

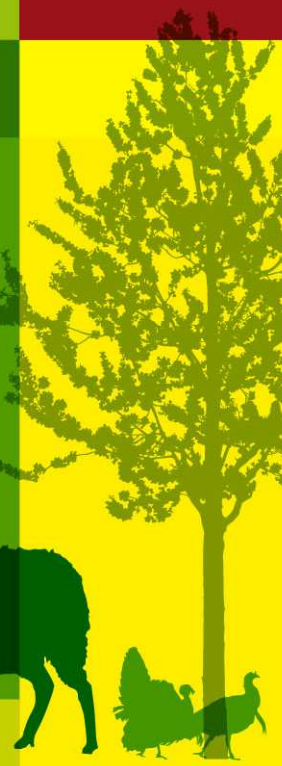
# Comité Porcins

## Viande porcine – EXPORT

FranceAgriMer

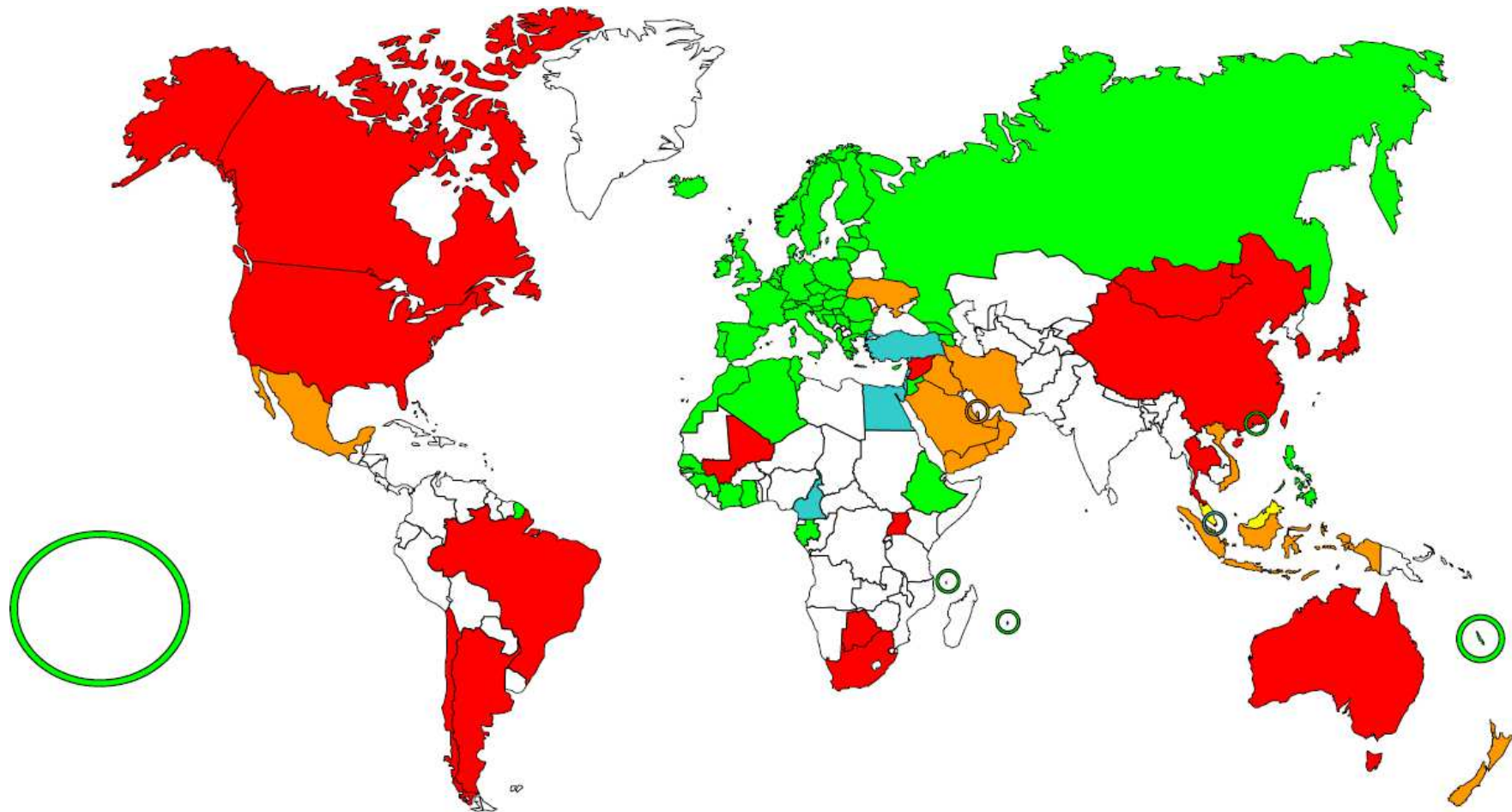
5 février 2013

[export@franceagrimer.fr](mailto:export@franceagrimer.fr)



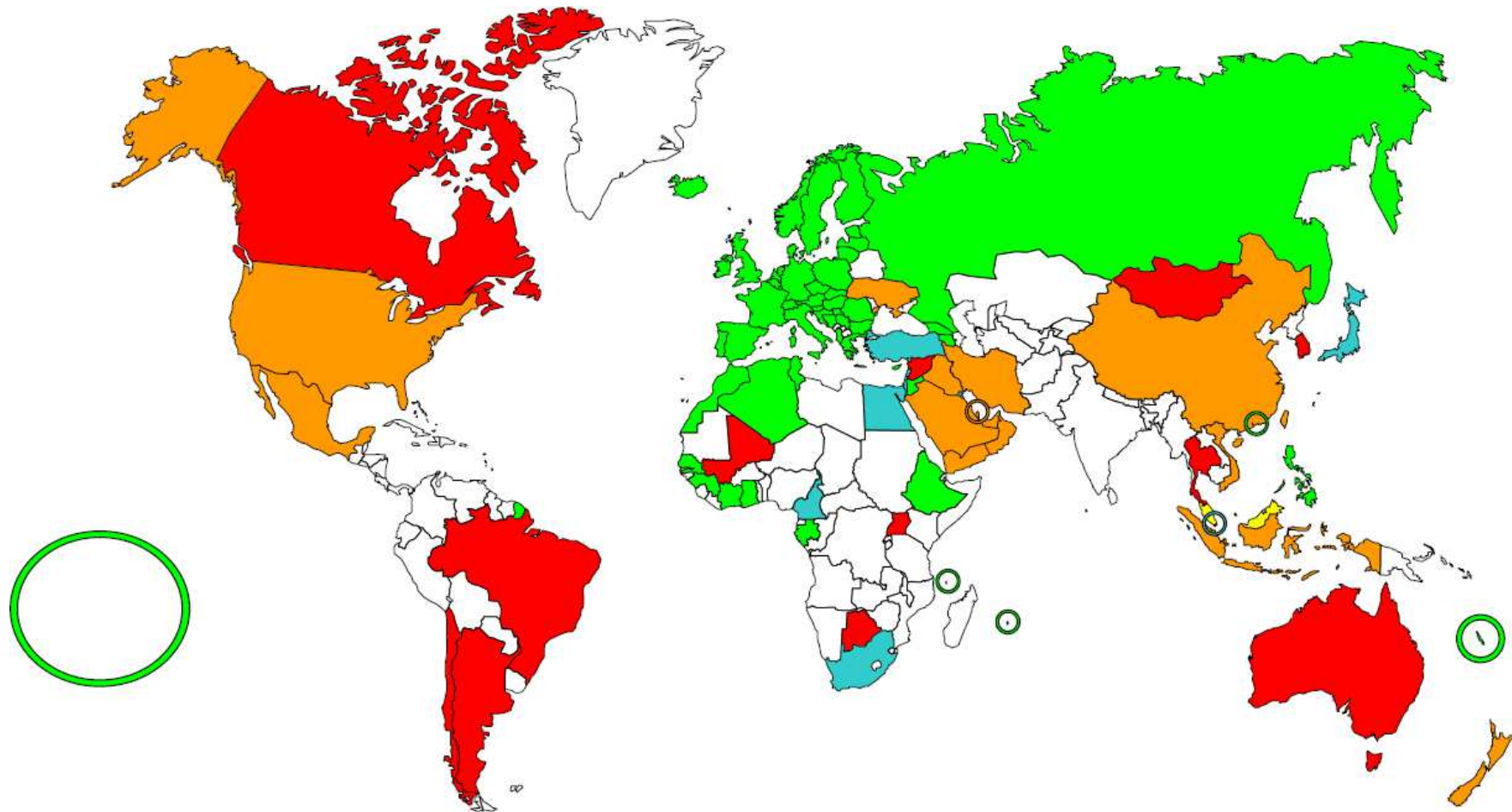
# État des lieux embargos ESB





**Exportations  
de viande de bœuf**

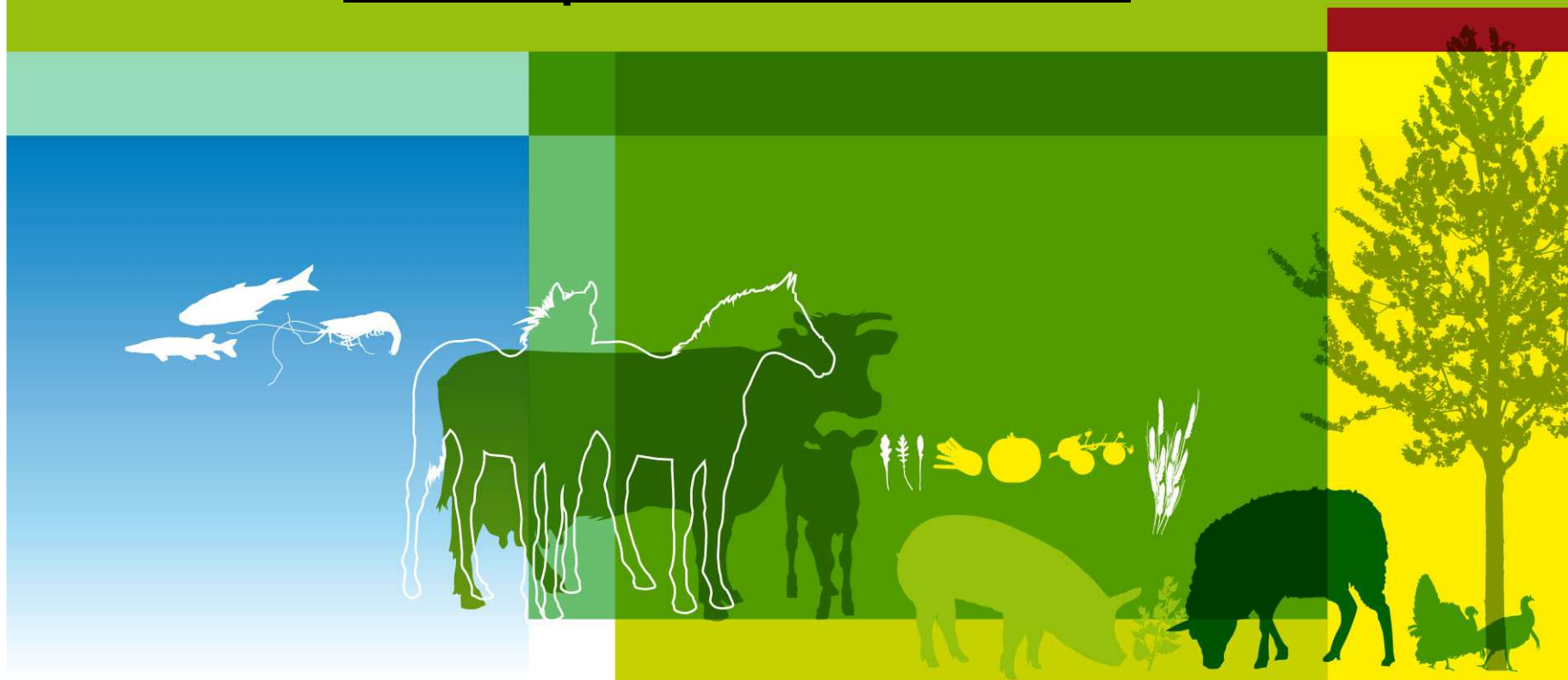
	Exportations impossibles à cause de l'ESB, ou négociations longues
	Exportations impossibles à cause de l'ESB, négociations en cours
	Exportations difficiles (halal)
	Exportations possibles, avec des restrictions
	Exportations possibles
	Aucune information



**Exportations  
de viande de bœuf**

	Exportations impossibles à cause de l'ESB, ou négociations longues
	Exportations impossibles à cause de l'ESB, négociations en cours
	Exportations difficiles (halal)
	Exportations possibles, avec des restrictions
	Exportations possibles
	Aucune information

**Missions réalisées en 2012**  
**« viande porcine et charcuterie »**



# Chine / filières viandes

## mission CNCA (17-28/09/2012) (1)

- champ de la mission :

**audit d'établissements de la filière viande** (**porc**, poulet, palmipèdes) agréés ou en vue d'être agréés pour l'exportation vers la Chine

+ entrepôts

**objectif à terme** : agrément des établissements français sur la base du pré-listing

- autres enjeux :

- valorisation en alimentation humaine de co-produits ou sous-produits : pattes de poulet, pattes de canard, **oreilles et pieds de cochon**

## Chine / filières viandes mission CNCA (17-28/09/2012) (2)

- établissements concernés :
  - abattoirs et ateliers de découpe, déjà agréés ou candidats à l'agrément (**1 porc**, 1 poulet, 3 palmipèdes)
  - 1 élevage de canards et 1 atelier de gavage
  - 2 entrepôts frigorifiques
- bilan-conclusion : **bilan mitigé**
  - protocole palmipèdes : signature au **niveau ministériel**
  - entrepôts : séparation des produits d'origine bovine, discussion sur les modalités d'agrément et d'étiquetage
  - **procédures spécifiques de traitement pour la valorisation en alimentation humaine de co-produits et sous-produits**

# Hong-Kong / filières viandes

## mission FEHD (24-28/09/2012) (1)

### Objectifs :

- maintien de la confiance des autorités de Hong Kong vis-à-vis des services de contrôle sanitaire français.
- **reconnaissance de la France comme pays officiellement autorisé à exporter de la viande de porc** et de la **viande bovine** à Hong Kong (et non pas sous forme dérogatoire, comme c'est le cas actuellement).

### Contexte :

- Hong Kong : plaque tournante en Asie avec conditions favorables pour exporter les produits français (seul pays de la zone à accepter les produits français à base de bœuf)
- France : pays autorisé pour l'export de viande de volaille (les exportations des viandes des autres espèces se faisant de manière dérogatoire, l'importateur devant demander un permis spécial)



## Hong-Kong / filières viandes mission FEHD (24-28/09/2012) (2)

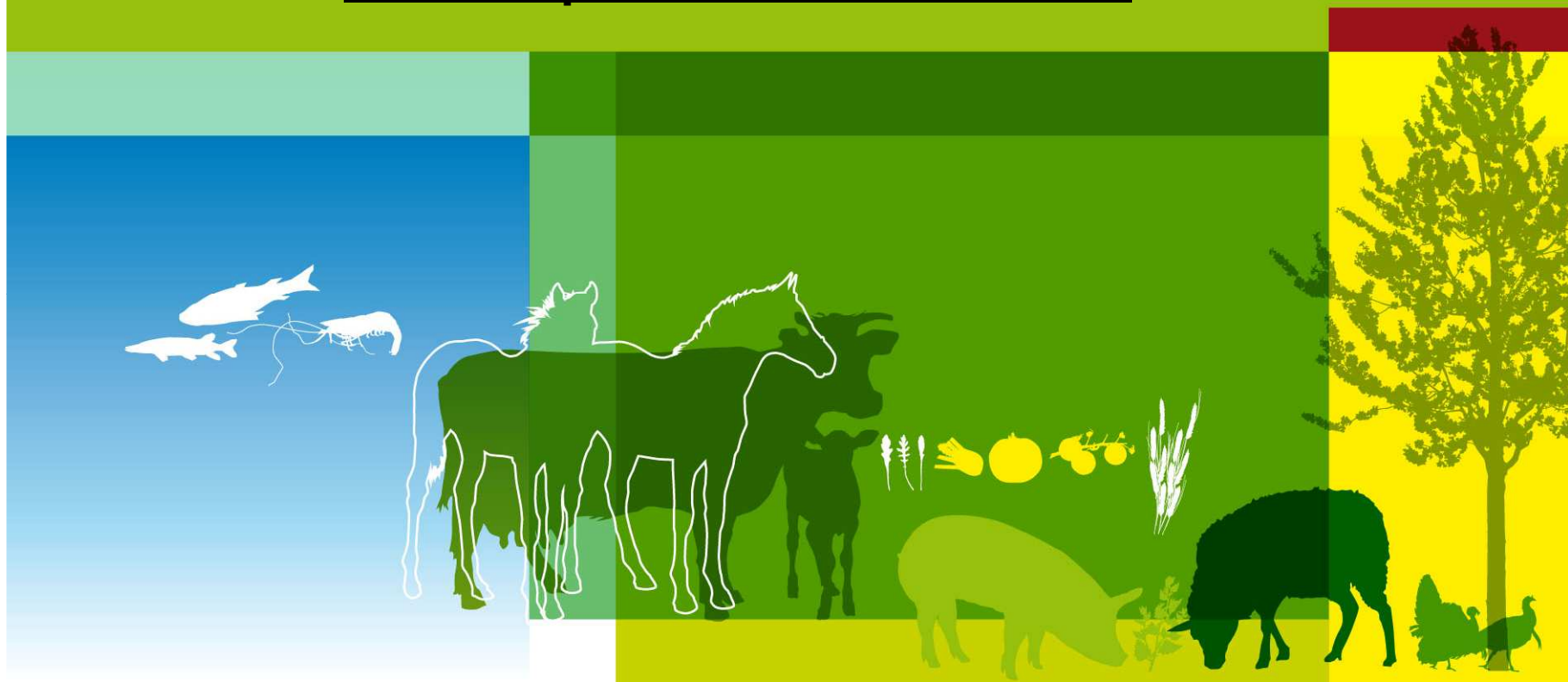
### Contexte (suite) :

- renforcement du dispositif hong-kongais de contrôle des importations et d'évaluation des conditions sanitaires des pays d'origine (sous la pression des autorités chinoises)
- audit en France du 24 au 28 septembre : évaluation globale du système français, dans une approche de la fourche à la fourchette, avec la visite d'un élevage et d'un établissement dans les filières volaille, bœuf et **porc**

### Résultats :

- conclusion de l'audit favorable en soulignant :
  - la qualité de notre système de traçabilité et de nos bases de données (BDNI, BDPORC)
  - notre bonne gestion des risques sanitaires
  - le respect des règles d'hygiène
  - l'excellente tenue de nos élevages et des registres

**Missions prévues en 2013**  
**« viande porcine et charcuterie »**



## Taiwan / viande porcine - viande de volaille (priorité 2)

- missions d'inspection dans 4 Etats Membres de l'Union européenne (la Pologne a été inspectée en octobre 2012) : Autriche (janvier 2013), **France (mars 2013)**, Espagne (mai 2013), Suède (juillet 2013)
- champ de la mission d'inspection : **établissements de la filière porcine (abattoirs, ateliers de découpe et de transformation)** et possiblement les établissements de la **filière volaille**
- modalités d'agrément : visite systématique préalable pour abattoirs et ateliers de découpe (possibilité d'échantillonnage et de pré-listing pour les ateliers de transformation)

**RECENSEMENT DES CANDIDATS EN COURS**  
**MISE EN PLACE D'UNE PROCEDURE « AUDIT PAYS TIERS »**  
**MISSION en juin 2013 - (date à confirmer)**

## Brésil / viandes (porc, volaille) - produits laitiers (priorité 2)

### Négociations en marge du Séminaire de coordination SPS :

recensement d'établissements candidats :

- filière porcine : 22 établissements de charcuterie
- filière volaille : 5 établissements (foie gras, viande de canard et de volaille)
- produits laitiers : 37 établissements

enjeux :

- pré-listing

**MISSION EN 2013**  
(date à confirmer)

# Corée du Sud / viande porcine, charcuterie (priorité 1)

- mission d'inspection du QIA :  
inspection d'établissements ayant présenté des non-conformités lors de contrôle à l'importation + établissements candidats à l'export de charcuterie

**MISSION EN 2013**  
(date à confirmer)

**Autres dossiers**  
**« viande porcine et charcuterie »**



## PROGRAMME D'ACCOMPAGNEMENT AGREMENT USDA

- étapes déjà réalisées :
  - **session de formation** par des consultants américains (anciens auditeurs USDA) en septembre 2011
  - **audits** d'entreprises candidates en septembre 2011 () puis en décembre 2012 (7 établissements)
  - **mission de contact** avec les opérateurs et services de contrôle italiens
  - rédaction d'un **guide export USA**



## USA / charcuterie sèche (priorité 1) (2)

- étapes à venir :
  - **nouvelles série d'audits** d'entreprises candidates du 11 au 19 février 2013 (3 établissements)
  - **nouvelle session de formation** par des consultants américains (anciens auditeurs USDA) en avril 2013
  - **mission de contact** avec les opérateurs et services de contrôle espagnols
  - diffusion d'un **guide export USA**
  - **négociations officielles** et **lobbying** par les opérateurs à Washington



## Chine / charcuterie (priorité 1)

- protocole charcuterie :
  - **protocole charcuterie cuite** proposé par l'AQSIQ
  - proposition de modifications par les professionnels (FICT) pour inclure dans le protocole la **charcuterie sèche** : **protocole charcuterie**
  - projet de **signature au niveau ministériel** en marge du SIAL SHANGHAI 2013 (en même temps que le protocole palmipèdes)

## Australie / viande porcine, charcuterie (priorité 2)

- proposition d'INAPORC pour entamer les négociations permettant d'ouvrir le marché australien :
  - sollicitation des **importateurs australiens**
  - **dossier technique et argumentaire sanitaire**
  - révision du **code de l'OIE** (traitements assainissants pour le « Jambon de type français »)

## Afrique du Sud / viande porcine (priorité 2)

- proposition de modification du certificat sanitaire :
  - objectif : inclure la période de transport dans la période de congélation de 30 jours requise pour assurer le traitement assainissant contre la trichinellose

Merci de votre attention

RAPPEL : changement du format des numéros d'agrément à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2013

## PASSAGE DE 7 A 8 CHIFFRES

~~FR 00.000.00 CE~~

FR 00.000.000 CE

UAEXP  
29/11/2012

