

### **EXPÉRIENCE RELATIVE À L'ÉQUIVALENCE DANS LE DOMAINE DES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES**

#### Communication du Japon

#### **Introduction**

1. Outre les normes, directives et recommandations internationales pertinentes, le souci d'économie et l'efficacité sont des facteurs que chaque Membre prend en considération pour définir les mesures sanitaires et phytosanitaires. Hormis les cas où une "même mesure" doit être prise de manière conséquente, nous pensons qu'en raison de la différence, d'un Membre à l'autre, des facteurs liés à l'économie ou à l'efficacité, comme les méthodes ou techniques de traitement et les coûts de main-d'œuvre, les Membres pourraient adopter des méthodes différentes permettant d'assurer le même niveau de protection, ce que l'on entend par "équivalence". Nous souhaitons présenter l'expérience acquise par le Japon en matière d'équivalence dans le domaine des mesures sanitaires et phytosanitaires, afin d'aider les Membres à approfondir les discussions sur ce sujet.

#### **Expérience dans le domaine de la santé animale**

2. Conformément à l'article 36 de la Loi sur la lutte contre les maladies infectieuses des animaux domestiques, le Japon interdit l'importation de viandes et de viscères issus d'artiodactyles et de produits carnés fabriqués à partir de ces viandes et viscères, exportés de pays ou de régions infectés par la fièvre aphteuse ou qui en sont exempts mais dans lesquels la vaccination est pratiquée. En même temps, le Japon autorise l'importation de produits spécifiques en provenance de ces pays ou régions à condition que ces produits satisfassent aux prescriptions énoncées ci-après, considérant que ces produits peuvent garantir, sans vaccination et grâce à la stérilisation des agents pathogènes, le même niveau de protection que les produits en provenance de pays ou de régions exempts de fièvre aphteuse; les produits doivent avoir été traités dans des usines agréées par le Ministère de l'agriculture, des forêts et des pêches, avoir subi un traitement thermique conformément aux normes et être accompagnés d'un certificat d'inspection (ou de sa copie) délivré par les autorités gouvernementales du pays exportateur, stipulant ou confirmant ce qui précède.

3. Les petites préparations alimentaires chinoises, y compris les jiaozi (raviolis farcis de viande de porc hachée et de légumes), les jambons et les saucisses sont les principaux produits traités par voie thermique et sont importés pour la plupart de Chine, de Thaïlande, du Brésil, d'Uruguay et d'Argentine. Le volume des importations de ces produits s'est accru au cours des dernières années, ce qui laisse penser que les bénéfices d'exportation sont supérieurs au coût du traitement thermique, le prix c.a.f. de ces viandes traitées par voie thermique étant généralement plus élevé que celui des viandes crues. La norme établie par le Ministère de l'agriculture, des forêts et des pêches exige que les produits soient stérilisés par le maintien en leur centre d'une température de 70 degrés pendant plus de 30 minutes par immersion dans de l'eau chaude ou par un autre moyen. Nous estimons qu'étant donné que la cuisson à la vapeur fait partie du procédé de production des petites préparations alimentaires chinoises, il est facile dans ce cas de satisfaire à la prescription du Ministère.

4. Outre le cas des viandes traitées par voie thermique, nous acceptons l'équivalence des mesures pour les viandes transformées telles que le jambon cru, entre autres, sachant que le traitement qui consiste en une longue maturation peut permettre d'atteindre le même niveau de protection qu'une stérilisation dans de l'eau chaude.

5. À la demande du gouvernement d'un pays en développement, le Japon fournit à ce pays une assistance technique bilatérale dans le cadre d'un programme de l'Agence japonaise de coopération internationale, en vue de prouver que la méthode de traitement par friture à l'huile peut garantir le même niveau de protection que les méthodes de traitement établies par le gouvernement japonais.

#### **Expérience dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments**

6. L'article 7 de la Loi japonaise sur la salubrité des produits alimentaires dispose que le Ministère de la santé, du travail et du bien-être public peut établir, pour des raisons de santé publique, des spécifications et des normes concernant les produits ou additifs alimentaires destinés à la vente et qu'il est interdit à quiconque d'importer ou de vendre tout aliment ou additif ne répondant pas aux spécifications et normes établies. Les spécifications et normes relatives aux aliments et additifs sont établies conformément à cette disposition.

7. Dans le cas de certains aliments pour lesquels les prescriptions en matière de stérilisation constituent une norme pour la méthode de fabrication, l'équivalence des mesures peut être évaluée. Par exemple, selon les normes de fabrication des produits carnés traités par voie thermique, la méthode de stérilisation doit consister à "chauffer la partie centrale à 63 degrés pendant 30 minutes ou traiter par une méthode équivalente ou plus efficace". Dans le cas de saucisses de Vienne à base de viande de porc qui avaient été chauffées à 71,7 degrés pendant 38 secondes, on a considéré que le produit avait été stérilisé par une méthode équivalente ou plus efficace et l'importation a été autorisée.

#### **Conclusion**

8. Ces données d'expérience montrent que la variété des modes d'alimentation peut multiplier les moyens de réaliser l'équivalence et peut contribuer à faciliter le commerce mondial. Nous sommes convaincus qu'une assistance technique pour la démonstration de l'équivalence peut non seulement aider les pays exportateurs à remplir leurs obligations au titre de l'Accord SPS mais aussi faciliter le commerce mondial en améliorant la capacité de ces pays de prouver l'équivalence.

---