



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation

Note d'information

Mission de Coordination Sanitaire Internationale

Bureau de l'exportation pays tiers

Adresse : 251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Tél. : 01.49.55.84.89 Télécopie : 01.49.55.44.62
e-mél : export.mcsi.dgal@agriculture.gouv.fr

Paris, le 26 août 2005

Dossier suivi par : T. PAVIE
Tél. : 01.49.55.84.85

Réf. Interne : EXP/NI/2005-086

Objet : CHINE : viandes et produits à base de viande de porc, de poulet et de palmipèdes

Référence : EXP/NI/2004-178 du 26 novembre 2004 (CHINE : viandes de porc, poulet et canard et autres produits de viande de ces espèces destinés à la transformation)

Annule et remplace : EXP/NI/2005-078 du 1^{er} juillet 2005 (CHINE : viandes et produits à base de viande de porc, de poulet et de palmipèdes)

Annexes :

Type de document	Nom de fichier
Certificat sanitaire officiel négocié ▼	CN VFC OCT 04
Certificat sanitaire officiel négocié ▼	CN VFH OCT 04
Certificat sanitaire à titre de renseignement ▼	CN PVC I AOU 05
Certificat sanitaire à titre de renseignement ▼	CN PVH I AOU 05
Autre document ▼	CN abattoirs agréés 01-07-05
Autre document ▼	CN entrepôts 01-07-05
Autre document ▼	CN abattoirs réserves 25-08-05
Autre document ▼	CN abattoirs refus 25-08-05
Autre document ▼	ANNEXE - certificats Chine
Autre document ▼	CN VFC 04
Autre document ▼	CN VFH 04

Destinataires

Pour exécution :

Directeurs départementaux des services
vétérinaires

Pour information :

DGAL – DPEI – DGTPE – DGDDI – OFIVAL

La présente note d'information fait suite à la mission d'inspection par les autorités chinoises, en mai 2005, des établissements français candidats à l'exportation de viande de porc et de poulet vers la Chine, et la transmission officielle du rapport chinois.

I. Listes d'établissements

I.1. Abattoirs et ateliers de découpe de porcs et de poulets

Produits visés par l'agrément :

- viandes fraîches et abats de porcs et de poulets
- préparations de viande fraîche (viande hachée, saucisse fraîche, etc.) et VSM de porcs et de poulets
- les estomacs et boyaux de porc destinés à la transformation en Chine

~~///~~ Une première liste de 9 établissements d'abattage et de découpe de porc et de poulet agréés à compter du 1^{er} juillet 2005 est confirmée. Elle vous est communiquée en pièce jointe (« CN abattoirs agréés 01-07-05 ») et sera confirmée par note de service de la SDSSA selon la procédure habituelle.

Bien que déjà agréés, ces établissements font état de remarques par les autorités chinoises, auxquelles il conviendra d'apporter des réponses. Le bureau des matières premières de la SDSSA communiquera prochainement aux DDSV concernées le détail des conclusions chinoises pour chacun des établissements.

~~///~~ 9 autres établissements d'abattage et de découpe de porc et de poulet (liste « CN abattoirs réserves 25-08-05 ») doivent mettre en œuvre des actions correctives avant délivrance de l'agrément.

Le bureau des matières premières de la SDSSA communiquera prochainement aux DDSV concernées le détail des non conformités relevées par les experts chinois pour chacun des établissements, ainsi que la procédure à respecter pour y répondre (modalités, délais).

Selon les informations dont nous disposons, la transmission aux autorités chinoises par la DGAL de l'information sur la mise en œuvre effective des actions correctives devrait suffire pour permettre l'agrément de ces établissements, sans nouvelle visite d'experts chinois.

~~///~~ 3 établissements ont définitivement été refusés par les autorités chinoises (liste « CN abattoirs refusés 25-08-05 »). Le bureau des matières premières de la SDSSA communiquera prochainement aux DDSV concernées le détail des non conformités relevées par les experts chinois pour chacun de ces établissements.

Rappel : les établissements de la filière palmipède et de la filière dinde ne sont pas concernés par cette procédure, faute d'accord bilatéral entre la France et la Chine (actuellement en cours de négociation). Cf. ci-dessous pour ce qui concerne les flux de la filière palmipède vers la Chine.

I.2. Entrepôts

Produits visés par l'agrément :

- viandes fraîches et abats de porcs et de poulets
- préparations de viande fraîche (viande hachée, saucisse fraîche, etc.) et VSM de porcs et de poulets
- les estomacs et boyaux de porc destinés à la transformation en Chine

Les 11 entrepôts frigorifiques figurant sur la liste jointe (« CN entrepôts 01-07-05 ») sont agréés. En conséquence, les produits originaires d'un abattoir ou d'un atelier de découpe agréé Chine doivent être stockés dans ces entrepôts avant leur expédition.

I.3. Gestion des autres candidatures d'établissements

La suite à donner aux dossiers de candidatures déjà transmis à la DGAL ainsi qu'aux futures candidatures éventuelles sera précisée dans une note de service à paraître dès que les autorités chinoises nous auront fourni les éclaircissements nécessaires.

II. Produits à base de viande

II.1. Produits à base de viande non traités thermiquement (salaisons sèches, fumées, etc ...) : en l'absence de protocole ou d'accord spécifique, ces produits en provenance de France ne sont théoriquement pas autorisés à l'importation en Chine. Néanmoins dans la pratique des permis d'importation peuvent être délivrés aux importateurs par les autorités locales chinoises, en particulier pour les salaisons ayant subi un long séchage. Auquel cas il convient que les établissements disposent de l'agrément communautaire.

II.2. Produits à base de viande ayant subi un traitement thermique (porc et toutes volailles, y compris palmipèdes) :

Définition officielle chinoise des produits à base de viande traités thermiquement :

« Produits à base de viandes désossées issues d'animaux ayant subi avec succès une inspection ante et post mortem les déclarant aptes à la consommation humaine, et qui ont été transformés avec l'une des deux méthodes suivantes :

- *cuisson ou traitement à la vapeur à plus de 100°C (avec une température à cœur à plus de 70°C), pendant au moins 1 minute*
- *cuisson à l'eau ou séchage à l'air chaud, ou toute autre méthode portant la température à cœur de la viande à plus de 70°C pendant au moins 30 minutes. »*

L'importation de ces produits n'est pas soumise à l'établissement préalable de permis d'importation. Dans l'état actuel des informations dont nous disposons, tout établissement disposant de l'agrément communautaire doit pouvoir exporter ces produits en Chine.

Toutefois, le dossier du seul établissement visité à titre d'échantillon par les experts chinois est validé. Il s'agit de l'établissement ARNAUD 87-001-01. Le bureau des matières premières de la SDSSA communiquera prochainement à la DDSV concernée le détail des remarques des experts chinois.

III. Poursuite des flux d'exportation de viandes fraîches vers la Chine

~~///~~ Etablissements agréés « Chine » (liste « CN abattoirs agréés 01-07-05 ») : aucune interruption des flux.

~~///~~ Tout autre établissement (y compris palmipèdes) : selon les informations dont nous disposons à ce jour, les permis d'importation octroyés jusqu'au 30 juin 2005, dans le cadre des dérogations aux agréments des abattoirs et ateliers de découpe pour les viandes "destinées à être transformées en Chine", resteraient valides jusqu'à la fin de l'année 2005. Les exportations resteront donc possibles, même depuis des établissements ne figurant pas dans la liste du 01/07/05, mais sous couvert des permis d'import délivrés avant le 1er juillet 2005.

IV. Certification sanitaire

IV.1. *Viandes fraîches, préparations de viandes de porc et de poulet et VSM issues d'établissements agréés* : les certificats à utiliser sont donc les CN VFH OCT 04 et CN VFC OCT 04 pour les viandes respectivement de poulet et de porc.

NB : les établissements agréés « Chine » peuvent continuer à utiliser des entrepôts non agréés pour la Chine jusqu'au 31 décembre 2005, uniquement dans le cadre de permis d'importation octroyés avant le 01/07/05. Dans ce cas, les viandes doivent être exportés sous couvert des certificats CN VPCT I OCT 04 et CN VPHT I OCT 04.

IV.2. *Viandes fraîches et préparations de viandes de porc et de volailles issues d'établissements non agréés mais titulaires d'un permis d'importation en Chine en vue de la transformation, délivré avant le 1er juillet 2005* : jusqu'au 31 décembre 2005, ces viandes et préparations de viandes peuvent être exportées sous couvert des certificats CN VPCT I OCT 04 et CN VPHT I OCT 04 respectivement pour le porc et la volaille (y compris palmipèdes).

IV.3. Produits à base de viandes de porc et de volailles

Il convient de ne plus utiliser les modèles CN VPCT I OCT 04 et CN VPHT I OCT 04, qui sont à réserver pour les viandes fraîches et préparations de viandes issues d'établissements titulaires d'un permis d'importation.

Dans l'attente d'un accord bilatéral sur le modèle à utiliser, il convient d'utiliser les modèles ci-joints sous les références CN PVC I AOU 05 et CN PVH I AOU 05.

En résumé, le nouveau tableau des exportations et des modèles de certificats à utiliser à compter de ce jour et jusqu'à nouvel ordre est joint en annexe.

IV.4. Eléments d'interprétation des certificats CN VFC OCT 04 et CN VFH OCT 04

Les deux certificats étant construits sur le même modèle, les éléments d'interprétation sont donnés pour les deux sauf indication spécifique.

Provenance des viandes

L'abattoir, l'atelier de découpe et l'entrepôt frigorifique doivent être indiqués et doivent figurer sur les listes d'établissements autorisés.

La ligne « ateliers de transformation » ne doit pas être remplie sauf en cas d'exportation de VSM ou autre préparation crue produite dans un établissement agréé différent de l'atelier de découpe agréé.

Attestation sanitaire

- Les réglementations européenne et chinoise en matière d'inspection sanitaire des viandes, de limites maximales de résidus et autres contaminants, et de critères microbiologiques des viandes sont reconnues équivalentes par les autorités chinoises.
- L'avant dernier alinéa demande d'attester la conformité aux protocoles d'accord franco-chinois du 23 mai 2000. A cet effet, vous trouverez ci-joint des extraits de ces protocoles précisant les éléments visés :
 - pour les viandes de porc : document CN VFC 04
 - pour les viandes de poulet : document CN VFH 04

Paragraphe 2 des documents CN VFC 04 et CN VFH 04 : les points relatifs aux maladies non réglementées sont validés dès lors qu'aucun cas clinique et confirmé n'a officiellement été notifié aux services vétérinaires français, dans l'état des connaissances du vétérinaire signant le certificat.

IV.5. Eléments d'interprétation des certificats CN PVC I AOU 05 et CN PVH I AOU 05

Les deux certificats étant construits sur le même modèle, les éléments d'interprétation sont donnés pour les deux.

Date de l'abattage et de l'inspection

Indiquer la date d'abattage des animaux ayant fourni la viande matière première

Date de fabrication / emballage

Indiquer **les deux dates** correspondant respectivement au début du processus de fabrication (i.e. salaison pour les jambons secs à durée de maturation longue) et à la date d'emballage du produit fini prêt à être expédié. Pour les salaisons sèches à maturation longue particulièrement, le délai entre ces deux dates doit *a minima* correspondre au délai de maturation.

Le chef du bureau export
F. SCHNEEGANS