

INFLUENZA AVIAIRE	RI.AA.20.01	GENERAL
	Septembre 2021	

I. DOMAINE D'APPLICATION

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>	<i>Pays</i>
Produits issus de volailles, qui ont subi un traitement thermique	/	/

II. CERTIFICAT GENERAL

Code AFSCA *Titre du certificat*

EX.VTP.AA.20.01 Certificat supplémentaire concernant l'influenza 1 p.
aviaire

III. CONDITIONS GENERALES

Un opérateur peut demander que le certificat mentionné ci-dessus lui soit délivré pour garantir le traitement thermique auquel les produits ont été soumis

- si cela est exigé par les autorités d'un pays tiers (que la Belgique soit indemne d'IA ou pas), OU
- si l'opérateur estime qu'une telle garantie est nécessaire pour faciliter l'exportation de ses produits.

La délivrance de ce certificat est payante. Il est délivré en sus du certificat sanitaire d'exportation qui accompagne déjà les produits.

IV. CONDITIONS SPECIFIQUES

Traitement thermique

Les informations relatives au traitement thermique à reprendre sur le certificat sont la combinaison temps – température à laquelle les produits ont été exposés lorsqu'ils ont été soumis au traitement thermique.

Les éléments de preuve à mettre à disposition de l'agent certificateur varient en fonction de qui a appliqué le traitement thermique.

A. Traitement thermique appliqué par l'opérateur qui exporte les produits

L'opérateur apporte la preuve du traitement thermique appliqué par ses soins au moyen de son processus de production.

INFLUENZA AVIAIRE	RI.AA.20.01	GENERAL
	Septembre 2021	

B. Traitement thermique appliqué par un opérateur belge situé dans la chaîne alimentaire en amont de l'opérateur qui exporte les produits

L'opérateur doit disposer d'une pré-attestation émise par l'opérateur belge qui a appliqué le traitement thermique.

Il peut lui-même ensuite transmettre cette information plus loin dans la chaîne alimentaire par pré-attestation.

Pour les modalités de la pré-attestation, voir point VI. de cette instruction.

C. Traitement thermique appliqué par un opérateur situé dans un autre Etat membre (EM)

L'opérateur doit disposer

- **d'un document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement reprenant une mention relative au traitement thermique appliqué, émis par l'opérateur d'un autre EM qui a appliqué le traitement thermique (un tel document n'est recevable que si l'opérateur en question est agréé pour la production des produits auxquels se rapporte sa déclaration), OU**
- d'un pré-certificat émis par les autorités de l'EM qui supervise l'opérateur qui a appliqué le traitement thermique.

Il peut lui-même ensuite transmettre cette information plus loin dans la chaîne alimentaire par pré-attestation.

Pour les modalités de la pré-certification et de la pré-attestation, voir point VI. de cette instruction.

V. CONDITIONS DE CERTIFICATION

Point 1 : cette déclaration peut être signée et complétée après contrôle. Vérifier les éléments de preuve mis à disposition par l'opérateur (processus de production / pré-attestation / pré-certificat).

- Si aucun élément de preuve n'est mis à disposition ou si ceux-ci s'avèrent insuffisants, le certificat ne peut être délivré.
- Si les éléments de preuve mis à disposition par l'opérateur sont satisfaisants, s'assurer que la combinaison température – durée appliquée pour le traitement thermique est en ligne avec ce qui est préconisé par l'OIE (voir [Chapitre 10.4 du Code de l'OIE](#), articles 10.4.25 ou 10.4.26 en fonction de la nature des produits).

Si tel est le cas, compléter le point (en mentionnant la combinaison températures – durée).

Point 2 : reprendre le nom du pays de destination des produits d'après le certificat sanitaire d'exportation dont la référence est mentionnée au point 1.

INFLUENZA AVIAIRE	RI.AA.20.01	GENERAL
	Septembre 2021	

VI. PRE-ATTESTATION ET PRE-CERTIFICATION

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

Comme décrit au point IV.A, sont exemptés de l'obligation de pré-certification : les produits qui ont été fabriqués et traités thermiquement par un opérateur agrée dans un autre EM. Ces produits peuvent être accompagnés d'une mention apposée sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement par l'opérateur agréé en question, au lieu d'être pré-certifiés.

La circulation des documents à travers la chaîne de production relève de la responsabilité des opérateurs.

Pré-attestation

Pour autant qu'un opérateur dispose des informations pertinentes concernant le traitement thermique appliqué lors du processus de production d'un produit de volailles, il peut pré-attester ce produit pour l'exportation vers des pays tiers.

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

Traitement thermique appliqué : °C pendant..... sec/min/heures

Nom :

Date et cachet :

Mention sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement

Une mention sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement, émis par un opérateur situé dans un autre EM pour confirmer le traitement thermique appliqué est recevable, pour autant que l'opérateur en question soit agrée conformément à la législation européenne applicable pour la production des produits auxquels se réfère sa déclaration.

La mention suivante doit être apposée sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement pour être recevable.

INFLUENZA AVIAIRE	RI.AA.20.01	GENERAL
	Septembre 2021	

Heat treatment applied : °C for sec/min/hours

Date:

Name and signature responsible person:

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 produits de volailles pour l'exportation vers des pays tiers.

The poultry products have been subjected to a heat treatment during which they have been exposed to the following temperature – time combination: °C for sec/min/hours.