator and freezer?			

evaluation standard : If there is any failure (x) in the above checking points, the cutting plant would not be registered as an export poultry plant.)

3. Questionnaire on sanitary administration of cutting or processing plant

	Checking points	Result of checking		comments
		o	x	
1	Is there a guideline for sanitary administration of cutting/processing plant? Are regular examinations conducted in accordance with the guideline for sanitary administration of cutting/processing plant?			
2	Is the examination record of the sanitary administration of cutting/processing plant kept more than 6 months?			
3	Are all internal facilities and equipment at the cutting/processing room always cleaned before and after cutting/processing?			
4	Are workers always dressed in sanitary wear, sanitary cap, sanitary shoes and sanitary gloves during cutting/processing works?			
5	Are microbial tests conducted for sanitary administration of cutting/processing places and meat products? Are the results of the microbial tests kept for the last 6 months			
6	Do managers make papers concerning production and cutting/processing works? Are the papers kept for the last 6 months?			
7	Are the livestock products treated and transported by a sanitary way to prevent contacts with walls and floors? Are the livestock products preserved by a sanitary way such as refrigeration or freezing?			
8	Do managers of the cutting/processing plant implement education programs for workers on the basis of their own sanitary administration guideline?			
9	Is an inspection on water quality regularly conducted? Are the records of the water quality inspection kept?			
10	Does this cutting/processing plant have the HACCP administration standard, and is the HACCP administration standard applied to the cutting/processing plant? When this cutting/processing plant was approved by the HACCP? Date, Month, Year			

evaluation standard : If there are three (or more) failures (x) in the above checking points, the cutting plant would not be registered as an export poultry plant.)

C. Questionnaire on Cold Store

2. General Information on cold store

Registration number	
Registration date	
Name of cold store	
Address	
Owner's name	
Date of establishment	
Types of approved work	
Kinds of approved items	
Number of employees	
Others	

2. Questionnaire on facilities of cold store

	Checking points	Result of checking		comments
		o	x	
1	Is the cold store an independent building, or is the cold store separated from the facilities used for the other purposes? (If an answer to one of two questions, such as independent building or separated, is “yes”, o can be given)			
2	Was waterproofing work done for the floor? Are the conditions of drainage at the floor excellent?			
3	Is there a device to prevent entrance of insects at the windows at the packing room and the meat storage room? Is there a device to prevent entrance of mice at the drain-outlet?			
4	Are there the facilities to ventilate bad smells, harmful gas and harmful vapor?			
5	Is the water-supply facility equipped with a system to supply the water of which quality is in accordance with related regulations?			
6	Are toilets located at a certain place so that the toilet would not affect sanitary conditions of cold store? Is there a device to prevent entrance of insects and mice at the toilets?			
7	Is there a system to control the temperature for preservation of meat at the refrigerator and freezer?			

evaluation standard : If there is any failure (x) in the above checking points, the cold store would not be registered as an export poultry plant.)

3. Questionnaire on sanitary administration of cold store

	Checking points	Result of checking		comments
		o	x	
1	Is the temperature appropriately controlled in accordance with specific types of meat products?			
2	Are appropriate education programs for sanitary control for preservation of meat products implemented for the workers in charge of the cold store?			
3	Is the cold store always kept clean?			
4	Are the livestock products treated and transported by a sanitary way to prevent contacts with walls and floors? Are the livestock products preserved by a sanitary way such as refrigeration or freezing?			
5	Do managers of the cold store implement education programs for workers on the basis of their own sanitary administration guideline?			
6	Are livestock products kept by a sanitary way?			

evaluation standard : If there are three (or more) failures (x) in the above checking points, the cold store would not be registered as an export poultry plant.)