

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.GB.NN.14.02	GRANDE-BRETAGNE, ILE DE MAN, ILES ANGLO-NORMANDES
	Novembre 2021	

I. DOMAINE D'APPLICATION

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>			<i>Pays</i>
Produits composés	1601	1901	2103	Grande-Bretagne, Ile de Man, Iles anglo-normandes
	1602	1902	2104	
	1603	1905	2105	
	1604	2004	2106	
	1605	2005		

Lorsqu'il est fait référence dans le recueil d'instructions à la « *Grande-Bretagne* », cela concerne toujours la Grande-Bretagne, l'île de Man et les îles Anglo-Normandes.

II. CERTIFICAT NON NEGOCIE

Code AFSCA *Titre du certificat*

EX.VTP.GB.NN.14.02 Modèle de certificat sanitaire pour produits composés destinés à la consommation humaine (Règlement 28/2012) GBHC088E 9 p.

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.

III. CONDITIONS GENERALES

Agrément pour l'exportation vers la Grande-Bretagne

Un agrément spécifique par l'autorité compétente de Grande-Bretagne n'est pas requis pour l'exportation de produits composés destinés à la consommation humaine.

IV. CONDITIONS SPECIFIQUES

Composition du produit

Un produit composé exporté vers la Grande-Bretagne n'est pas nécessairement soumis à une obligation de certification d'exportation. La nécessité d'être accompagné d'un certificat d'exportation dépend de la composition.

- Si le produit composé contient des produits à base de viande, il doit toujours être accompagné d'un certificat d'exportation.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.GB.NN.14.02	GRANDE-BRETAGNE, ILE DE MAN, ILES ANGLO-NORMANDES
	Novembre 2021	

- Si le produit composé contient d'autres produits d'origine animale, la nécessité d'être accompagné d'un certificat d'exportation sera conditionnée par différents facteurs, dont la teneur du produit composé en produits d'origine animale, les conditions de conservation du produit d'origine animale, le traitement thermique auquel a été soumis le produit d'origine animale, la façon dont le produit composé est étiqueté, etc...

Il relève de la responsabilité de l'opérateur de vérifier si un produit composé doit ou non être accompagné d'un certificat d'exportation lorsqu'il est exporté vers la Grande-Bretagne. Il est vivement conseillé à l'opérateur de consulter son importateur à ce propos, afin que celui-ci vérifie auprès de sa propre autorité au besoin.

Exigences spécifiques aux produits de viande contenus dans le produit composé

Il faut mentionner à quel traitement les produits de viande utilisés dans le produit composé ont été soumis. Il peut s'agir :

- d'un traitement non spécifique (encore appelé traitement A – tous les produits de viande remplissent cette condition),
- d'un traitement spécifique (encore appelés traitements B, C, D(1), E ou F).

La nature de ces traitements est décrite à la fin du document mis à disposition sur le [site internet des autorités britanniques](#) (le document qui doit être consulté est repris sous « *Data Links* », sous le nom « *Certification requirements for meat products from EU and EFTA states* » – il peut s'avérer nécessaire de cliquer sur « *Show more* » pour pouvoir voir toute la liste de documents repris sous « *Data Links* ») et dans l'annexe XXVI du [Règlement délégué \(UE\) 2020/692](#) (traitements B à F).

A. Déterminer la nécessité d'un traitement spécifique

La nécessité d'appliquer ou non un traitement spécifique dépend de différents facteurs :

- l'espèce dont le produit à base de viande utilisé dans le produit composé est dérivée,
- le pays où le produit de viande a été fabriqué,
- le fait que la Grande-Bretagne applique ou non des restrictions à l'égard de ce pays pour ce qui est des produits à base de viande et de l'espèce animale dont ils sont dérivés.

Pour déterminer si la Grande-Bretagne applique des restrictions à un pays en particulier, il faut consulter le document mis à disposition sur le [site internet des autorités britanniques](#) (le document qui doit être consulté est repris sous « *Data Links* », sous le nom « *Certification requirements for meat products from EU and EFTA states* » – il peut s'avérer nécessaire de cliquer sur « *Show more* » pour pouvoir voir toute la liste de documents repris sous « *Data Links* »).

- Lorsqu'un pays est repris dans le [tableau 1](#), cela signifie que des restrictions sont d'application pour ce pays.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.GB.NN.14.02	GRANDE-BRETAGNE, ILE DE MAN, ILES ANGLO-NORMANDES
	Novembre 2021	

- Si, pour ce pays, l'une des lignes autres que *pays-0* reprend la référence « Regulation (EU) 798/2008 », cela signifie que des restrictions sont d'application pour la viande de volaille (et par conséquent pour les produits qui en sont dérivés).
- Si, pour ce pays, l'une des lignes autres que *pays-0* reprend la référence « Implementing Decision 2014/709 », cela signifie que des restrictions sont d'application pour la viande de porc (et par conséquent pour les produits qui en sont dérivés).

B. Nature du traitement spécifique minimal requis pour les produits de viande à base de volaille

La nature du traitement spécifique minimal à appliquer dépend de la localisation de l'établissement au sein duquel les produits de viande à base de volaille utilisés dans le produit composé ont été fabriqués.

L'opérateur doit procéder en étapes pour déterminer le traitement minimal requis.

- Déterminer sur base de l'adresse de l'établissement de production des produits de viande si celui-ci est situé dans une zone soumise à restriction par la Grande-Bretagne :
 - o consulter le document mis à disposition sur le [site internet des autorités britanniques](#) (le document qui doit être consulté est repris sous « *Data Links* », sous le nom « *Certification requirements for poultry and poultry products from EU and EFTA states* » – il peut s'avérer nécessaire de cliquer sur « *Show more* » pour pouvoir voir toute la liste de documents repris sous « *Data Links* ») ;
 - o les différentes zones sous restrictions sont décrites dans les lignes *pays-2* reprises dans le tableau.
- Le cas échéant, consulter le document « *Certification requirements for meat products from EU and EFTA states* » dont il est question au point A plus haut. Déterminer le code pays repris en colonne 2 du tableau 1 de la ligne qui reprend la mention « *Territories defined as country code-2 in the certification information published outside of legislation for Annex I of Commission Regulation (EU) No 798/2008* » en colonne 3 pour le pays où est localisé l'établissement de production des produits de viande à base de volaille. C'est ce code qui devra être repris sur le certificat au point II.2.A.(C).
- Pour ce qui est du traitement minimal requis :

<i>Localisation de l'établissement de production des produits de viande utilisés dans le produit composé</i>	<i>Traitement minimal requis</i>
Etablissement non localisé dans une zone soumise à restrictions par la Grande-Bretagne	Pas de traitement spécifique minimal requis Mentionner au moins le traitement non spécifique (A) sur le certificat
Etablissement localisé dans une zone soumise à restrictions par la Grande-Bretagne	Traitement spécifique minimal requis : traitement (D)

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.GB.NN.14.02	GRANDE-BRETAGNE, ILE DE MAN, ILES ANGLO-NORMANDES
	Novembre 2021	

C. Nature du traitement spécifique minimal requis pour les produits de viande à base de porc

La nature du traitement spécifique minimal à appliquer dépend de la localisation de l'établissement au sein duquel les produits de viande à base de porc utilisés dans le produit composé ont été fabriqués.

L'opérateur doit procéder en étapes pour déterminer le traitement minimal requis.

- Déterminer sur base de l'adresse de l'établissement de production des produits de viande si celui-ci est situé dans une zone soumise à restriction par la Grande-Bretagne.

Les zones mises sous restriction par la Grande-Bretagne sont équivalentes à celles définies dans le Règlement d'exécution (UE) 2021/605. Il faut donc

- o vérifier si l'établissement est situé dans une des zones décrites dans l'annexe I de cette législation ;
- o le cas échéant, déterminer si cette zone est reprise dans la partie I, II ou III de cette annexe.

- Le cas échéant, consulter le document « *Certification requirements for meat products from EU and EFTA states* » dont il est question au point A plus haut. Déterminer le code pays repris en colonne 2 du tableau 1 de la ligne qui reprend la mention « *Those areas listed under in Part.... of Annex of Implementing Decision 2014/709/EU* » en colonne 3 pour le pays où est localisé l'établissement de production des produits de viande à base de porcs. La partie de l'annexe identifiée à l'étape précédente est celle qui doit être reprise dans la mention en colonne 3.

C'est ce code qui devra être repris sur le certificat.

- Pour ce qui est du traitement minimal requis :

<i>Localisation de l'établissement de production des produits de viande utilisés dans le produit composé</i>	<i>Traitement minimal requis</i>
Etablissement non localisé dans une zone soumise à restrictions par la Grande-Bretagne	Pas de traitement spécifique minimal requis Mentionner au moins le traitement non spécifique (A) sur le certificat
Etablissement localisé dans une zone soumise à restrictions par la Grande-Bretagne	Traitement spécifique minimal à appliquer variable en fonction du pays : voir document disponible sur le site des autorités britanniques *

* Consulter le document « *Certification requirements for meat products from EU and EFTA states* » dont il est question au point A plus haut. Voir dans le tableau 2 du document quel code traitement est repris à la ligne correspondant au code pays identifié à l'étape précédente, pour la colonne « *1. Domestic porcine 2. Farmed clovenhoofed game (swine)* » ou « *Wild swine* » selon que le produit de viande est dérivé d'animaux détenus ou de la faune sauvage.

D. Nature du traitement minimal requis pour les produits de viande à base d'autres espèces

Si aucune restriction n'est reprise dans le tableau 1 du document dont il est question au point A plus haut, pour le pays où le produit de viande a été fabriqué et l'espèce

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.GB.NN.14.02	GRANDE-BRETAGNE, ILE DE MAN, ILES ANGLO-NORMANDES
	Novembre 2021	

concernée, aucun traitement spécifique minimal n'est requis, et le traitement (A) peut être mentionné dans le certificat.

E. Garanties à apporter par l'opérateur en ce qui concerne le traitement spécifique appliqué

Les informations sur lesquelles l'opérateur fabriquant le produit composé se base pour déterminer ce qui est d'application doivent être mises à disposition de l'agent certificateur.

- Pour ce qui est de la provenance du produit de viande utilisé, l'opérateur peut faire usage de la marque d'identification reprise sur le produit de viande en question.
- Pour ce qui est de l'espèce et du traitement appliqué, l'opérateur peut faire usage
 - o d'informations mentionnées sur l'étiquette du produit de viande (espèce par exemple),
 - o d'informations mentionnées sur une pré-attestation émise par l'opérateur qui a fabriqué le produit de viande, lorsque cet opérateur est situé en Belgique,
 - o d'informations mentionnées sur le document commercial émis par l'opérateur qui a fabriqué le produit de viande, lorsque cet opérateur est situé dans un autre EM,
 - o d'informations reprises sur le certificat d'importation lorsque le produit de viande est importé en UE.

Pour ce qui est des modalités relatives à la pré-attestation et aux mentions sur les documents commerciaux, voir point VI. de cette instruction.

Exigences spécifiques aux produits laitiers contenus dans le produit composé

A. Provenance des produits laitiers

Le produit laitier utilisé dans le produit composé doit avoir été produit dans un pays et dans un établissement approuvé pour l'exportation de lait et de produits laitiers vers la Grande-Bretagne.

Pour les EM de l'UE :

- les pays approuvés sont ceux repris en colonne A et B du document mis à disposition sur le [site internet des autorités britanniques](#) (le document qui doit être consulté est repris sous « *Data Links* », sous le nom « *Certification requirements for milk and milk products from EU and EFTA states* » – il peut s'avérer nécessaire de cliquer sur « *Show more* » pour pouvoir voir toute la liste de documents repris sous « *Data Links* »),
- les établissements approuvés sont tous les établissements européens disposant d'un agrément pour la production de produits laitiers c'est-à-dire ceux repris dans la liste publiée sur le [site de la Commission européenne](#)).

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.GB.NN.14.02	GRANDE-BRETAGNE, ILE DE MAN, ILES ANGLO-NORMANDES
	Novembre 2021	

Pour les pays tiers :

- les pays approuvés sont ceux repris dans le document disponible sur le [site des autorités britanniques](#) (le document à consulter est repris sous le nom « *List of establishments in non-EU countries approved for export of animal products to the GB* ») : filtrer sur *Section IX raw milk or dairy products or colostrum and colostrum-based products* en colonne C et les pays autorisés seront ceux repris en colonne A,
- les établissements approuvés sont repris dans le même document en colonne D (numéro d'agrément) et E (nom).

B. Traitement thermique des produits laitiers

Les produits laitiers utilisés dans la production du produit composé doivent avoir été soumis à un traitement thermique. Celui-ci doit être mentionné sur le certificat.

Le traitement thermique requis dépend de l'espèce dont est issu le produit laitier utilisé dans le produit composé.

- Pour un produit laitier issu de vaches, brebis, chèvres ou bufflonnes, différents traitements thermiques sont repris, y compris une pasteurisation. Lorsque des informations spécifiques quant au traitement thermique appliqué ne sont pas disponibles, cette option de pasteurisation doit être conservée par défaut.
- Pour un produit laitier issu d'autres espèces, les traitements sont plus restrictifs.

C. Garanties à apporter par l'opérateur en ce qui concerne la provenance, l'espèce et le traitement thermique

Les informations sur lesquelles l'opérateur fabriquant le produit composé se base pour déterminer ce qui est d'application doivent être mises à disposition de l'agent certificateur.

- Pour ce qui est de la provenance du produit laitier utilisé, l'opérateur peut faire usage de la marque d'identification reprise sur le produit laitier en question.
- Pour ce qui est de l'espèce et du traitement thermique, l'opérateur peut faire usage
 - o d'informations mentionnées sur l'étiquette du produit laitier (traitement UHT par exemple),
 - o d'informations mentionnées sur une pré-attestation émise par l'opérateur qui a fabriqué le produit laitier, lorsque cet opérateur est situé en Belgique,
 - o d'informations mentionnées sur le document commercial émis par l'opérateur qui a fabriqué le produit laitier, lorsque cet opérateur est situé dans un autre EM,
 - o d'informations reprises sur le certificat d'importation lorsque le produit laitier est importé en UE.

Pour ce qui est des modalités relatives à la pré-attestation et aux mentions sur les documents commerciaux, voir point VI. de cette instruction.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.GB.NN.14.02	GRANDE-BRETAGNE, ILE DE MAN, ILES ANGLO-NORMANDES
	Novembre 2021	

Exigences spécifiques aux ovoproduits contenus dans le produit composé

A. Provenance des œufs >< traitement thermique des ovoproduits

Les ovoproduits utilisés dans la fabrication du produit composé doivent :

- soit être élaborés à partir d'œufs qui ne proviennent pas d'une zone délimitée dans le cadre de la lutte contre l'influenza aviaire hautement pathogène ou la maladie de Newcastle,
- soit avoir été soumis à un traitement thermique spécifique qui garantit l'inactivation des virus responsables de ces maladies.

B. Garanties à apporter par l'opérateur en ce qui concerne la provenance, l'espèce et le traitement thermique

Les informations sur lesquelles l'opérateur fabriquant le produit composé se base pour déterminer ce qui est d'application doivent être mises à disposition de l'agent certificateur.

L'opérateur peut faire usage :

- d'informations mentionnées sur une pré-attestation émise par l'opérateur qui a fabriqué l'ovoproduit, lorsque cet opérateur est situé en Belgique,
- d'informations mentionnées sur le document commercial émis par l'opérateur qui a fabriqué l'ovoproduit, lorsque cet opérateur est situé dans un autre EM,
- d'informations reprises sur le certificat d'importation lorsque l'ovoproduit est importé en UE.

Pour ce qui est des modalités relatives à la pré-attestation et aux mentions sur les documents commerciaux, voir point VI. de cette instruction.

V. CONDITIONS DE CERTIFICATION

Les instructions pour compléter la première partie du certificat sont disponibles sur le [site des autorités britanniques](#) : voir « *Part 1 : details of the dispatch consignment* ».

Il faut toujours tenir compte des éventuelles « notes » à la fin du certificat, qui contiennent parfois des informations / exigences additionnelles.

Si l'une de ces « notes » contredit ce qui est mentionné sur le site des autorités britanniques, alors il faut tenir en premier lieu compte de cette « note ».

Point I.7 : la « note » à la fin du certificat indique que le code ISO du pays d'origine (voir « [Part 1: details of the dispatched consignment](#) » pour l'interprétation de ce pays d'origine) du produit composé doit être mentionné.

Point I.8 : ne pas compléter.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.GB.NN.14.02	GRANDE-BRETAGNE, ILE DE MAN, ILES ANGLO-NORMANDES
	Novembre 2021	

Point I.11 : la « **note** » à la fin du certificat indique que les informations relatives à l'établissement de la production du produit composé doit être inscrite dans ce point. **Le pays où est situé cet établissement doit être le même que celui indiqué au point I.7.**

Point II.1 : cette déclaration peut être signée sur base de la législation.

Point II.2.A.(A) : vérifier que les espèces mentionnées sont bien en ligne avec ce qui est mentionné sur la fiche technique ou éventuellement l'étiquette du produit composé.

Point II.2.A.(B) : le type de traitement auquel les produits ont été soumis doit être mentionné.

Pour la façon de procéder pour déterminer le traitement minimal à appliquer au produit de viande et donc à mentionner sur le certificat, voir point IV. de cette instruction sous Exigences spécifiques aux produits de viande contenus dans le produit composé.

Pour les données de l'établissement de production des produits de viande utilisés dans le produits composé, voir point II.2.A.(D) du certificat.

Point II.2.A.(C) : reprendre le code pays qui correspond à la localisation de l'établissement qui a fabriqué le produit de viande et qui a été déterminé selon les instructions reprises sous Exigences spécifiques aux produits de viande contenus dans le produit composé au point IV. de cette instruction.

Point II.2.A.(D) : reprendre le numéro d'agrément de l'établissement de production du produit de viande utilisé dans le produit composé.

- Si l'établissement est situé en UE, s'assurer qu'il est bien repris dans la liste publiée sur le [site de la Commission européenne](#).
- Si l'établissement est situé hors UE, s'assurer qu'il est bien repris dans la liste publiée sur le [site des autorités britanniques](#) (le document à consulter est repris sous le nom « *List of establishments in non-EU countries approved for export of animal products to the GB* » – filtrer sur *Section VI Meat products* dans la colonne C).

Point II.2.A.(E) :

- Biffer le point dans son entièreté si le produit de viande utilisé dans le produit composé n'est pas dérivé d'ovins, caprins ou bovins. Pour l'espèce, voir point II.2.A.(A).
- Si le produit de viande utilisé est dérivé d'ovins, caprins ou bovins, l'option à conserver est fonction du statut ESB du pays où le produit de viande a été fabriqué, c'est-à-dire du pays mentionné au point II.2.A.(C).
- Pour déterminer le statut ESB de ce pays, voir le site de l'[OIE](#) (cliquer ensuite sur *Official Disease Status* dans la marge à gauche) :
 - o en cas de statut de risque négligeable, conserver l'option E1, et les points (1) à (5) peuvent être signés sur base de la législation ;
 - o en cas de statut de risque contrôlé, conserver l'option E2, et
 - les points (1) à (3) peuvent être signés sur base de la législation,
 - le point (3) ne doit être conservé que si le produit de viande utilisé est un boyau traité ;

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.GB.NN.14.02	GRANDE-BRETAGNE, ILE DE MAN, ILES ANGLO-NORMANDES
	Novembre 2021	

- en cas de statut indéterminé, conserver l'option E3, et
 - les points (1) à (4) peuvent être signés sur base de la législation,
 - le point (4) ne doit être conservé que si le produit de viande utilisé est un boyau traité.

Point II.2.B :

- Point (a) : compléter en fonction de l'établissement où le produit laitier utilisé dans le produit composé a été fabriqué.
 - Si l'établissement est un établissement situé en UE, s'assurer qu'il est bien repris dans la liste publiée sur le [site de la Commission européenne](#).
 - Si l'établissement est un établissement situé hors UE, s'assurer qu'il est bien repris dans la liste publiée sur le [site des autorités britanniques](#) (le document à consulter est repris sous le nom « *List of establishments in non-EU countries approved for export of animal products to the GB* » – filtrer sur *Section IX raw milk or dairy products or colostrum and colostrum-based products* dans la colonne C).
- Point (b) : peut être signé sur base de la législation.
- Point (c) : à compléter en tenant compte de ce qui est mentionné dans le point IV. de cette instruction sous Exigences spécifiques aux produits laitiers contenus dans le produit composé. L'opérateur doit pouvoir mettre les éléments de preuve à disposition.
- Point (d) : si une période de production est renseignée, la reprendre au minimum en format mois-année.

Point II.2.C : compléter en fonction de l'établissement où le produit de la pêche utilisé dans le produit composé a été fabriqué.

- Si l'établissement est un établissement situé en UE, s'assurer qu'il est bien repris dans la liste publiée sur le [site de la Commission européenne](#).
- Si l'établissement est un établissement situé hors UE, s'assurer qu'il est bien repris dans la liste publiée sur le [site des autorités britanniques](#) (le document à consulter est repris sous le nom « *List of establishments in non-EU countries approved for export of animal products to the GB* » – filtrer sur *Section VII Live bivalve molluscs* et *Section VIII Fishery products* dans la colonne C).

Point II.2.D : compléter en fonction de l'établissement où l'ovoproduit utilisé dans le produit composé a été fabriqué.

- Pour vérifier si un pays est approuvé pour l'exportation d'ovoproduits vers la Grande-Bretagne, il faut consulter le [site des autorités britanniques](#), et plus spécifiquement :
 - pour les EM de l'UE : vérifier le document repris sous « *Data Links* », sous le nom « *Certification requirements for poultry and poultry products from EU and EFTA states* » – il peut s'avérer nécessaire de cliquer sur « *Show more* » pour pouvoir voir toute la liste de documents repris sous « *Data Links* » → le pays est approuvé pour l'exportation si la ligne où est repris le code pays-0 dans la colonne 2 comporte bien le code EP dans la colonne 4 ;
 - pour les pays tiers : vérifier le document repris sous « *Data Links* », sous le nom « *List of establishments in non-EU countries approved for export* »

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.GB.NN.14.02	GRANDE-BRETAGNE, ILE DE MAN, ILES ANGLO-NORMANDES
	Novembre 2021	

of animal products to the GB » – il peut s'avérer nécessaire de cliquer sur « *Show more* » pour pouvoir voir toute la liste de documents repris sous « *Data Links* » → le pays doit disposer d'établissements approuvés pour l'exportation d'ovoproduits (filtrer sur *Section X Eggs and egg products* dans la colonne C).

- L'option à conserver (II.2.D.1 ou II.2.D.2) dépend des garanties que l'opérateur peut mettre à disposition :
 - o garanties mises à disposition suffisantes pour garantir la provenance des œufs : conserver l'option II.2.D.1,
 - o garanties mises à disposition suffisantes pour garantir le traitement thermique des ovoproduits : conserver l'option II.2.D.2 et conserver le traitement adéquat.

VI. PRE-ATTESTATION, MENTIONS ET PRE-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.

Comme décrit au point IV. de cette instruction, sont exemptés de l'obligation de pré-certification : les produits de viande, produits laitiers ou ovoproduits utilisés dans le produit composé et fabriqués par un opérateur agréé dans un autre EM pour la production de ces produits. Ceux-ci 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.

Les garanties doivent être fournies sur base des modèles repris ci-dessous, que ce soit pour les pré-attestations (émises par des opérateurs belges) ou les mentions apposées sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement (émises par des opérateurs situés dans un autre EM).

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

Garanties à fournir pour les produits de viande utilisés dans le produit composé

A. Pré-attestation

Le produit de viande a été soumis au traitement suivant ⁽¹⁾ :

- Traitement thermique dans un récipient hermétiquement clos jusqu'à obtention d'une valeur $F_0 \geq 3$ (B)
- Traitement thermique avec atteinte d'une température à cœur d'au moins 80°C atteinte pendant la transformation (C)
- Traitement thermique avec atteinte d'une température à cœur d'au moins 70°C atteinte pendant la transformation (D)

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.GB.NN.14.02	GRANDE-BRETAGNE, ILE DE MAN, ILES ANGLO-NORMANDES
	Novembre 2021	

- Traitement de fermentation et de maturation naturelles d'au moins 9 mois avec obtention d'une valeur $A_w \leq 0,93$ et d'un $pH \leq 6,0$ (D)
- Cuisson de la viande préalablement désossée et dégraissée, à une température à cœur d'au moins 70°C maintenue pendant au moins 30 min (D1)
- Traitement de séchage avec obtention d'une valeur $A_w \leq 0,93$ et d'un $pH \leq 6,0$ (E)
- Traitement thermique avec atteinte d'une température à cœur d'au moins 65°C pendant une durée suffisante à l'obtention d'une valeur de pasteurisation $p_v \geq 40$ (F)

(1) ne reprendre que le traitement effectivement appliqué

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

The meat product has been subjected to the following treatment ⁽¹⁾ :

- Heat treatment in a hermetically sealed container to a F_0 value ≥ 3 (B)
- Heat treatment with achievement of a core temperature of at least 80°C during processing (C)
- Heat treatment with achievement of a core temperature of at least 70°C during processing (D)
- Natural fermentation and maturation treatment of not less than 9 months with achievement of a A_w value $\leq 0,93$ and a $pH \leq 6,0$ (D)
- Thorough cooking of previously deboned and defatted meat, to a core temperature of at least 70°C maintained for at least 30 min (D1)
- Drying treatment with achievement of a A_w value $\leq 0,93$ and a $pH \leq 6,0$ (E)
- Heat treatment with achievement of a core temperature of at least 65°C during a period of time sufficient to achieve a pasteurization value $p_v \geq 40$ (F)

(1) mention only the treatment that has effectively been applied

Garanties à fournir pour les produits laitiers utilisés dans le produit composé

A. Pré-attestation

1. Le produit laitier issu de ⁽¹⁾

2. Le produit laitier a été soumis au traitement suivant ⁽²⁾ :

- pasteurisation
- processus de stérilisation avec atteinte d'une valeur $F_0 \geq 3$
- traitement UHT
- traitement HTST (lait avec $pH < 7$)

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.GB.NN.14.02	GRANDE-BRETAGNE, ILE DE MAN, ILES ANGLO-NORMANDES
	Novembre 2021	

- traitement HTST appliqué 2 fois (lait avec $\text{pH} \geq 7$) suivi d'un abaissement du pH sous 6 pour une heure
- traitement HTST appliqué 2 fois (lait avec $\text{pH} \geq 7$) suivi d'un traitement thermique additionnel à au moins 72°C combiné à une dessiccation

⁽¹⁾ préciser l'espèce

⁽²⁾ ne reprendre que le traitement effectivement appliqué

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

1. The dairy product is derived from⁽¹⁾

2. The dairy product has been subjected to the following treatment ⁽²⁾ :

- pasteurization
- sterilisation process to achieve a F_0 value ≥ 3
- UHT treatment
- HTST treatment (milk with $\text{pH} < 7$)
- HTST treatment applied twice (milk with $\text{pH} \geq 7$) followed by a lowering of the pH to 6 for an hour
- HTST treatment applied twice (milk with $\text{pH} \geq 7$) followed by an additional heat treatment at at least 72°C combined with a desiccation

⁽¹⁾ specify species

⁽²⁾ mention only the treatment that has effectively been applied

Garanties à fournir pour les ovoproduits utilisés dans le produit composé

A. Pré-attestation

L'ovoproduit

- ⁽¹⁾ est dérivé d'œufs ne provenant pas d'une zone délimitée en raison de l'influenza aviaire hautement pathogène ou de la maladie de Newcastle
- ⁽¹⁾ a été soumis au traitement thermique suivant
 - ⁽¹⁾ blanc d'œuf liquide
 - ⁽¹⁾ $55,6^\circ\text{C}$ pendant 870 secondes
 - ⁽¹⁾ $56,7^\circ\text{C}$ pendant 232 secondes
 - ⁽¹⁾ jaune d'œuf salé à 10% : $62,2^\circ\text{C}$ pendant 138 secondes
 - ⁽¹⁾ blanc d'œuf séché :
 - ⁽¹⁾ 67°C pendant 20 heures
 - ⁽¹⁾ $54,4^\circ\text{C}$ pendant 513 heures
 - ⁽¹⁾ œufs entiers
 - ⁽¹⁾ 60°C pendant 188 secondes
 - ⁽¹⁾ cuisson complète

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.GB.NN.14.02	GRANDE-BRETAGNE, ILE DE MAN, ILES ANGLO-NORMANDES
	Novembre 2021	

- ⁽¹⁾ mélanges d'œufs entiers
 - ⁽¹⁾ 60°C pendant 188 secondes
 - ⁽¹⁾ 61,1°C pendant 94 secondes

⁽¹⁾ ne reprendre que l'option d'application

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

The egg product

- ⁽¹⁾ is derived from eggs that do not originate from zones delimited due to high pathogenic avian influenza or the Newcastle disease
- ⁽¹⁾ has been subjected to the following heat treatment
 - ⁽¹⁾ liquid egg white
 - ⁽¹⁾ 55,6°C during 870 seconds
 - ⁽¹⁾ 56,7°C during 232 seconds
 - ⁽¹⁾ 10% salted egg yolk : 62,2°C during 138 seconds
 - ⁽¹⁾ dried egg white :
 - ⁽¹⁾ 67°C during 20 hours
 - ⁽¹⁾ 54,4°C during 513 hours
 - ⁽¹⁾ whole eggs
 - ⁽¹⁾ 60°C during 188 seconds
 - ⁽¹⁾ completely cooked
 - ⁽¹⁾ whole egg blends
 - ⁽¹⁾ 60°C during 188 seconds
 - ⁽¹⁾ 61,1°C during 94 secondes

⁽¹⁾ mention only the applicable option