

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.JP.12.01.99.02	JAPON
	Décembre 2021	

I. DOMAINE D'APPLICATION

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>	<i>Pays</i>
viandes de cheval et produits dérivés	0206, 1601, 1602	Japon

II. CERTIFICAT BILATERAL

<i>Code AFSCA</i>	<i>Titre du certificat</i>	
JP.12.01.99.02	Certificat de salubrité pour l'exportation vers le Japon de viande de cheval et produits dérivés	2 p.

III. CONDITIONS GENERALES

Agrément pour l'exportation vers le Japon

Aucun agrément spécifique n'est demandé pour pouvoir exporter de la viande de cheval et ses produits dérivés vers le Japon.

IV. CONDITIONS SPECIFIQUES

Provenance de la viande

La viande et les produits dérivés de viande de cheval exportés vers le Japon doivent provenir d'animaux abattus en Belgique ou dans un autre dans un autre Etat Membre (EM).

La viande obtenue (abattage + découpe) dans un autre EM, qu'elle soit exportée sous forme de viande ou utilisée comme matière première et exportée sous forme de produit de viande, doit être accompagnée d'un pré-certificat qui reprend exactement les garanties du certificat d'exportation (voir point VI de cette instruction).

Ce pré-certificat doit accompagner l'envoi vers le Japon (à la demande des autorités japonaises).

V. CONDITIONS DE CERTIFICATION

Point 2.1 : compléter en fonction de l'établissement d'où les produits exportés sont expédiés et de la nature des produits.

- **Points 2.1.1 / 2.1.3 / 2.1.5 / 2.1.5 : ne compléter que la case qui correspond à l'établissement d'où partent les produits.**
- **Points 2.1.2 / 2.1.4 / 2.1.6 : ne compléter que la case qui correspond à la nature des produits exportés (voir notes de bas de page).**

Point 2.2 : ne compléter que si la viande exportée ou ayant servi comme matière première a été obtenue dans un autre EM. Le cas échéant, indiquer l'EM dans lequel les animaux ont été abattus.

- **L'opérateur doit pouvoir mettre la traçabilité de la viande à disposition.**
- **L'opérateur doit pouvoir mettre un (des) pré-certificat(s) à disposition pour la viande en question. Ceux-ci doivent d'ailleurs être joints au certificat d'exportation.**

Point 4.1 : cette déclaration doit être interprétée comme le fait que la viande ne peut pas provenir d'animaux qui sont soumis à des restrictions en matière de déplacement et d'abattage en raison de maladies animales. Il peut donc être signé sur base de la législation, de tels animaux ne pouvant être déplacés vers l'abattoir.

Points 4.2 à 4.6 : ces déclarations peuvent être signées sur base de la législation européenne.

Point 4.7 : cette déclaration peut être signée sur base de la législation européenne, considérant qu'elle est au moins équivalente à la législation japonaise.

VI. PRE-CERTIFICATION

Les modalités décrites dans l'instruction [RI.AA.PA-PC](#) relative à la pré-certification / pré-attestation s'appliquent.

La circulation des documents à travers la chaîne de production relève de la responsabilité des opérateurs.

Pré-certification

ATTENTION ! Au cas où la viande et ses produits dérivés proviennent d'animaux abattus dans un autre EM, le(s) pré-certificat(s) doivent être annexés au certificat à l'exportation pour pouvoir être présenté(s) aux autorités japonaises à l'arrivée.

Le pré-certificat délivré par l'autorité compétente d'un autre EM doit contenir les déclarations suivantes pour pouvoir être utilisé pour la certification de viande de cheval et de produits dérivés pour le Japon.

1. The meat was derived from animal not subjected to any restrictive measures related to animal diseases, more especially to diseases of list A and B of the OIE.
2. The meat is obtained from animals which passed an ante- and post mortem inspection with favorable result.
3. The meat and / or the packaging described above, bear the approval number of the establishment.
4. The products are fit for human consumption.
5. The products always have been in approved establishments.
6. The transport containers and the loading conditions of this consignment meet the currently defined hygiene requirements.
7. The goods have been produced in accordance with livestock meat inspection requirements at least equivalent to that based on the Food Sanitation Law and the Abattoir Law ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ *Legislation of Japan*

VII. SITE WEB APPARENTÉ

<http://www.maff.go.jp/aqs/english/>