

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.ZA.04.01	Afrique du Sud
	février 2017	

I. Domaine d'application

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>	<i>Pays</i>
Viande fraîche de porc	0203	Afrique du Sud

II. Certificat bilatéral

Code AFSCA Titre du certificat

EX.VTP.ZA.04.01 Certificat vétérinaire pour l'exportation vers l'Afrique du 4 p.
Sud de viande porcine fraîche congelée dispensée de
traitement ultérieur

Attention !!!

Comme l'Afrique du Sud modifie parfois ses exigences de façon unilatérale, l'opérateur doit s'assurer que l'autorité compétente d'Afrique du Sud accepte le modèle de certificat.

Si ce n'est pas le cas, il convient de prendre contact avec l'AFSCA, et de retarder l'exportation. Si ceci n'est pas fait, l'AFSCA ne pourra être tenue responsable au cas où l'envoi se retrouve bloqué.

III. Conditions générales

Agrément pour l'exportation vers l'Afrique du Sud :

L'Afrique du Sud applique un système de liste fermée.

Les établissements, à l'exception des entrepôts frigorifiques, qui souhaitent exporter les produits mentionnés ci-dessus doivent être agréés auprès des autorités compétentes d'Afrique du Sud pour pouvoir exporter vers l'Afrique du Sud.

Les demandes pour l'exportation vers l'Afrique du Sud doivent se faire suivant la procédure générale et à l'aide du formulaire de demande.

<http://www.afsca.be/exportationpaystiers/registresetformulaires/>

L'Administration centrale se charge du traitement de la demande d'agrément par les services vétérinaires sud-africains. Ceci peut prendre plusieurs semaines. La demande prend effet après réception de la confirmation de l'Administration centrale.

Aucun agrément n'est nécessaire pour les entrepôts frigorifiques.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.ZA.04.01	Afrique du Sud
	février 2017	

Canalisation :

L'Afrique du Sud travaillant avec un système de liste fermée, l'exploitant doit garantir la canalisation des produits qu'il exporte vers l'Afrique du Sud.

Cette canalisation doit être appliquée entre les différents établissements et au sein d'un établissement :

- entre tous les établissements exportant vers l'Afrique du Sud, qu'ils soient agréés ou non (comme les entrepôts frigorifiques),
- au sein de chaque établissement agréé pour l'exportation vers l'Afrique du Sud.

La canalisation entre les établissements doit être garantie sur base d'une pré-attestation sur le document commercial. Une pré-attestation peut uniquement être établie par les établissements qui sont agréés pour l'exportation vers l'Afrique du Sud. Cette pré-attestation sous-entend que le responsable de l'établissement précédant reprenne la déclaration suivante sur le document commercial qui est à destination de l'établissement suivant :

Les viandes fraîches proviennent d'un établissement agréé pour l'exportation vers l'Afrique du Sud. Elles répondent aux exigences posées pour l'Afrique du Sud.

Nom du responsable :

Date et signature du responsable :

La canalisation au sein d'un établissement sous-entend que les carcasses / la viande fraîche à destination de l'Afrique du Sud n'entrent pas en contact avec des carcasses / de la viande fraîche qui ne sont pas aptes à être exportées vers l'Afrique du Sud.

L'exploitant de l'abattoir / l'atelier de découpe doit maintenir un registre spécifique avec les données relatives à la canalisation.

Les entrepôts frigorifiques doivent nécessairement s'approvisionner auprès d'établissements qui sont agréés pour l'exportation vers l'Afrique du Sud.

IV. Conditions spécifiques

Exigences ICA :

Les porcs dont sont issues les viandes exportées doivent satisfaire aux conditions d'exportation pour l'Afrique du Sud.

<http://www.afsca.be/productionanimale/animaux/ica/porcs/>

Le responsable sanitaire de l'exploitation dont les porcs sont abattus en vue d'une exportation vers l'Afrique du Sud garantit la satisfaction des exigences sud-africaines

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.ZA.04.01	Afrique du Sud
	février 2017	

au moyen du document « Informations sur la chaîne alimentaire porcs – ICA ». Ce document accompagne les porcs jusqu'à l'abattoir, où il est conservé.

Au-delà de l'abattoir, la satisfaction aux exigences sud-africaines est assurée par le biais du document commercial, au moyen de l'apposition de la déclaration mentionnée ci-dessus. Le passage de ce document par la chaîne de production relève de la responsabilité des exploitants.

L'agent certificateur vérifie le document d'application (ICA ou document commercial selon l'établissement à partir duquel il certifie), en prend une copie, la signe et la joint à son registre personnel de certificats. Ce document (ICA ou document commercial) n'accompagne en aucun cas l'envoi.

Le statut sanitaire de la ferme d'engraissement (entre autres du point de vue de la maladie d'Aujeszky, de la peste porcine classique) peut toujours être consulté dans Sanitrace.

Nature des découpes autorisées à l'exportation :

Suite à l'implémentation de mesures destinées à limiter le risque d'introduction du PRRS, seules certaines découpes bien précises de viande de porc peuvent être exportées vers l'Afrique du Sud en étant exemptées de traitement ultérieur à leur arrivée. Vu l'exigence relative à la concordance entre les découpes exportées et les descriptions anatomiques reprises dans le permis d'importer, il est indispensable que l'exploitant dispose d'une procédure propre à son établissement sur base de laquelle il peut prouver que cette concordance est respectée.

L'exploitant qui souhaite exporter les découpes de viande de porc exemptées de traitement ultérieur vers l'Afrique du Sud doit dès lors satisfaire au contenu de la version en vigueur du document rédigé à titre d'éclaircissement par la FEBEV (Fédération belge de la viande asbl) et validé par l'AFSCA :

- Guidelines for export of pork meat to South-Africa

Ce document est publié sur le site internet de l'AFSCA www.afsca.be.

La procédure de l'établissement doit comporter les éléments suivants :

- Le respect des descriptions anatomiques précisées dans le permis d'importer;
- Les contrôles effectués par l'établissement;
- Les actions en cas de manquement : l'exploitant doit prévoir dans son SAC une procédure en matière de mesures correctives et d'actions correctives. L'exploitant décrit dans cette procédure les actions correctives à prendre en cas de non-conformités et veille, le cas échéant, à l'enregistrement de ces actions. L'exploitant décrit également dans cette procédure la manière dont les mesures correctives (destinées à éviter une répétition de la non-conformité) sont prises et veille à ce que ces mesures soient, le cas échéant, documentées et qu'elles donnent lieu à une adaptation du SAC.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.ZA.04.01	Afrique du Sud
	février 2017	

L'exportation des découpes de viande de porc exemptées de traitement ultérieur ne peut avoir lieu que si l'établissement possède une procédure d'établissement complète reprise dans le SAC de l'établissement.

Etiquetage :

Les étiquettes doivent porter le mention suivante en anglais :

- la date de production

V. Conditions de certification

Ce certificat doit être utilisé pour les produits exportés qui sont repris sur la liste des produits exemptés de traitement ultérieur à leur arrivé en Afrique du Sud. Cette liste peut être consultée sur l'annexe du présent certificat. Cette annexe doit être délivrée en même temps que le certificat et l'accompagner à tout moment.

Point 4.3 : le code qui doit être spécifié est le code repris pour le produit exporté dans la troisième colonne du tableau de l'annexe du certificat.

Point 7.2.5 : cette déclaration peut être certifiée en l'absence d'épidémie.

Point 7.4.2 : cette déclaration peut être certifiée lorsque l'(les) établissement(s) en question est (sont) repris sur la liste fermée des établissements autorisés à exporter vers l'Afrique du Sud.

Point 7.9 : les dessins des différents cachets qui apparaissent sur les carcasses, parties et emballages doivent être reproduits au verso de la page FAVV-AFSCA 3/4 du certificat.

Point 7.13 : une des trois options doit être choisie en fonction de la température de stockage de la viande, de la durée de stockage avant envoi et de la présence ou non d'un thermographe dans le conteneur.

- **Si le conteneur n'est pas équipé d'un thermographe, les points 7.13.1 ou 7.13.2 s'appliquent en fonction de la température de stockage, et la viande doit avoir été stockée avant envoi pendant la durée mentionnée dans ces points.**
- **Si le conteneur est équipé d'un thermographe, le point 7.13.3 s'applique et la durée du voyage peut être prise en compte dans la durée totale de stockage requise (30 jours si conservation à -25°C et 35 jours si conservation à -18°C). La durée à mentionner sur le certificat est celle de conservation effective à -25°C/-18°C avant envoi, et celle-ci doit être égale à 30/35 jours lorsqu'on additionne la durée de voyage.**

Point 7.15 : cette déclaration peut être certifiée à condition

- que les conditions relatives à la nature des découpes exportées décrites dans les conditions générales soient respectées et

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.ZA.04.01	Afrique du Sud
	février 2017	

- que l'opérateur fournisse une déclaration écrite établie sur base du modèle repris dans le document rédigé par la FEBEV et qui spécifie que le produit exporté correspond à l'une des catégories reprises dans l'annexe du certificat. L'annexe du certificat doit également être remplie, signée et délivrée.