

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.PF.04.02	POLYNESIE FRANCAISE
	Juin 2021	

I. DOMAINE D'APPLICATION

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>		<i>Pays</i>
Viande, abats et graisse de porc, produits de viande à base de viande de porc	0203 0206 0209 0210	1501 1601 1602	Polynésie française

II. CERTIFICAT BILATERAL

<i>Code AFSCA</i>	<i>Titre du certificat</i>	
EX.VTP.PF.04.02	Certificat vétérinaire pour l'exportation de viande, abats et graisse de porc, et de produits de viande à base de viande de porc	4 p.

III. CONDITIONS GENERALES

Agrément pour l'exportation vers la Polynésie française

Un agrément spécifique auprès des autorités compétentes de la Polynésie française n'est pas nécessaire pour les établissements qui exportent de la viande, abats et graisse de porc et des produits de viande à base de porc vers la Polynésie française.

IV. CONDITIONS SPECIFIQUES

Statut sanitaire des pays et exploitations de provenance des porcs >< traitement thermique des produits exportés

Les produits exportés doivent :

- **SOIT être dérivés de porcs**
 - qui ont séjourné les 3 derniers mois précédant leur abattage (c'est à dire pendant leur engraissement) dans un Etat membre (EM) indemne de peste porcine africaine (PPA), peste porcine classique (PPC) et fièvre aphteuse (FA) selon les prescriptions de l'OIE, au moment de l'abattage, ET
 - qui proviennent d'une exploitation indemne de brucellose porcine et de la maladie d'Aujeszky,
- **SOIT avoir été soumis à un traitement thermique suffisant pour inactiver les virus responsables des maladies susmentionnées, conformément à ce qui est décrit dans le code terrestre de l'OIE.**

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.PF.04.02	POLYNESIE FRANCAISE
	Juin 2021	

A. Statut sanitaire du pays de provenance et d'abattage

Le pays d'engraissement (assimilé au pays de provenance) et le pays d'abattage des porcs doivent être mentionnés sur le certificat (point 3.1.1), à moins que les produits exportés n'aient été soumis à un traitement thermique suffisant (voir plus bas).

L'exigence requiert que le(s) pays d'engraissement et d'abattage des porcs soit indemne(s) (pendant l'engraissement et au moment de l'abattage respectivement) de PPA, PPC et FA selon les prescriptions de l'OIE, ce qui signifie une absence de cas depuis au moins 12 mois.

- **L'exigence doit toujours être satisfaite lorsque les produits exportés sont des produits qui n'ont pas été soumis à un traitement thermique.**
- **Il peut être dérogé à la satisfaction de cette exigence lorsque les produits exportés sont des produits qui ont été soumis à un traitement thermique suffisant (voir plus bas).**

Il est donc nécessaire de savoir dans quel(s) EM de l'UE les porcs ont été engraisés et abattus, afin de pouvoir vérifier si l'exigence est bien rencontrée. Cette vérification se fait au moment de la certification. A charge de l'opérateur de s'assurer au moment de la production que ses matières premières satisfont bien à l'exigence (à moins qu'il ne prévoie d'appliquer un traitement thermique suffisant).

Les informations relatives aux EM d'engraissement des porcs doivent être obtenues/vérifiées par les opérateurs belges.

- **Pour les animaux abattus en Belgique, il relève de la responsabilité de l'abattoir de vérifier les informations relatives au pays d'engraissement sur base des informations disponibles dans le document ICA.**
- **Pour les porcs abattus dans un autre EM et dont la viande et/ou les produits qui en sont dérivés ont été exportés vers la Belgique, l'opérateur doit disposer d'un document commercial qui porte la mention « Elevage : ... » conformément au Règlement (EU) n°1337/2013 (viande) ou d'un pré-certificat (autres produits).**

L'information relative au(x) pays d'engraissement des porcs dont sont issus les produits peut ensuite être transmise en aval de la chaîne alimentaire à d'autres opérateurs belges au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI. de cette instruction).

B. Statut sanitaire des exploitations de provenance pour la brucellose et la maladie d'Aujeszky

1. Animaux abattus en Belgique

Les exigences relatives à la brucellose et à la maladie d'Aujeszky sont détaillées dans le document ICA – *Conditions d'exportation porcs* publié sur le site de l'[AFSCA](#).

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.PF.04.02	POLYNESIE FRANCAISE
	Juin 2021	

En indiquant « Polynésie française » dans la partie 2 point 4 du document ICA qui accompagne les porcs à l'abattoir, l'éleveur de l'exploitation d'engraissement garantit que les porcs qu'il envoie à l'abattoir satisfont à ces exigences.

L'abattoir vérifie l'information sur le document ICA. La satisfaction de ces exigences est ensuite transmise plus loin dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI. de cette instruction).

2. Animaux abattus dans un autre EM

Les exigences relatives à la brucellose et à la maladie d'Aujeszky doivent être garanties au moyen d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente de l'EM où la viande a été obtenue (voir point VI. de cette instruction).

La satisfaction de ces exigences peut ensuite être transmise plus loin dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI. de cette instruction).

C. Traitement thermique

Les produits soumis à un traitement thermique suffisant peuvent déroger aux exigences liées au statut sanitaire du pays de provenance pour la PPA, la PPC et la FA et des exploitations de provenance des porcs pour la brucellose et la maladie d'Aujeszky.

Par « traitement thermique suffisant », on entend :

- un traitement avec atteinte d'une température à cœur d'au moins 70°C pendant au moins 30 min ; OU
- tout autre traitement thermique pour lequel il est scientifiquement démontré qu'une inactivation des agents concernés est obtenue (preuves scientifiques à mettre à disposition par l'opérateur).

L'opérateur doit apporter la preuve du traitement thermique appliqué. Ceci peut se faire au moyen :

- de son processus de production propre, lorsqu'il applique lui-même le traitement thermique,
- une pré-attestation, lorsque le traitement thermique est appliqué par un opérateur belge situé en amont,
- un pré-certificat, lorsque le traitement thermique est appliqué par un opérateur situé dans un autre EM.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.PF.04.02	POLYNESIE FRANCAISE
	Juin 2021	

D. Résumé des différents cas de figure

Les tableaux suivants résument les différentes situations possibles en fonction du type de produit exporté.

<i>Produit exporté</i>	Produit non traité thermiquement			
	Abattage en Belgique		Abattage dans un autre EM	
<i>Origine matière première</i>				
<i>Garanties fournies par opérateur</i>	ICA Pré-attestation pour PF	Aucune	Pré-certificat pour PF	Aucune
<i>Possibilité d'exportation</i>	Eligible pour l'exportation vers PF	Non éligible pour l'exportation vers PF	Eligible pour l'exportation vers PF	Non éligible pour l'exportation vers PF
<i>Points du certificat à certifier</i>	Points 2.1, 2.2 et 2.3	/	/	Points 2.1, 2.2 et 2.3

<i>Produit exporté</i>	Produit traité thermiquement			
	Abattage en Belgique		Abattage dans un autre EM	
<i>Origine matière première</i>				
<i>Garanties fournies par opérateur</i>	Matières premières pré-attestées pour PF	Aucune	Matières premières pré-certifiées pour PF	Aucune
<i>Traitement thermique requis</i>	Eligible pour l'exportation vers PF sans condition de traitement thermique minimal	Eligible pour l'exportation vers PF sous condition de traitement thermique suffisant	Eligible pour l'exportation vers PF sans condition de traitement thermique minimal	Eligible pour l'exportation vers PF sous condition de traitement thermique suffisant
<i>Points du certificat à certifier</i>	Points 2.1, 2.2 et 2.3	Point 2.4	Points 2.1, 2.2 et 2.3	Point 2.4

Anthrax

Les produits exportés doivent être dérivés de porcs

- provenant d'exploitations indemnes d'anthrax depuis 20 jours au moment de l'abattage,
- qui n'ont pas été vaccinés contre l'anthrax dans les 14 jours précédant l'abattage.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.PF.04.02	POLYNESIE FRANCAISE
	Juin 2021	

A. Animaux abattus en Belgique

Les exigences relatives à l'anthrax sont détaillées dans le document ICA – Conditions d'exportation porcs publié sur le site de l'[AFSCA](#).

En indiquant « Polynésie française » dans la partie 2 point 4 du document ICA qui accompagne les porcs à l'abattoir, l'éleveur de l'exploitation d'engraissement garantit que les porcs qu'il envoie à l'abattoir satisfont à ces exigences.

L'abattoir vérifie l'information sur le document ICA. La satisfaction de ces exigences est ensuite transmise plus loin dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI. de cette instruction).

B. Animaux abattus dans un autre EM

Les exigences relatives à l'anthrax doivent être garanties au moyen d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente de l'EM où la viande a été obtenue (voir point VI. de cette instruction).

La satisfaction de ces exigences peut ensuite être transmise plus loin dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI. de cette instruction).

Trichinella

Les différentes options possibles sont celles prévues par la législation. Cependant, comme il est nécessaire de biffer, l'information quant au traitement appliqué doit être transmise le long de la chaîne alimentaire.

Pour ce qui est du traitement permettant de détruire les larves du parasite, un traitement par le froid tel que préconisé par la législation convient (30 jours à -15°C ou 20 jours à -25°C ou 12 jours à -29°C).

A. Animaux abattus en Belgique

La viande peut être testée au niveau de l'abattoir, mais ce n'est pas obligatoire.

Chaque maillon de la chaîne de production transmet l'information qui lui a été fournie par le maillon précédent pour ce qui est du traitement appliqué en matière de trichines, voire l'adapte s'il a lui-même procédé à un traitement. La transmission de l'information se fait par pré-attestation sur le document commercial (voir point VI. de cette instruction).

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.PF.04.02	POLYNESIE FRANCAISE
	Juin 2021	

B. Animaux abattus dans un autre EM

L'information relative au(x) trichines doit être fournie au moyen d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente de l'EM où la viande a été obtenue (voir point VI. de cette instruction).

L'information relative au(x) trichines peut ensuite être transmise en aval de la chaîne alimentaire à d'autres opérateurs belges au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI. de cette instruction).

V. CONDITIONS DE CERTIFICATION

Point 1.1 : renseigner les informations relatives à l'entreprise / au trader qui exporte les produits.

Point 1.5 : renseigner les informations relatives à l'entreprise / au trader qui importe les produits.

Point 1.10 : renseigner les informations relatives au lieu physique vers lequel les marchandises sont envoyées.

Point 1.11 : renseigner les informations relatives au lieu physique depuis lequel les marchandises sont expédiées (il peut s'agir d'un établissement de production ou d'un entrepôt frigorifique, par exemple).

Point 1.13 : l'identification qui doit être reprise ici dépend du type de transport.

- Pour les containers : numéro d'enregistrement,
- Pour les avions : numéro de vol,
- Pour les bateaux : nom.

Point 1.14 : l'opérateur peut choisir, à ses propres risques, de ne pas remplir cette case. Dans ce cas, il doit inscrire "NA" ou "/////" à la place.

Point 1.18 : l'opérateur peut choisir une des options suivantes

- inscrire *shelf stable / température ambiante* ou *cooled / refroidi* ou *frozen / surgelé*, en fonction de la température de stockage applicable aux marchandises;
- ne pas remplir cette case, à ses propres risques. Dans ce cas, il doit inscrire "NA" ou "/////" à la place.

Point 1.23 :

- 2^{ème} à 4^{ème} colonnes : les différents établissements impliqués dans la chaîne de production doivent être mentionnés.
- 7^{ème} colonne : mentionner d'office la date d'abattage pour les produits exportés qui n'ont pas été soumis à un traitement thermique suffisant (car elle est nécessaire pour la vérification d'autres points). Pour les produits

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.PF.04.02	POLYNESIE FRANCAISE
	Juin 2021	

soumis à un traitement thermique suffisant (c'est-à-dire lorsque l'exigence 3.4 est certifiée), la date de production suffit.

Points **2.1 et 2.2.** : ces déclarations peuvent être signées sur base de la législation européenne.

Point 3.1 : **déterminer, en fonction de la nature du produit exporté, si le point est d'application ou pas.**

- **Si les produits exportés ont été traités thermiquement au moyen d'un traitement thermique suffisant (voir point IV de cette instruction), le point peut être biffé et le point 3.4 doit être certifié.**
- **Dans tous les autres cas, le point est d'application et le point 3.4 peut être biffé.**
 - **Déterminer dans quels pays les porcs ont été engraisés, sur base des informations reprises sur les documents ICA / documents commerciaux / pré-attestations / pré-certificats mis à disposition par l'opérateur, et mentionner ces pays au point 3.1.1 du certificat.**
 - **Déterminer dans quels pays les porcs ont été abattus sur base de ce qui est repris à la deuxième colonne du point 1.23, et mentionner ces pays d'abattage au point 3.1.2 du certificat.**
 - **Vérifier sur le site de l'[OIE](#) que les pays d'engraissement étaient bien indemnes de PPA, PPC et FA pendant les 3 mois d'engraissement précédant l'abattage.**
 - **Dans la colonne COUNTrY/TERRITORY, sélectionner uniquement les pays d'engraissement des porcs.**
 - **Dans la colonne DISEASE, sélectionner uniquement *Foot and mouth disease virus (Inf. with), African swine fever virus (Inf. with)* et *Classical swine fever virus (Inf. with)*.**
 - **Dans la colonne REPORT DATE, sélectionner une période qui couvre les 15 mois précédant la date d'abattage (pour la date d'abattage, voir 7^{ème} colonne du point 1.23).**
 - **L'absence de résultat à la recherche confirme l'absence de cas/foyers pendant la période considérée.**
 - **Vérifier sur le site de l'[OIE](#) que les pays d'abattage étaient bien indemnes de PPA, PPC et FA au moment de l'abattage. Procéder comme ci-dessus, mais en sélectionnant cette fois-ci une période qui couvre les 12 mois précédant la date d'abattage.**

Point 3.2 : **déterminer, en fonction de la nature du produit exporté, si le point est d'application ou pas.**

- **Si les produits exportés sont dérivés de muscles squelettiques, d'encéphale, de moelle épinière, de tube digestif, de thymus ou de glandes thyroïde et parathyroïde, le point n'est pas d'application et il peut être biffé.**
- **Si les produits exportés sont dérivés d'autre parties que celles mentionnées ci-dessus :**

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.PF.04.02	POLYNESIE FRANCAISE
	Juin 2021	

- **SOIT les produits exportés ont été traités thermiquement au moyen d'un traitement thermique suffisant (voir point IV. de cette instruction), le point peut être biffé et le point 3.4 doit être certifié ;**
- **SOIT les produits exportés n'ont pas été traités thermiquement au moyen d'un traitement thermique suffisant, le point doit être certifié et le point 3.4 peut être biffé.**
- **Lorsque le point doit être certifié, il peut être signé pour autant que l'opérateur puisse mettre à disposition les documents ICA / pré-attestations / pré-certificats pertinents se rapportant à ses produits.**

Point 3.3 : déterminer, en fonction de la nature du produit exporté, si le point est d'application ou pas.

- **Si les produits exportés ne sont pas des abats (têtes et viscères abdominaux et thoraciques), le point n'est pas d'application et il peut être biffé.**
- **Si les produits exportés sont des abats (têtes et viscères abdominaux et thoraciques) :**
 - **SOIT les produits exportés ont été traités thermiquement au moyen d'un traitement thermique suffisant (voir point IV. de cette instruction), le point peut être biffé et le point 3.4 doit être certifié ;**
 - **SOIT les produits exportés n'ont pas été traités thermiquement au moyen d'un traitement thermique suffisant, le point doit être certifié et le point 3.4 peut être biffé.**
- **Lorsque le point doit être certifié, il peut être signé pour autant que l'opérateur puisse mettre à disposition les documents ICA / pré-attestations / pré-certificats pertinents se rapportant à ses produits.**

Point 3.4 : le point peut être signé pour autant que l'opérateur puisse apporter la preuve qu'un traitement thermique suffisant a été appliqué (au moyen de son processus de production propre, d'une pré-attestation ou d'un pré-certificat).

Point 3.5 : déterminer quelle option s'applique en fonction de la provenance des porcs et/ou des éléments de preuve mis à disposition par l'opérateur (résultats de tests, documents ICA, preuve d'un traitement par le froid, pré-attestation(s), pré-certificat(s)).

- **Point 3.5.2 : est éligible, un traitement par le froid de 30 jours à -15°C ou de 20 jours à -25°C ou de 12 jours à -29°C.**
- **Point 3.5.4 : cette option n'est possible que lorsque la Belgique, le Danemark et/ou la France sont les seuls EM repris au point 3.1.1 du certificat (lorsque celui-ci est d'application et donc complété).**

Point 3.6 : le point peut être signé pour autant que l'opérateur puisse mettre à disposition les documents ICA / pré-attestations / pré-certificats pertinents se rapportant à ses produits.

Point 3.7 : le point peut être signé sur base de la législation européenne, pour autant que les produits aient été obtenus dans des établissements européens (à vérifier sur base des établissements mentionnés au point 1.23).

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.PF.04.02	POLYNESIE FRANCAISE
	Juin 2021	

VI. PRÉ-ATTESTATION ET PRÉ-CERTIFICATION

Les modalités décrites dans l'instruction [RI.AA.PA-PC](#) relative à la pré-certification / pré-attestation (voir site [AFSCA](#), sous l'onglet « Documents généraux pour l'exportation vers des pays tiers ») s'appliquent.

La transmission des documents le long de la chaîne alimentaire relève de la responsabilité des opérateurs.

Pré-attestation

Pour autant qu'un opérateur dispose de l'information pertinente relative :

- à l'EM de provenance des porcs (sur base des documents ICA, sous forme de pré-attestations émises par un autre opérateur belge ou sous forme de pré-certificats émis par l'autorité compétente d'un autre EM),
- au statut sanitaire des exploitations de provenance des porcs (soit sur base des documents ICA, sous forme de pré-attestations émises par un autre opérateur belge ou sous forme de pré-certificats émis par l'autorité compétente d'un autre EM),
- à la situation en matière de Trichinella (sur base des contrôles / tests effectués à l'abattoir, sur base d'un traitement par le froid appliqué par soi-même, sous forme de pré-attestations émises par un autre opérateur belge ou sous forme de pré-certificats émis par l'autorité compétente d'un autre EM),

il peut pré-attester la viande / les produits à base de viande pour la Polynésie française.

La pré-attestation se fait par l'apposition de la déclaration suivante par le responsable de l'établissement sur le document commercial.

Les produits satisfont aux conditions d'exportation pour : PF.
Pays de provenance des porcs :
Trichinella : hébergement contrôlé / test négatif / traitement par le froid / aucun⁽¹⁾

Nom du responsable :
Date + Signature du responsable :

⁽¹⁾ Biffer la ou les options qui ne sont pas d'application

Pré-certification

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 porc / produits à base de viande de porc à destination de la Polynésie française.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.PF.04.02	POLYNESIE FRANCAISE
	Juin 2021	

1. The products have been derived from pigs that :

- have remained in ⁽¹⁾ during the 3 last months preceding their slaughter,
- have remained since birth in holdings free from Aujeszky's disease,
- originated from holdings free from Brucella and have not been culled as part of an eradication program for this disease ,
- originated from holdings free from anthrax for 20 days preceding their slaughter and not subject to any restrictions with regard to this disease,
- have not been vaccinated against anthrax with a live vaccine, during the 14 days preceding their slaughter (or for a longer period as set in the manufacturer's recommendations).

2. The products:

- ⁽²⁾ are derived from pigs housed in controlled housing conditions, AND/OR
- ⁽²⁾ are derived from carcasses tested negative for Trichinella, AND/OR
- ⁽²⁾ have been subjected to a cold treatment sufficient for the inactivation of Trichinella.

⁽¹⁾ *Insert name of EU Member States*

⁽²⁾ *Delete non-applicable option(s)*