

<b>1. Détails de l'envoi</b>	1.5 N° de certificat
1.1 Nom et adresse de l'expéditeur	<p align="center"><b>Certificat vétérinaire de Belgique pour l'exportation de viandes, de matières premières à base de viande et d'abats dérivés de porcs abattus et transformés vers la République de Biélorussie</b></p>
1.2 Nom et adresse du destinataire	
1.3 Moyens de transport (N° du wagon, véhicule routier, conteneur, numéro de vol, nom du bateau)	1.6 Pays d'origine
	1.7 Pays certificateur
	1.8 Autorité compétente du pays exportateur
	1.9 Organisme de certification du pays exportateur
1.4 Pays de transit	1.10 Point d'entrée dans l'Union économique eurasiatique
<b>2. Identification des produits</b>	
2.1 Nom du produit 2.2 Date de production 2.3 Type d'emballage 2.4 Nombre d'unités d'emballage 2.5 Poids net (kg) 2.6 Numéro de scellé 2.7 Marques d'identification 2.8 Conditions de stockage et de transport	
<b>3. Origine des produits</b>	
3.1 Nom, numéro d'enregistrement et adresse de l'établissement - abattoir (établissement de transformation de viandes) - atelier de découpe - entrepôt frigorifique 3.2 Unité administrative territoriale	

#### 4. Déclaration « Propre à la consommation humaine »

Je soussigné, vétérinaire d'État/officiel, atteste par la présente que :

Le certificat est basé sur les certificats suivants de pré-exportation (une liste doit être annexée lorsqu'il y a plus de deux certificats de pré-exportation)

Date	Numéro	Pays d'origine	Territoire Administratif	Numéro d'enregistrement de l'établissement	Type de produit et quantité (poids net)

4.1 Les viandes, les matières premières à base de viande et les abats exportés vers le territoire douanier de l'Union économique eurasiatique proviennent d'animaux sains qui ont été abattus et transformés dans des établissements de transformation de viandes.

4. Les viandes, les matières premières à base de viande et les abats destinés à l'exportation vers le territoire douanier de l'Union économique eurasiatique proviennent d'animaux ayant été soumis à une inspection vétérinaire ante mortem et dont leurs carcasses, têtes et organes internes ont été soumis à une inspection vétérinaire et sanitaire post-mortem par le Service vétérinaire d'État.

4.3 Les viandes, les matières premières à base de viande et les abats sont issus de l'abattage et la transformation d'animaux cliniquement sains provenant d'établissements et/ou de territoires administratifs indemnes de maladies animales contagieuses :

- peste porcine africaine – durant les 3 dernières années sur le territoire du pays ou le territoire administratif selon la régionalisation ;
- fièvre aphteuse et peste porcine classique - durant les 12 derniers mois sur le territoire du pays ou le territoire administratif selon la régionalisation ;
- maladie vésiculeuse du porc - durant les 24 derniers mois sur le territoire du pays ou le territoire administratif selon la régionalisation ou durant les 9 derniers mois, sur le territoire du pays où la maladie a été éradiquée, ou sur le territoire administratif selon la régionalisation ;
- encéphalomyélite entérovirale du porc (encéphalomyélite à teschovirus, maladie de Teschen) - durant les 6 derniers mois sur le territoire du pays ou le territoire administratif selon la régionalisation ;
- maladie d'Aujeszky sur le territoire du pays conformément aux recommandations du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE en cas d'importation (mouvement) de têtes et d'organes internes ;
- trichinellose - durant les 3 dernières mois dans l'exploitation ;
- anthrax – durant les 20 derniers jours dans les exploitations ;

4.4. Les animaux dont sont issus les viandes, les matières premières à base de viande et les abats n'ont pas été exposés à des pesticides et n'ont pas fait l'objet d'un traitement avec des œstrogènes naturels ou synthétiques, des substances hormonales, des thyrostatiques, des antibiotiques ou autres médicaments sans le respect des temps d'attente officiels avant l'abattage.

4.5. Trichinellose <sup>1</sup>

4.5.1. Chaque carcasse a obtenu un résultat négatif à la trichinellose.

4.5.2. Les viandes de porcs ont subi un traitement par congélation conformément au tableau ci-dessous :

Durée (heures)	Température (°C)
106	-18
82	-21
63	-23,5
48	-26
35	-29
22	-32
8	-35
½	-37

<sup>1</sup> Biffez les mentions inutiles et confirmez votre choix à l'aide d'une signature et d'un cachet

<p>4.6 Les viandes, les matières premières à base de viande et les abats exportés vers le territoire douanier de l'Union économique eurasiatique :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- n'ont présenté, durant l'inspection vétérinaire et sanitaire post mortem, aucune lésion typique de fièvre aphteuse, de peste porcine, d'infection anaérobie, de tuberculose ou d'autre maladie contagieuse, d'infestation helminthique (cysticercose, trichinellose, sarcosporidiose, onchocercose, échinococcose, etc.) ou d'intoxication provoquée par d'autres substances ;</li><li>- n'ont pas subi de décongélation lors de l'entreposage ;</li><li>- n'ont montré aucun signe de détérioration ;</li><li>- la température à cœur près de la surface de l'os ne dépasse pas moins 8 degrés Celsius pour les viandes congelées et plus 4 degrés Celsius pour les viandes réfrigérées ;</li><li>- ne contiennent pas de restes d'organes internes, de traces d'hémorragie dans les tissus, d'abcès non retirés, de larves d'œstres ou d'impuretés mécaniques ;</li><li>- ne contiennent pas de conservateurs ;</li><li>- ne sont pas contaminés par salmonella dans une quantité telle qu'elle représente un risque pour la santé humaine conformément aux exigences déterminées au sein du territoire douanier de l'Union économique eurasiatique ;</li><li>- ne contiennent pas de sérieuses coupures dans la membrane ou d'impuretés mécaniques et n'ont pas d'odeurs anormales (poisson, médicaments, plantes médicinales, etc.) ;</li><li>- n'ont pas été traités avec des colorants, par ionisation ou par rayons ultraviolets.</li></ul>
<p>4.7 Les paramètres microbiologiques, chimico-toxicologiques et radiologiques des viandes sont conformes aux règles vétérinaires et sanitaires ainsi qu'aux exigences actuellement en vigueur dans l'Union économique eurasiatique.</p>
<p>4.8 Les viandes, les matières premières à base de viande et les abats ont été déclarés propres à la consommation humaine.</p>
<p>4.9 Les carcasses (demi-carcasses et quartiers) portent un cachet lisible du Service vétérinaire de l'État précisant le nom ou le nombre d'établissements de transformation de viandes (abattoir) où des animaux ont été abattus. Les viandes transformées et emballées portent des marques d'identification (cachet vétérinaire) sur l'emballage ou le polybloc. Les étiquettes d'identification sont collées sur l'emballage afin qu'elles ne puissent pas être trafiquées ou sont apposées sur l'emballage de manière à ce qu'elles ne puissent pas être réutilisées. Dans ce cas, le design de l'emballage empêche la récupération de l'emballage d'origine après déballage.</p>
<p>4.10 Les conteneurs et les matériaux d'emballage non réutilisables répondent aux exigences de l'Union économique eurasiatique.</p>
<p>4.11 Les moyens de transport ont été traités et préparés conformément à la réglementation du pays exportateur.</p>

Lieu \_\_\_\_\_

Date \_\_\_\_\_

Cachet officiel

Signature du vétérinaire officiel/d'État \_\_\_\_\_

Nom complet et fonction \_\_\_\_\_

le cachet et la signature doivent avoir une couleur différente du texte imprimé.