

No. 40954

**Brazil
and
China**

Protocol between the Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply of the Federative Republic of Brazil and the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China on quarantine and veterinary sanitary conditions of heat-processed pork to be exported from the People's Republic of China to the Federative Republic of Brazil. Brasília, 12 November 2004

Entry into force: *12 November 2004 by signature, in accordance with article 11*

Authentic texts: *Chinese, English and Portuguese*

Registration with the Secretariat of the United Nations: *Brazil, 1 February 2005*

**Brésil
et
Chine**

Protocole entre le Ministère de l'agriculture, du bétail et des ressources alimentaires de la République fédérative du Brésil et l'Administration générale de supervision de qualité, d'inspection et de quarantaine de la République populaire de Chine relatif à la quarantaine et aux conditions sanitaires vétérinaires de la viande de porc traitée à la chaleur devant être exportée de la République populaire de Chine à la République fédérative du Brésil. Brasília, 12 novembre 2004

Entrée en vigueur : *12 novembre 2004 par signature, conformément à l'article 11*

Textes authentiques : *chinois, anglais et portugais*

Enregistrement auprès du Secrétariat des Nations Unies : *Brésil, 1er février 2005*

[CHINESE TEXT — TEXTE CHINOIS]

巴西联邦共和国农业、畜牧和食品供应部
和
中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
关于中国向巴西出口熟制猪肉的检疫和兽医卫生条件议定书

巴西联邦共和国农业、畜牧和食品供应部（以下简称“巴方”）和中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局（以下简称“中方”）经过友好协商，就中国向巴西出口熟制猪肉的检疫和兽医卫生条件达成协议如下：

第一条

中方负责对向巴西出口熟制猪肉的检验检疫工作，并出具卫生证书。

第二条

中方负责向巴方提供对猪肉加工企业管理的法规，出口熟制猪肉的检验检疫项目、方法、程序和标准、卫生证书样本等资料给巴方备案，如有更改、变换，应提前一个月向巴方通报。

第三条

冷冻熟制猪肉从生产到出口装船都在中华人民共和国出入境检验检疫局（CIQ）检验和监管之下，只有证明符合卫生条件的才能出口。

中国国家认证认可监督管理局（CNCA）负责向巴西主管当局提供符合要求的加工厂名单，巴西主管当局需要对出口的冷冻熟制猪肉加工厂进行审核，CNCA为该审核提供必要的帮助。

CIQ出具中葡文卫生证书，包括以下内容：

a) 产品归属

-加工厂名称、注册编号和地址

-出口商名称

-进口商名称（巴西）

b) 熟制处理情况

-加工日期

-分割肉重量

-处理的温度和时间

c) 熟制后的情况

-熟制后的检验结果

-储存地点，出口口岸

-装船日期

d) 卫生证明

1. 来自于健康的动物

-在中国出生和饲养。

-来自于未受限制地区或未发生因采取疫病消灭措施而进行屠宰病例的地区。

-从未发生口蹄疫、牛瘟、猪水泡病、猪繁殖与呼吸综合症、传染性胃肠炎、古典猪瘟、非洲猪瘟。

-来自于扑杀政策 6 个月内在 25 公里范围内未发生口蹄疫、牛瘟、猪水泡病、猪繁殖与呼吸综合症、传染性胃肠炎、古典猪瘟、非洲猪瘟的农场。

-采用清洁和消毒运输工具直接从农场运输至屠宰场并且在装船前未接触不符合上述动物卫生条件的动物。

-经宰前宰后检验，未发现寄生虫病、传染病的症状。

2. 经加热肉中心温度保持或超过70°C至少30分钟。

3. 加工后的产品无口蹄疫、牛瘟、猪水泡病、猪繁殖与呼吸综合症、猪传染性胃肠炎、古典猪瘟和非洲猪瘟病毒。

4. 猪肉的兽药、化学物质、重金属和其它有毒有害物质残留不超过中国和巴西的标准。

5. 猪肉的加工过程在风险分析关键控制点 (HACCP)、良好操作规范 (GMP)、卫生标准操作程序 (SSOP) 的控制之下, 经检验符合中国和巴西的规定要求。

6. 使用未受任何国内动物疫病的致病性因子污染的新容器包装。

7. 该产品安全卫生, 适合人类食用。

8. 成品中每25克不得检出单核李斯特氏杆菌。

第四条

加工厂应具有熟制前的原料处理设备区域、熟制时的加工设备区域和熟制后的处理区域。

处理原料区域和熟制区域应相互完全分隔, 除了连接两个区域用于传入和传出原料的可以关闭的窗口。

原料处理区域应具备储存、处理和检验的设施。

原料处理区域和熟制区域应分别具有各自的出入口、衣帽间、卫生间、餐厅以防止再次污染。

地板、墙壁和天花板应光滑并易于清洗; 地板应由不可渗透性材料做成, 具有适当的坡度和排水系统并可消毒。

加工厂应具备净化去污设施和水供应设施以保证足够的清洁用水。

在原料区域应用适当设备将处理和包装地原料运往熟制区域进行加工。原料区域必须与熟制产品和熟制区域完全分隔, 除了传递、流水线窗口或物品阻碍以保持两个车间完全和绝对地分隔。在冷区域应保持正压。

原料区域须有传递、储存的设施和设备, 并有对原料肉进行卫生检验的设施。

熟制加工过程必须有自动温度记录仪器进行记录。

熟制区域必须与其它车间完全分隔，只有经过专门的卫生处理的人员才能进入，须有专门的检验、冷却、包装、冷冻和储存设备。

两个区域需要具备与其它车间隔离的单独人员卫生设施和对环境、物品消毒的设备。

所有的运作质量保持和安全程序必须在文件中记述。

第五条

巴西政府主管当局允许从巴西法律法规规定的口岸进口来自中国的冷冻熟制猪肉。

内外包装须注明：产品名称、重量、生产商名称和地址、产地国、官方注册编号、储存条件、生产日期和保质期。但是，只有一个大的内包装产品的内包装不需作任何标注。

第六条

熟制加工是指按照巴方规定的熟制加工的处理标准处理：猪肉必须经过熟制加工，在完全剔骨后使用水煮加热使中心温度达到或超过70℃并至少维持30分钟。

第七条

向巴西出口的熟制猪肉，从包装、存放到运输的全过程，均应符合卫生条件，防止受有毒有害物质的污染。

第八条

向巴西出口的每一集装箱熟制猪肉应随附一份正本卫生证书，证明该批产品符合中国兽医和公共卫生法律法规及本议定书的有关规定。

卫生证书用葡萄牙文和中文写成，卫生证书的格式、内容须事先获得双方认可。

第九条


本协议定书经双方协商同意，可以修改。修改部分的生效日期将由双方协商决定。

第十条

巴方或中方中的任何一方可以在任何时候通过官方渠道提出条款磋商的应用。磋商的时间与地点将由双方协商决定。

第十一条

本协议定书用葡萄牙文、中文和英文三种语言写成，于2004年11月12日在巴西利亚签订，自签字之日起生效。三种语言具有同等的法律效力。如存在异议，以英文为准。



巴西联邦共和国
农业、畜牧和食品供应部
代 表



中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局
代 表

[ENGLISH TEXT — TEXTE ANGLAIS]

PROTOCOL BETWEEN THE MINISTRY OF AGRICULTURE, LIVESTOCK AND FOOD SUPPLY OF THE FEDERATIVE REPUBLIC OF BRAZIL AND THE GENERAL ADMINISTRATION OF QUALITY SUPERVISION, INSPECTION AND QUARANTINE OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA ON QUARANTINE AND VETERINARY SANITARY CONDITIONS OF HEAT-PROCESSED PORK TO BE EXPORTED FROM THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA TO THE FEDERATIVE REPUBLIC OF BRAZIL

The Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply of Brazil (MAPA) and the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China (AQSIQ),

Through friendly negotiations, reached the following agreements regarding the quarantine and veterinary sanitary requirements of heat-processed pork to be exported from the People's Republic of China to the Federative Republic of Brazil.

Article 1

AQSIQ will be responsible for the inspection and quarantine of heat-processed pork to be exported to the Federative Republic of Brazil and the issuing of Sanitary Certificates.

Article 2

AQSIQ will be responsible for providing laws and regulations governing the slaughtering and processing plants, as well as inspection and quarantine programmes, methods, procedures and standards on the heat-processed pork to be exported. AQSIQ will also provide MAPA with samples of sanitary certificates for MAPA's reference. AQSIQ will notify MAPA one month in advance of any impending changes to the above.

Article 3

The frozen heat-processed pork will be subjected to thorough inspection and supervision by Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of the People's Republic of China (CIQ), from its production to shipment for export, and exported only upon confirmation of its perfect sanitary conditions.

The Certification and Accreditation Administration of the People's Republic of China (CNCA) is responsible for providing MAPA the processing plants listed as satisfying the requirements for exportation to Brazil. MAPA will, when necessary, audit these plants. The audit will be made with assistance of CNCA.

The CIQ will issue a certificate in Chinese and Portuguese, with the following items:

a) Product identification:

- name, location and registration number of the processing plant

- name of the exporter

- name of the importer (in Brazil)

b) condition of treatment by boiling:

- date of processing

- weight of the cut meat

- heat applied, heating time

c) condition after boiling:

- result of inspection after boiling

- place of storage, port of exportation

- date of shipment

d) Sanitary attestation:

1. the meat has been derived from healthy animals that:

-were born and raised in the People's Republic of China;

-were originated from non-restricted areas or areas in which there were no cases of slaughtering due to disease eradication measures;

-have never had foot-and-mouth disease, rinderpest, swine vesicular disease, PRRS, TGE, classical swine fever, African swine fever.

-were originated from farms where foot-and-mouth disease, rinderpest, swine vesicular disease, PRRS, TGE, classical swine fever, African swine fever did not occur within a radius of 25 km in the previous 6 months, under the use of stamping-out policy.

-were removed straight from the farm to the abattoir in a clean and disinfected means of transportation as well as previously to the shipment and with no contact with animals in conditions which did not follow the above recommended;

-were from animals subjected to veterinary ante mortem and post mortem inspection and were found to be free from signs of parasitary, infectious or contagious diseases;

2. the meat has been heated at the temperature in its center part maintained at the level of 70° C or above, for not less than 30 minutes;

3. after being processed, the meat is free from the virus of food-and-mouth disease, rinderpest, swine vesicular disease, PRRS, TGE, classical swine fever, African swine fever.

4. the meat did not exceed the residue level of veterinary medicine, chemicals, heavy metals and other toxic and harmful residue substance prescribed by Brazil and China.

5. the meat has been produced using Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP), Good Manufacturing Practice (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) and meet the requirements of the regulations of Brazil and China after inspection.

6. the meat was packed in unused containers free from the causative agents of any infectious disease of domestic animals.

7. the product is safe, hygienic and suitable for human consumption.

8. the final product cannot have presence of *Listeria monocytogenes* in 25 grams.

Article 4

Such establishments shall have an area for treating raw material furnished with equipments to deal with before heat processing and area for heat processed products with equipments for heat processing and for dealing with after heat processing.

The area for treating raw material and the area for heat-processed products shall be completely isolated from each other, except for a window, able to be opened and shut, for carrying in and out of raw material, which connects two areas.

The area for treating raw materials shall have facilities for storage, treatment and inspection.

The area for treating raw materials and the area for heat processed products shall have their own facilities such as entrance and exit, locker room, toilet and dining room for the operators of each area in order to prevent recontamination.

Floors, walls and ceilings shall be smooth and easy to clean; floors shall be made of impermeable material, sloped properly, provided with drainage arrangements and able to be disinfected.

Such establishments shall be provided with facilities for decontamination as well as water supply facilities, which can supply sufficient water for cleaning.

On the production of cooked frozen there must be a raw area, on which occur the handling and packing of raw material to be submitted a heat processing with proper equipments. This area must be completely isolated from those to the cooked product, cooked area, except for passing or windows with liquid flows or materials impeditives that maintain the total and absolute separation of the two sections. They need to have dispositives that maintain positive air flow in the cold area.

The raw area need to have facilities and equipments for the handling, storage, and industrial on sanitary inspection of the raw meat.

The heat processing must be registered by an automatic temperature recorder.

The cooked area must be completely isolated from the other sectors and its access be restricted to the people who need passing by special measures for personal hygiene before the entrance in the sector and need to have equipments separated for the inspection, cooling, packing, freezing and storage.

The both areas need separated facilities for personal hygiene isolated from the other sectors and equipments to be used in the environment and material disinfections.

All the operational quality maintenance and safety procedures must be described in proper document.

Article 5

The competent authorities of the Government of Brazil will authorize the entry, through the ports designated by the laws and regulations of Brazil, of the frozen heat-processed meat of Chinese origin.

The primary (inner) and secondary (outside) packages must indicate: Name of the product, weight, name and address of the producer, country of origin, official registration number, storage conditions, producing date and shelf life. Specially, the product in unique and large size primary (inner) package for indirect consumption need no indications.

Article 6

Heat processing is the treatment according to the standards for Heat Processing stipulated by MAPA: the pork must have been heat-processed after being completely deboned to keep the temperature at the center of the meat of 70^o C or higher for 30 minutes or more by heating in water bath.

Article 7

For heat-processed pork to be exported to Brazil, the entire exportation process, including packaging, storage and transportation should meet sanitary requirements and be protected against contamination from harmful and poisonous material.

Article 8

Each container of heat-processed pork should be accompanied by an official health certificate confirming that the products meet the relevant requirements of this Protocol and the laws and regulations governing Chinese veterinary hygiene and public health.

The sanitary certificates should be written in both Chinese and Portuguese. The format and content of the certificates will be agreed upon in advance by both sides.

Article 9

This Protocol can be amended with the mutual consent of MAPA and AQSIQ. The date that any amendments will take effect will also be decided by mutual consent.

Article 10

Either MAPA or AQSIQ may at any time through official channels request consultations on the provisions of this Protocol. The date and venue of such consultations will be decided by mutual consent.

Article 11

This Protocol will take effect from the date of signing.

Done in Brasilia, on 12th November, 2004, in three languages Portuguese, Chinese and English each language of equal validity. In case of difference in the interpretation, the English version shall govern.

For the Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply of
Federative Republic of Brazil :

ROBERTO RODRIGUES

For the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of
the People's Republic of China :

LI CHANGJIANG

[PORTUGUESE TEXT — TEXTE PORTUGAIS]

PROTOCOLO ENTRE O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL E A ADMINISTRAÇÃO GERAL DE SUPERVISÃO DE QUALIDADE, INSPEÇÃO E QUARENTENA DA REPÚBLICA POPULAR DA CHINA SOBRE QUARENTENA E CONDIÇÕES SANITÁRIAS E VETERINÁRIAS DE CARNE SUINA PROCESSADA TERMICAMENTE A SER EXPORTADA DA REPÚBLICA POPULAR DA CHINA PARA A REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento da República Federativa do Brasil (MAPA)

e

A Administração Geral de Supervisão de Qualidade, Inspeção e Quarentena da República Popular da China (AQSIQ),

Por meio de negociações amigáveis, tiveram os seguintes entendimentos sobre os requisitos sanitários e de quarentena para carne suína processada termicamente a ser exportada da República Popular da China para a República Federativa do Brasil:

ARTIGO 1

A AQSIQ será responsável pela inspeção e quarentena da carne suína processada termicamente que será exportada para a República Federativa do Brasil e pela emissão de Certificados Sanitários.

ARTIGO 2

A AQSIQ será responsável por fornecer as leis e regulamentações dirigidas aos estabelecimentos de abate e processamento, bem como os programas de inspeção e quarentena, métodos, procedimentos e padrões para a carne suína processada termicamente destinada à exportação. A AQSIQ também fornecerá ao MAPA modelos de certificados sanitários para referência. A AQSIQ deverá notificar o MAPA, com um mês de antecedência, sobre qualquer mudança iminente relacionada ao descrito acima.

ARTIGO 3

A carne suína processada termicamente congelada estará sujeita a inspeções e supervisões completas pelo Escritório de Inspeções de Entrada e Saída e Quarentena da República Popular da China (CIQ), desde a produção até o embarque para exportação, e somente será exportada mediante a confirmação das perfeitas condições sanitárias.

A Administração de Certificação e Credenciamento da República Popular da China (CNCA) é responsável por fornecer ao MAPA a lista de estabelecimentos de processamento que satisfaçam os requisitos de exportação para o Brasil. MAPA auditará essas plantas quando necessário. A auditoria será realizada com a assistência da CNCA.

O CIQ emitirá um certificado em chinês e português, com os seguintes itens:

- a) Identificação do produto:
 - nome, número de registro oficial e localização do estabelecimento de processamento
 - nome do exportador
 - nome do importador (no Brasil)

- b) Condições do tratamento térmico:
 - data de processamento
 - peso da carne cortada
 - temperatura e tempo de aquecimento aplicados

- c) Condições pós-aquecimento:
 - resultado da inspeção após aquecimento
 - lugar de armazenamento, porto de exportação
 - data de embarque

- d) Atestado sanitário:
 - 1. A carne deve ser derivada de animais saudáveis:
 - nascidos e criados na República Popular da China;
 - oriundos de áreas sem restrições ou de áreas em que não tenha havido casos de abate devido a medidas de erradicação de doenças;
 - que nunca tenham tido febre aftosa, peste bovina, doença vesicular dos suínos, PRRS, TGE, peste suína clássica, peste suína africana;
 - oriundos de propriedades onde febre aftosa, peste bovina, doença vesicular dos suínos, PRRS, TGE, peste suína clássica e peste suína africana não tenham ocorrido em um raio de 25 km nos 6 meses anteriores com o uso de políticas de erradicação;

- removidos diretamente da propriedade para o abatedouro em meios de transporte limpos e desinfetados, assim como no momento do embarque, e sem contato com animais em condições que não satisfaçam as recomendações acima;
 - sujeitos a inspeção veterinária *ante mortem* e *post mortem* e considerados livres de sinais de doenças parasitárias, infecciosas ou contagiosas.
2. a carne foi aquecida à temperatura de 70°C ou mais em sua parte central, mantida por mais de 30 minutos.
 3. após ter sido processado, o produto está livre de febre aftosa, peste bovina, doença vesicular dos suínos, PRRS, TGE, peste suína clássica e peste suína africana.
 4. a carne suína não teve excedidos os níveis de resíduos de medicamentos veterinários, químicos, metais pesados e outros resíduos de substâncias nocivas e tóxicas prescritas pelo Brasil e pela China.
 5. a carne suína foi produzida utilizando-se Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Programa Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e atender os requisitos das regulamentações do Brasil e da China após a inspeção.
 6. a carne foi embalada em recipientes não utilizados livres de agentes causadores ou quaisquer doenças infecciosas de animais domésticos.
 7. o produto é saudável, higiênico e adequado para consumo humano.
 8. o produto final não tem a presença de *Listeria monocytogenes* em 25 gramas.

ARTIGO 4

Tais estabelecimentos devem possuir uma área para tratamento de material cru guardadas de equipamentos para o manuseio antes do processamento térmico e uma área para produtos processados termicamente com equipamentos para processamento térmico e manuseio após o processamento térmico.

A área para tratamento de material cru e a área para produtos processados termicamente devem estar totalmente isoladas uma da outra, exceto por uma janela que ligue as duas áreas, capaz de ser aberta e fechada, para a entrada e saída do material cru.

A área para tratamento do material cru deve ter instalações para armazenamento, tratamento e inspeção.

A área para tratamento de material cru e a área para produtos processados termicamente devem, para evitar recontaminação, possuir suas próprias instalações como entrada e saída, vestiário, banheiro e sala de refeições para os trabalhadores de cada área.

O chão, as paredes e o teto devem ser lisos e fáceis de limpar; o chão deve ser feito de material impermeável, espalhado corretamente, e guarnecido de mecanismos de drenagem e que possa ser desinfetado.

Tais estabelecimentos devem ter instalações para descontaminação, bem como para fornecimento de água, capazes de fornecer água suficiente para limpeza.

Na produção do cozido congelado deve haver uma área crua, onde ocorra o manuseio e a embalagem do material cru submetido ao processamento térmico com equipamentos próprios. Essa área deve estar completamente isolada da área de cozimento, do produto cozido, exceto por passagens ou janelas com fluxos líquidos ou materiais impeditivos que mantenham a total e absoluta separação das duas seções. Ambas precisam ter dispositivos que mantenham um fluxo de ar positivo na área fria.

A área crua precisa ter instalações e equipamentos para manuseio, armazenamento e inspeção industrial sanitária da carne crua.

O processamento térmico deve ser registrado por um dispositivo automático de registro de temperatura.

A área de cozimento deve estar completamente isolada dos outros setores e seu acesso deve estar restrito a pessoas que precisam de passagem devido a casos especiais de higiene pessoal antes de entrar no setor, e deve possuir equipamentos separados para inspeção, resfriamento, embalagem, congelamento e armazenamento.

Ambas as áreas precisam de instalações separadas para higiene pessoal isoladas dos outros setores e equipamentos a serem utilizados na desinfecção do ambiente e dos materiais.

Toda a manutenção operacional de qualidade e os procedimentos de segurança devem ser descritos em documento apropriado.

ARTIGO 5

As autoridades competentes do Governo do Brasil autorizarão a entrada, através dos portos designados pelas leis e regulamentações do Brasil, da carne processada termicamente congelada de origem chinesa.

As embalagens primária (interna) e secundária (externa) precisam indicar: nome do produto, peso, nome e endereço do produtor, país de origem, número oficial de registro, condições de estocagem, data de produção e prazo de validade. Especialmente, o produto em embalagem primária (interna) única e de tamanho grande para consumo indireto não necessita indicações.

ARTIGO 6

O processamento térmico é o tratamento feito de acordo com os padrões de processamento térmico estipulados pelo MAPA: a carne suína deve ser processada termicamente, após ser completamente desossada, de maneira a manter a temperatura no centro da carne a 70°C ou acima por 30 minutos ou mais, por meio de aquecimento em água.

ARTIGO 7

Todo o processo de exportação de carne suína processada termicamente para o Brasil, incluindo embalagem, armazenamento e transporte, deve atender requisitos sanitários e ser protegido de contaminação por materiais nocivos e venenosos.

ARTIGO 8

Cada container de carne suína processada termicamente deve estar acompanhado de um certificado sanitário oficial confirmando que os produtos estão de acordo com os requisitos relevantes deste Protocolo e com as leis e regulamentações vigentes na saúde pública e higiene veterinária da China.

Os certificados sanitários devem ser escritos em chinês e em português. O formato e conteúdo dos certificados serão acordados com antecedência pelos dois lados.

ARTIGO 9

Este Protocolo é passível de emendas por consenso mútuo do MAPA e da AQSIQ. A data de vigência das emendas propostas também será decidida por consenso.


ARTIGO 10

O MAPA ou a AQSIQ podem a qualquer momento através dos canais oficiais requisitar consultas nas provisões deste Protocolo. A data e local de tais consultas serão decididos por consenso mútuo.


ARTIGO 11

Este Protocolo terá efeito a partir da data de sua assinatura.

Assinado em Brasília em 12 de novembro de 2004 em 3 (três) idiomas português, chinês e inglês, cada idioma com igual validade. Em caso de diferença na interpretação, a versão em inglês prevalecerá.


PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO DA
REPÚBLICA FEDERATIVA DO
BRASIL

ROBERTO RODRIGUES
Ministro de Estado da
Agricultura


PELA ADMINISTRAÇÃO GERAL
DE SUPERVISÃO DE QUALIDADE,
INSPEÇÃO E QUARENTENA DA
REPÚBLICA POPULAR DA CHINA

LI CHANGJIANG
Ministro da Administração Estatal
para Supervisão de Qualidade Ins_
peção e Quarentena

[TRANSLATION — TRADUCTION]

PROTOCOLE ENTRE LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU BÉTAIL ET DES RESSOURCES ALIMENTAIRES DE LA RÉPUBLIQUE FÉDÉRATIVE DU BRÉSIL ET L'ADMINISTRATION GÉNÉRALE DE SUPERVISION DE QUALITÉ, D'INSPECTION ET DE QUARANTAINE DE LA RÉPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE RELATIF À LA QUARANTAINE ET AUX CONDITIONS SANITAIRES VÉTÉRINAIRES DE LA VIANDE DE PORC TRAITÉE À LA CHALEUR DEVANT ÊTRE EXPORTÉE DE LA RÉPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE À LA RÉPUBLIQUE FÉDÉRATIVE DU BRÉSIL

Le Ministère de l'agriculture, du bétail et des ressources alimentaires de la République fédérative du Brésil (MAPA) et l'Administration générale de supervision de qualité, d'inspection et de quarantaine de la République populaire de Chine (AQSIQ),

Ont réalisé, à la suite de négociations amicales, les accords suivants sur la quarantaine et les conditions sanitaires vétérinaires de la viande de porc traitée à la chaleur, devant être exportée de la République populaire de Chine à la République fédérative du Brésil.

Article premier

L'AQSIQ est chargée de l'inspection et de la quarantaine de la viande de porc traitée à la chaleur devant être exportée vers la République fédérative du Brésil ainsi que de la délivrance des certificats sanitaires.

Article 2

Il incombe à l'AQSIQ d'offrir un train de lois et règlements régissant les établissements d'abattage et de traitement ainsi que des programmes, méthodes, procédures et normes d'inspection et de quarantaine relatifs à la viande de porc devant être exportée. L'AQSIQ fournit également au MAPA des modèles de certificats sanitaires aux fins de référence. Elle informe le MAPA un mois à l'avance de toute modification des dispositions précitées devant intervenir prochainement.

Article 3

La viande de porc traitée à la chaleur et congelée fait l'objet de mesures d'inspection et de supervision rigoureuses de la part du Bureau d'inspection à l'entrée et à la sortie et de quarantaine de la République populaire de Chine (CIQ) de la production jusqu'à l'expédition, et n'est exportée que sur confirmation de son parfait état sanitaire.

L'Administration de certification et d'accréditation de la République populaire de Chine (CNCA) est chargée de fournir au MAPA les installations de traitement qui satisfont aux conditions exigées pour l'exportation vers le Brésil. Si nécessaire, le MAPA procède à

une inspection de ces installations. Cette inspection est effectuée avec l'assistance de la CNCA.

Le CIQ délivre un certificat établi en chinois et en portugais. Ledit certificat comporte les indications suivantes :

a) Identification du produit :

- La raison sociale, le numéro d'enregistrement et le siège des établissements;
- La raison sociale de l'exportateur;
- La raison sociale de l'importateur (au Brésil);

b) Conditions du traitement à l'eau bouillante :

- La date du traitement;
- Le poids de la découpe;
- La température appliquée et la durée de l'application;

c) Conditions après le traitement à l'eau bouillante :

- Le résultat de l'inspection après traitement;
- Le lieu de stockage et le port d'exportation;
- La date de l'expédition;

d) Attestation sanitaire, certifiant que :

1. La viande provient d'animaux sains,

- Nés et élevés en République populaire de Chine;
- Originaires de zones non réglementées ou de zones dans lesquelles aucun animal n'a été abattu du fait de mesures d'éradication pour cause de maladie;

- N'ayant jamais été atteint des maladies suivantes : fièvre aphteuse, peste porcine, maladie vésiculeuse du porc, gastro-entérite transmissible (TGE), syndrome reproductif et respiratoire du porc, peste porcine classique, peste porcine africaine;

- Originaires de fermes dans lesquelles il n'a été signalé aucun cas de fièvre aphteuse, peste porcine, maladie vésiculeuse du porc, gastro-entérite transmissible, syndrome reproductif et respiratoire du porc, peste porcine classique, peste porcine africaine dans un rayon de 25 kilomètres au cours des six derniers mois, donnant lieu à des mesures d'éradication;

- Expédiés directement de la ferme à l'abattoir par moyens de transport propres et désinfectés sans avoir été en contact avec des animaux dans des conditions ne répondant pas aux recommandations ci-dessus;

- Soumis à l'inspection vétérinaire ante-mortem et postmortem, sans qu'il ait été constaté de signe de maladies parasitaires, infectieuses ou contagieuses.

2. La viande a été traitée à une température qui, dans son centre, a été maintenue à un niveau de 70° C ou plus pour 30 minutes au moins.

3. Après traitement, la viande est exempte du virus des maladies suivantes : fièvre aphteuse, peste bovine, maladie vésiculeuse du porc, syndrome reproductif et respiratoire du porc, gastro-entérite transmissible, peste porcine classique, peste porcine africaine.

4. Le niveau des résidus de médicaments vétérinaires, de produits chimiques, de métaux lourds et d'autres substances toxiques ou nuisibles ne dépassent pas les seuils prescrits par le Brésil et la Chine.

5. La viande a été produite à l'aide de l'analyse des risques aux points critiques (HACCP), des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et des modalités opératoires normalisées et satisfait aux exigences de la réglementation chinoise et brésilienne après inspection.

6. La viande a été emballée dans des conteneurs n'ayant pas servi et exempts de vecteurs de maladies infectieuses des animaux domestiques.

7. Le produit est salubre, préparé dans les conditions d'hygiène satisfaisantes et est propre à la consommation humaine.

8. Il n'est constaté dans le produit final aucune présence de *Listeria monocytogenes* dans 25 grammes.

Article 4

Les établissements de traitement doivent disposer d'une zone affectée au traitement du produit brut, pourvue des équipements appropriés pour le travail précédant le traitement à la chaleur et d'une zone pourvue des équipements appropriés pour le traitement à la chaleur et le traitement postérieur à la chaleur.

Les zones affectées respectivement au traitement du produit brut et aux produits traités à la chaleur sont complètement isolées l'une de l'autre, à l'exception d'une ouverture ouvrable et fermable pour le passage du produit brut entre les deux zones.

La zone affectée au traitement du produit brut est équipée d'installations de stockage, de traitement et d'inspection.

La zone affectée au traitement des produits bruts et la zone affectée aux produits traités à la chaleur disposent de leurs propres installations, telles qu'entrée et sortie, vestiaires, toilettes et réfectoire, qui sont utilisées par leurs employés respectifs de manière à prévenir les recontaminations.

Le sol, les murs et le plafond des locaux sont lisses et faciles à nettoyer; les sols sont faits de matériau imperméable, légèrement inclinés, pourvus d'un système d'évacuation des liquides et se prêtent à la désinfection.

Les établissements sont équipés de dispositifs de décontamination et d'installations d'alimentation en eau de capacité suffisante pour le nettoyage.

La production de viande cuite congelée doit s'effectuer dans une zone affectée à la manutention et à l'emballage du produit brut devant être traité à la chaleur et dotée des équipements voulus. Cette zone doit être complètement isolée de la zone de cuisson et de la zone affectée au produit cuit, à l'exception d'ouvertures ou de l'écoulement des liquides ou de matières obstruantes, qui séparent de manière complète et absolue des deux espaces. Les locaux doivent disposer d'appareils permettant une aération suffisante de la zone froide.

La zone dans laquelle s'effectue le travail des viandes brutes doit comporter des installations et des dispositifs pour le traitement, le stockage et l'inspection sanitaire industrielle de la viande brute.

Les données du traitement à la chaleur sont enregistrées par un enregistreur de température automatique.

La zone de cuisson doit être complètement isolée des autres secteurs et ne peuvent y avoir accès que les personnes devant y passer pour des raisons spéciales d'hygiène personnelle avant d'y entrer; elles doit être pourvue d'installations distinctes d'inspection, de refroidissement, d'emballage, de congélation et de stockage.

Dans les deux zones, les installations sont équipées d'appareils distincts d'hygiène personnelle, isolés de ceux des autres secteurs, et d'appareils servant à la désinfection des locaux et des matériels.

Toutes les procédures touchant la qualité et la sécurité doivent être décrites dans un document approprié.

Article 5

Les autorités compétentes du Gouvernement du Brésil autorisent l'entrée de la viande congelée et traitée à la chaleur d'origine chinoise par les ports désignés dans les lois et règlements du Brésil.

Les emballages primaires (intérieurs) et secondaires (extérieurs) doivent indiquer l'appellation du produit, son poids, la raison sociale et le siège du producteur, le pays d'origine, le numéro officiel d'enregistrement, les conditions de stockage, la date de production et la durée de conservation. Il n'est pas nécessaire que l'emballage primaire (intérieur) de grandes dimensions d'un produit donné destiné à la consommation indirecte, porte de telles indications.

Article 6

Le traitement à la chaleur s'effectue conformément aux normes posées par le MAPA, à savoir que la viande de porc est traitée à la chaleur après avoir été complètement désossée de sorte que la température au centre de la viande soit maintenue au niveau de 70° C pendant 30 minutes ou plus par traitement dans un bain d'eau.

Article 7

La viande de porc traitée à la chaleur ne peut être exportée vers le Brésil que si les étapes précédant l'exportation, y compris le conditionnement, le stockage et le transport satisfont aux exigences sanitaires et mettent le produit à l'abri de la contamination par matières nocives ou nuisibles.

Article 8

Chaque conteneur de viande de porc traitée à la chaleur doit être accompagné d'un certificat sanitaire officiel confirmant que les produits remplissent les conditions stipulées dans le présent Protocole et satisfont aux lois et règlements chinois touchant l'hygiène vétérinaire et la santé publique.

Les certificats sanitaires doivent être établis en portugais et en chinois. Leur présentation et contenu sont convenus par avance entre les Parties.

Article 9

Le présent Protocole peut être modifié par consentement mutuel du MAPA et de l'AQ-SIQ. La date à laquelle les modifications prennent effet sera également décidée d'un commun accord.

Article 10

Le MAPA et l'AQSIQ peuvent à tout moment demander, par les voies officielles, la tenue de consultations sur les dispositions du présent Protocole. La date et le lieu où se tiendront les consultations seront décidés par consentement mutuel.

Article 11

Le présent Protocole prend effet à la date de sa signature.

Fait à Brasilia le 12 novembre 2004, dans les langues portugaise, chinoise et anglaise, les trois textes faisant également foi. En cas de divergence d'interprétation, le texte anglais prévaut.

Pour le Ministère de l'agriculture, du bétail et des ressources alimentaires de la République fédérative du Brésil :

Le Ministre d'État à l'agriculture,

ROBERTO RODRIGUES

Pour l'Administration générale de supervision de qualité, d'inspection et de quarantaine de la République populaire de Chine :

Le Ministre de l'Administration générale,

LI CHANGJIANG