

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MK.NN.04.01	Macédoine du Nord
	octobre 2019	

I. Domaine d'application

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>		<i>Pays</i>
Produits composés	1601	1905	Macédoine du Nord
	1602	2004	
	1603	2005	
	1604	2103	
	1605	2104	
	1901	2105	
	1902	2106	

II. Certificat non négocié

Code AFSCA Titre du certificat

EX.VTP.MK.NN.04.01 Certificat sanitaire vétérinaire pour l'importation en 6 p.
République de Macédoine du Nord de produits
composés destinés à la consommation humaine

Le certificat mentionné ci-dessus est un modèle mis à disposition par les autorités du pays tiers de destination. Il appartient à l'opérateur de vérifier si celui-ci est toujours d'actualité. L'AFSCA ne pourra être tenue responsable du blocage d'un envoi, lié à l'utilisation d'une version erronée du certificat.

C'est la version anglaise du certificat qui doit être utilisée pour la certification. Une traduction vers le français est mise à disposition pour faciliter la compréhension des exigences sanitaires d'application.

III. Conditions générales

Agrément pour l'export vers la Macédoine du Nord

Un agrément spécifique auprès des autorités compétentes de Macédoine du Nord n'est pas nécessaire pour l'exportation de produits composés.

IV. Conditions de certification

Point I.11 : la dernière étape de la production doit donc avoir lieu en Belgique.

Point II.1 : cette déclaration peut être certifiée sur base des réglementations européenne et nationale.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MK.NN.04.01	Macédoine du Nord
	octobre 2019	

Point II.2.A : ce point doit être complété et certifié lorsque le produit composé comporte des produits à base de viande, des intestins, des vessies ou des estomacs en quelque quantité que ce soit.

- Point II.2.A.(A) : l'espèce dont proviennent les produits à base de viande/intestins/estomacs/vessies doit être spécifiée. L'opérateur doit apporter les éléments de preuve suffisants.
- point II.2.A.(B) : le traitement auquel ont été soumis les produits à base de viande/intestins/estomacs/vessies doit être spécifié. L'opérateur doit apporter les éléments de preuve suffisants.
- point II.2.A.(C) : le pays où les produits à base de viande/intestins/estomacs/vessies ont été produits/traités doit être mentionné. L'opérateur doit apporter les éléments de preuve suffisants.
- point II.2.A.(D) : le numéro d'agrément de l'établissement d'où proviennent les produits à base de viande/intestins/estomacs/vessies doit être mentionné. L'opérateur doit apporter les éléments de preuve suffisants.
- point II.2.A.(E) : ce point ne s'applique qu'aux produits composés comportant des produits à base de viande/intestins/estomacs/vessies d'origine bovine, ovine ou caprine. Sachant que la Belgique dispose du statut ESB « risque négligeable », c'est l'option E1 qui est d'application. Cette déclaration peut être certifiée sur base de la législation.

Point II.2.B : ce point doit être complété et certifié lorsque le produit comporte des produits laitiers transformés à hauteur de 50% du produit composé ou des produits laitiers qui ne sont pas conservables à température ambiante en quelque quantité que ce soit.

- point II.2.B.(a) : le pays où les produits laitiers ont été produits doit être mentionné. L'opérateur doit apporter les éléments de preuve suffisants.
- **point II.2.B.(b) : cette déclaration peut être certifiée après contrôle.**
 - **Si le produit laitier utilisé a été fabriqué en Belgique, l'opérateur doit disposer de la traçabilité du lait utilisé pour la fabrication des produits laitiers en question (sous forme d'une déclaration de l'opérateur ayant fabriqué les produits laitiers par exemple, qui mentionne le(s) pays dont est (sont) issu(s) le lait cru). La déclaration peut être signée après vérification du statut sanitaire des pays dont est issu le lait cru. Cette vérification s'effectue :**
 - sur le site internet de l'[AFSCA](#) si le pays d'origine du lait cru est la Belgique,
 - sur le site de l'[OIE](#) si le(s) pays d'origine du lait cru est (sont) un autre (d'autres) EM.
 - **Si le produit laitier utilisé a été fabriqué dans un autre EM, l'opérateur doit disposer d'un pré-certificat émis par l'autorité de cet EM. Voir point V. de cette instruction pour ce qui est des mentions qui doivent être reprises sur le pré-certificat.**
- **point II.2.B.(c) : les traitements thermiques qui ne sont pas d'application doivent être biffés.**
 - **Si le produit laitier utilisé a été fabriqué en Belgique, l'opérateur doit disposer d'informations relatives au traitement thermique appliqué (sous forme d'une déclaration de l'opérateur ayant fabriqué les**

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MK.NN.04.01	Macédoine du Nord
	octobre 2019	

produits laitiers par exemple, qui mentionne le traitement thermique auquel le lait cru / le produit a été soumis).

- Si le produit laitier utilisé a été fabriqué dans un autre EM, l'opérateur doit disposer d'un pré-certificat émis par l'autorité de cet EM. Voir point V. de cette instruction pour ce qui est des mentions qui doivent être reprises sur le pré-certificat.

Si l'option "traitement de pasteurisation d'au moins 72°C pendant 15 secondes" est applicable, il n'est pas nécessaire de la pré-certifier car il s'agit du traitement thermique prévu par la législation.

- point II.2.B.(d) : la date ou période de production des produits laitiers doit être précisée. L'opérateur doit apporter les éléments de preuve suffisants.

Point II.2.C : ce point doit être complété et certifié lorsque le produit composé comporte de produits de pêche transformés. Le numéro d'autorisation de l'établissement d'où proviennent les produits de pêche transformés doit être mentionné. L'opérateur doit apporter les éléments de preuve suffisants.

Point II.2.D : ce point doit être complété et certifié lorsque le produit composé comporte des ovoproduits transformés. Il faut soit pouvoir apporter des garanties en matière de santé animale, soit pouvoir apporter des garanties en matière du traitement thermique appliqué. L'agent certificateur choisit le point d'application en fonction des documents qui lui sont soumis par l'opérateur.

- Si les ovoproduits utilisés ont été fabriqués en Belgique, l'opérateur doit disposer d'une déclaration de l'opérateur ayant fabriqué les ovoproduits, qui fournit la traçabilité des œufs utilisés (jusqu'au niveau de l'exploitation) et/ou le traitement thermique auxquels les ovoproduits ont été soumis.
- Si le produit laitier utilisé a été fabriqué dans un autre EM, l'opérateur doit disposer d'un pré-certificat émis par l'autorité de cet EM. Voir point V. de cette instruction pour ce qui est des mentions qui doivent être reprises sur le pré-certificat.

V. Pré-certification

Les modalités générales décrites dans l'instruction RI.AA.PA-PC relative à la pré-attestation et la pré-certification (publiée sur le site de l'[AFSCA](#) sous l'onglet « Documents généraux pour l'exportation vers les pays tiers ») sont d'application.

La transmission des documents le long de la ligne de production relève de la responsabilité des exploitants.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MK.NN.04.01	Macédoine du Nord
	octobre 2019	

Pré-certificat pour produits laitiers utilisés dans un produit composé

Le pré-certificat délivré par l'autorité compétente d'un autre Etat membre doit contenir la déclaration suivante pour pouvoir être utilisé pour la certification, à destination de la Macédoine du Nord, de produits composés contenant des produits laitiers.

The dairy product, part of the batch with number,

1. has been obtained from animals belonging to holdings which were not under restrictions due to foot-and-mouth disease or rinderpest at time of collection;

2. has been subjected to the following heat treatment:

- a sterilization process, to achieve an F0 value equal to or greater than 3 ⁽¹⁾;
- an ultra-high temperature (UHT) treatment at 135°C in combination with a suitable holding time ⁽¹⁾;
- a high temperature short time pasteurization treatment (HTST) at 72°C for at least 15 seconds applied twice to milk with a pH equal to or above 7,0 achieving where applicable a negative reaction to a alkaline phosphatase test applied immediately after the heat treatment ⁽¹⁾;
- treatment with a equivalent pasteurization effect to point (iii) achieving where applicable, a negative reaction to a alkaline phosphatase test, applied immediately after the heat treatment ⁽¹⁾;
- a HTST treatment with a pH below 7,0 ⁽¹⁾;
- a HTST treatment combined with lowering the pH below 6 for one hour ⁽¹⁾;
- a HTST treatment combined with additional heating to 72 °C or more, combined with desiccation ⁽¹⁾;
- a sterilization process, to achieve an F0 value equal to or greater than three (for milks sources from animals other than cows, ewes, goats, buffaloes or camels) ⁽¹⁾;
- an ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 135 °C in combination with a suitable holding time (for milks sources from animals other than cows, ewes, goats, buffaloes or camels) ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ delete as appropriate

Pré-certificat pour ovoproduits utilisés dans un produit composé

Le pré-certificat délivré par l'autorité compétente d'un autre Etat membre doit contenir la déclaration suivante pour pouvoir être utilisé pour la certification, à destination de la Macédoine du Nord, de produits composés contenant des ovoproduits.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MK.NN.04.01	Macédoine du Nord
	octobre 2019	

The egg product, part of the batch with number

1⁽¹⁾. has been obtained from eggs originating from holdings within a 10 km radius of which (including, where appropriate, the territory of a neighboring country,) there has been no outbreak of highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease for at least the previous 30 days; OR

2⁽¹⁾. has been subjected to the following heat treatment:

- liquid egg white:
 - heat treatment at 55,6°C for 870 seconds ⁽¹⁾, or
 - heat treatment at 56,7°C for 232 seconds ⁽¹⁾;
- 10 % salted yolk: heat treatment at 62,2 °C for 138 seconds ⁽¹⁾;
- dried egg white:
 - heat treatment at 67°C for 20 hours ⁽¹⁾, or
 - heat treatment at 54,4°C for 513 seconds ⁽¹⁾;
- whole eggs:
 - heat treatment at 60°C for 188 seconds ⁽¹⁾, or
 - complete cooking ⁽¹⁾;
- whole egg blends:
 - heat treatment at 60°C for 188 seconds ⁽¹⁾, or
 - heat treatment at 61,1°C for 94 seconds ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ *delete as appropriate*