

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.DZ.02.04	ALGERIE
	Mai 2022	

I. DOMAINE D'APPLICATION

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>		<i>Pays</i>
lait et produits laitiers, y compris le lait infantile	0401	0405	Algérie
	0402	0406	
	0403	0410	
	0404	1901	

II. CERTIFICAT BILATERAL

Code AFSCA *Titre du certificat*

EX.VTP.DZ.02.04 Certificat sanitaire pour l'exportation de lait et produits laitiers, y compris le lait infantile 3 p.

III. CONDITIONS GENERALES

Agrément pour l'exportation vers l'Algérie

L'Algérie n'applique pas de liste fermée. Il n'est donc pas nécessaire d'introduire une demande d'agrément spécifique.

IV. CONDITIONS SPECIFIQUES

Analyses demandées dans le cadre du certificat

A. Paramètres à analyser

Différents paramètres doivent être analysés dans le cadre de l'exportation de produits laitiers vers l'Algérie.

Les paramètres à analyser varient en fonction de la nature des produits exportés :

- des garanties doivent être fournies en matière de microbiologie (tous types de produits), en matière de résidus (poudre de lait) et en matière de contamination radioactive (tous types de produits) ;
- les paramètres à analyser sont détaillés par type de produits, au point V. de cette instruction.

Tous les paramètres demandés pour un produit laitier particulier doivent toujours être repris sur le certificat.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.DZ.02.04	ALGERIE
	Mai 2022	

B. Normes d'application

Les normes à prendre en compte pour vérifier la conformité des analyses sont également détaillées au point V. de cette instruction.

L'opérateur peut choisir de mentionner des normes différentes de celles reprises au point V. de cette instruction dans le certificat.

- Tout opérateur qui choisit de déroger aux normes reprises dans ce recueil d'instruction le fait à ses propres risques et périls.
- L'AFSCA ne pourra être tenue responsable du blocage d'un conteneur en raison de l'application de normes différentes de celles mentionnées dans ce recueil d'instructions, et n'interviendra pas auprès des autorités algériennes pour faire débloquer un tel conteneur.

C. Base de la certification

Le certificat peut être signé sur base de résultats obtenus dans le cadre :

- d'analyses réalisées dans des laboratoires agréés,
- d'analyses réalisées dans un laboratoire interne de l'entreprise.

Si la certification est effectuée sur base de résultats obtenus dans un laboratoire interne de l'entreprise, il faut vérifier :

- que le laboratoire participe à des tests inter-laboratoires pour la méthode en question à raison d'au moins une fois par an et qu'il a obtenu des résultats favorables au dernier test inter-laboratoires auquel il a participé;
- pour les analyses microbiologiques, que la méthode utilisée est bien une méthode validée (liste des méthodes validées publiées sur le site internet de l'[AFSCA](#) – voir lien *Liste des méthodes reconnues en microbiologie*);
- pour les analyses pour antibiotiques, que l'analyse ait été effectuée sur lait reconstitué à partir de la poudre de lait, au moyen du test Delvotest (qui couvre la grande majorité des groupes d'antibiotiques);
- pour les analyses pour mycotoxines, que l'analyse ait été effectuée au moyen de la méthode officielle ISO 14501;
- pour les analyses pour la phosphatase, que l'analyse ait été effectuée au moyen de la méthode officielle ISO 11816-1 / IDF155-1.

L'opérateur doit apporter les preuves nécessaires.

Le laboratoire interne à l'entreprise peut être situé dans un autre Etat membre, pour autant qu'il réponde aux critères mentionnés ci-dessus.

D. Rapports d'analyses

Les rapports d'analyses doivent être joints au certificat. Ces rapports doivent mentionner le nom du laboratoire qui a effectué les analyses, et être signés et cachetés par le responsable du laboratoire en question. Ces rapports sont joints au certificat sous forme d'annexes : ils doivent dès lors être numérotés conformément à la procédure 2013/661/CONT.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.DZ.02.04	ALGERIE
	Mai 2022	

L'opérateur :

- soumet les rapports d'analyses à l'agent certificateur pour les faire « viser ».
 - o Seules les analyses requises par le recueil d'instructions pour le produit spécifique à exporter seront visées par l'agent certificateur.
 - o L'opérateur doit donc s'assurer que les rapports d'analyses ne mentionnent que les résultats d'analyse requises par le recueil d'instructions, et ;
- fournit les preuves de validation de la méthode et de participation aux tests inter-laboratoires (si les analyses sont effectuées dans un labo interne).

Les rapports d'analyses doivent être visés par l'agent certificateur. Celui-ci ne les vise

- que si les résultats sont conformes aux limites mentionnées dans cette instruction (voir point V. Conditions de certification), ET
- si cela concerne des analyses effectuées dans un laboratoire interne, pour autant les preuves demandées ci-dessus (en matière de méthode validée et de participation aux tests inter-laboratoires) sont bien fournies.

Pour « viser » les rapports, l'agent certificateur les tamponne en éventail et appose sa signature sur chaque feuille.

Matières premières ayant servi à fabriquer les produits à exporter vers l'Algérie

Les matières premières utilisées (lait cru ou produits laitiers) peuvent provenir d'autres Etats membres (EM) de l'UE.

Le lait cru ou les produits laitiers importés en UE en provenance d'un pays tiers ne peuvent être utilisés comme matières premières : les garanties à fournir pour certaines maladies ne sont en effet pas toutes couvertes par le certificat d'importation dans l'UE.

Statut sanitaire du (des) pays d'origine du lait cru

Le lait cru à partir duquel les produits exportés sont fabriqués, doit provenir d'une région ou d'un pays indemne de dermatose nodulaire contagieuse, de pleuropneumonie contagieuse, de fièvre aphteuse, de peste des petits ruminants, de fièvre de la vallée du Rift, de peste bovine, de clavelée (variole ovine et caprine) et de stomatite vésiculeuse durant les 12 derniers mois.

Il est nécessaire de savoir dans quel(s) Etat(s) membre(s) (EM) de l'UE le lait cru a été collecté, afin de pouvoir vérifier que l'exigence est bien rencontrée.

Pour le lait cru collecté en Belgique ou dans d'autres EM, cette information peut être attestée par le collecteur du lait cru ou l'acheteur du lait cru au moyen d'une pré-attestation (collecteur / acheteur belge) ou d'une mention sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement qui accompagne le lait cru (collecteur / acheteur d'un autre EM).

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.DZ.02.04	ALGERIE
	Mai 2022	

Pour les produits laitiers fabriqués en Belgique à partir de lait cru (collecté en Belgique ou dans d'autres EM), cette information peut être attestée par le fabricant des produits laitiers au moyen d'une déclaration basée sur les informations de traçabilité (pré-attestations ou déclarations du collecteur / acheteur de lait cru) dont il dispose.

Le principe de base est que la déclaration doit être fournie par envoi. Il peut être dérogé à ce principe dans certains cas, en accord avec l'ULC. A charge de l'opérateur de prendre contact avec son ULC pour obtenir une telle dérogation.

L'information peut au besoin être ensuite transmise en aval dans la chaîne alimentaire par le biais d'une pré-attestation.

Pour le lait et les produits laitiers fabriqués dans d'autres EM par un opérateur agréé pour la production de produits laitiers, cette information peut être fournie par le fabricant des produits laitiers de l'autre EM à l'opérateur belge qui utilise/transforme ou exporte ces produits par le biais d'une mention sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement.

L'information peut au besoin être ensuite transmise en aval dans la chaîne alimentaire par le biais d'une pré-attestation.

Pour les modalités relatives à la pré-attestation, la déclaration sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement ou la pré-certification, voir point VI de cette instruction.

Origine des produits exportés

Sachant que l'on se base entre autres sur le plan de contrôle de l'AFSCA et sur le plan de monitoring sectoriel de la Fédération laitière pour garantir certaines des exigences demandées dans le certificat, le dernier établissement de production doit être situé en Belgique.

Il ne peut être fait exception à ce qui est mentionné ci-dessus qu'à condition que

- les analyses requises dans le cadre du certificat soient effectuées au niveau de l'envoi par l'opérateur exportant les produits,
- les analyses soient effectuées pour tous les paramètres d'application (donc aussi les paramètres radiologiques),
- les analyses soient effectuées dans un laboratoire agréé.

V. CONDITIONS DE CERTIFICATION

Point 3.1 : nom, adresse et numéro d'agrément de l'établissement de production, comme indiqué sur les données d'identification des marchandises.

Point 3.2 : renseigner les informations relatives au lieu physique depuis lequel les marchandises sont expédiées.

Point 5.1 : cette déclaration peut être signée sur base de la législation européenne.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.DZ.02.04	ALGERIE
	Mai 2022	

Point 5.2 : cette déclaration peut être signée après contrôle.

- L'agent certificateur vérifie dans quel pays le lait cru a été collecté, sur base des éléments de preuve mis à disposition par l'opérateur (déclarations, mentions sur les documents commerciaux / bons de livraison / documents à l'entête de l'établissement, pré-attestations) :
 - o si le lait cru a été collecté en Belgique, le statut sanitaire en ce qui concerne la dermatose nodulaire contagieuse, la pleuropneumonie contagieuse, la fièvre aphteuse, la peste des petits ruminants, la fièvre de la vallée du Rift, la peste bovine, la clavelée (variole ovine et caprine) et la stomatite vésiculeuse durant les 12 derniers mois peut être vérifiée sur le site de [l'AFSCA](#) ;
 - o si le lait cru a été collecté dans un autre État-Membre, le statut sanitaire en ce qui concerne la dermatose nodulaire contagieuse, la pleuropneumonie contagieuse, la fièvre aphteuse, la peste des petits ruminants, la fièvre de la vallée du Rift, la peste bovine, la clavelée (variole ovine et caprine) et la stomatite vésiculeuse durant les 12 derniers mois peut être vérifiée sur le site de [l'OIE](#) :
 - dans la colonne PAYS/TERRITOIRE, sélectionner le(s) pays où le lait cru a été collecté ;
 - dans la colonne MALADIE, sélectionner *Lumpy skin disease virus (inf. with)*, *Mycoplasma mycoides subsp. Mycoides SC (Inf. with) (Contagious bovine pleuropneumonia)*, *Foot and mouth disease virus (inf. with)*, *Peste des petits ruminants virus (inf. with)*, *Rift Valley fever virus (inf. with)*, *Rinderpest virus (inf. with)*, *Sheep pox and goat pox*, *Vesicular stomatitis*;
 - dans la colonne DATE DU RAPPORT, sélectionner une période couvrant les 12 derniers mois ;
 - la déclaration peut être signée si aucune notification de foyer n'est affichée pendant cette période.

Point 5.3. : cette déclaration peut être signée sur base de la législation européenne.

Point 5.4 : ce point n'a trait qu'au lait en poudre. Pour le lait et les produits à base de lait autres que le lait en poudre, il n'y a pas d'exigences sanitaires fixées pour les paramètres antiseptiques, PCB, dioxines, fer et cuivre. Ce point ne doit cependant pas être barré quand il n'est pas d'application.

- Les paramètres « PCB », « dioxines », « fer » et « cuivre » peuvent être garantis sur base du plan de contrôle national pour les paramètres qui y figurent, du monitoring sectoriel et du plan d'autocontrôle de l'établissement.
 - o Pour le plan d'autocontrôle de l'établissement, la règle est qu'une analyse doit avoir lieu par trimestre sur un échantillon constitué de tous les lots de production produits au cours de ce trimestre.
 - o Pour le plan de contrôle sectoriel, la règle est que 10 analyses par an doivent avoir lieu sur le lait de ferme et/ou sur le lait de camion-citerne.
- Le paramètre « antiseptiques », peut être garanti sans la réalisation d'analyses spécifiques, si le plan HACCP de l'établissement comprend des procédures visant à éviter la contamination des produits finis par des antiseptiques.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.DZ.02.04	ALGERIE
	Mai 2022	

- Le lait infantile en poudre ne doit pas répondre aux normes du lait en poudre mentionnées au point 5.4 du certificat (Antiseptiques, PCB, Dioxines, Fe et Cu). Il doit par contre répondre aux normes microbiologiques mentionnées dans le tableau pour le « Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge » du point 5.5.

Point 5.5 : l'exploitant indique le type de produit ainsi que les spécifications requises. Les spécifications requises pour les différents types de produits se trouvent dans les tableaux ci-après.

- Les critères « m » et « M » dans les tableaux des spécifications microbiologiques ne comportent pas partout d'unités de mesure. Par défaut, l'unité de mesure des valeurs « m » et « M » est le nombre de germes présents par gramme ou par millilitre de produit analysé, sauf pour *Salmonella* et *Listeria* pour lesquelles l'unité de mesure est le nombre de germes dans 25 grammes. Si une autre unité de mesure est spécifiquement indiquée dans le tableau, alors cette autre unité de mesure prévaut.
- Attention : ces informations doivent être remplies en français.
- Toutes les analyses mentionnées ci-dessous doivent être réalisées au niveau de l'envoi, pour chaque lot exporté, et les résultats de ces analyses doivent apparaître sur le rapport d'analyse. Le rapport d'analyses doit être visé et cacheté par l'agent certificateur (voir point IV. – « Rapports d'analyses » pour les modalités d'application).
- L'AFSCA a connaissance des critères microbiologiques décrits ci-dessous.
 - o Ces critères pouvant être adaptés unilatéralement par les autorités algériennes, il appartient à l'opérateur de vérifier auprès de son importateur si les paramètres mentionnés sont bien ceux exigés par les autorités algériennes et/ou si les normes mentionnées sont encore toujours applicables.
 - o L'opérateur peut choisir de reprendre des normes différentes de celles mentionnées dans les tableaux suivants, à ses propres risques et périls. L'agent certificateur vérifiera alors la conformité des analyses par rapport aux normes mentionnées par l'opérateur sur le certificat.
- L'AFSCA ne peut être tenue responsable en cas de blocage d'un envoi lié à l'absence d'analyses, l'analyse de paramètres erronés ou à l'application de normes ne satisfaisant par les autorités algériennes.

Lait cru

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	3.10 ⁵	3.10 ⁶
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
Coliformes thermotolérants	5	2	5.10 ²	5.10 ³
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
Antibiotiques	1	-	Absence dans 1 ml	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.DZ.02.04	ALGERIE
	Mai 2022	

Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Enterobacteriaceae	5	0	10	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	

Lait UHT et lait stérilisé

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	0	10/0,1 ml	

Lait en poudre

Critères	n	c	m	M
Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	

Lactosérum en poudre

Critères	n	c	m	M
Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	

Fromages au lait cru

Critères	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Fromages à base de lait ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation et fromages affinés à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation

Critères	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.DZ.02.04	ALGERIE
	Mai 2022	

Fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation

Critères	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Crème au lait cru

Critères	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Crème pasteurisée

Critères	n	c	m	M
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10	10 ²
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Crèmes glacées et desserts lactés congelés :

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10	10 ²
<i>Enterobacteriaceae</i> ⁽¹⁾	5	2	50	5.10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

(1) Ce critère s'applique au stade du portionnement dans le commerce de détail, c'est-à-dire lors du fractionnement ou de la manipulation en vue de la vente directe au consommateur final.

Beurre cru

Critères	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.DZ.02.04	ALGERIE
	Mai 2022	

Beurre pasteurisé

Critères	n	c	m	M
Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Beurre concentré

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	5.10 ²	5.10 ³
Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
Coliformes totaux	5	0	Absence	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	

Lait fermentés (Lben, Raib)

Critères	n	c	m	M
Coliformes totaux	5	2	3.10 ⁴	3.10 ⁵
Coliformes thermotolérants	5	2	30	3.10 ²
Staphylocoques à coagulase +	5	2	3.10 ²	3.10 ³
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Yaourts ou yoghourts et desserts lactés

Critères	n	c	m	M
Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Caséines – caséinates :

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	3.10 ⁴	3.10 ⁵
Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
Coliformes totaux	5	0	Absence dans 0,1g	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.DZ.02.04	ALGERIE
	Mai 2022	

Matière grasse laitière anhydre..:

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	5.10 ²	5.10 ³
Coliformes totaux	5	0	Absence	
Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	

Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

A. Préparations destinées aux nourrissons

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
Levures et moisissures	5	2	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	5	1	50	5.10 ²
Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
<i>Enterobacteriaceae</i>	10	0	Absence dans 10 g	
<i>Cronobacter spp.</i>	5	0	Absence dans 10 g	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Absence	

B. Préparations de suites destinées aux nourrissons et enfants en bas âge

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	Absence dans 10 g	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Absence	

C. Aliments destinés aux nourrissons de plus de six mois et enfants en bas âge

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Bacillus cereus</i> ⁽¹⁾	5	1	10 ²	10 ³
Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Absence	

⁽¹⁾ Ce critère est recherché uniquement pour les aliments transformés à base de céréales.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.DZ.02.04	ALGERIE
	Mai 2022	

D. Préparations nécessitant une cuisson avant la consommation⁽¹⁾

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes totaux	5	2	10 ²	10 ³
Levures et moisissures	5	2	10 ²	10 ³
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	

(1) On entend par « cuisson » le chauffage du produit à une température d'au moins 100°C pendant au minimum 3 minutes.

Glaces aromatisées et sorbets

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes totaux	5	0	3	
Levures et moisissures	5	0	10 ²	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	

n : nombre d'unités composant l'échantillon.

c : nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

m : seuil au-dessous duquel le produit est considéré comme étant de qualité satisfaisante. Tous les résultats égaux ou inférieurs à ce critère sont considérés comme satisfaisants.

M : Seuil limite d'acceptabilité, au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, sans pour autant que le produit soit considéré comme toxique.

M= 10 m lors du dénombrement effectué en milieu solide;

M= 30 m lors du dénombrement effectué en milieu liquide.

Point 5.6 : cette déclaration peut être signée après vérification de la date de production. Ceci est indiqué dans la casse 2.7.

Point 5.7 : les paramètres Césium 134, Césium 137, Iode 131 et Strontium 90 sont repris dans le plan de contrôle national. Pour approuver la déclaration pour ces paramètres, vous pouvez vous baser sur les résultats du plan de contrôle.

La CBL a réalisé un monitoring sectoriel pour les paramètres Américium 241 et Plutonium 239. Les résultats de ce monitoring sectoriel sont conformes avec les valeurs du certificat algérien.

VI. PRE-ATTESTATIONS, MENTIONS ET PRE-CERTIFICATS

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.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.DZ.02.04	ALGERIE
	Mai 2022	

Comme décrit au point IV de cette instruction, sont exemptés de l'obligation de pré-certification :

- le lait cru collecté / acheté par un opérateur enregistré comme collecteur / acheteur de lait cru dans un autre EM,
- le lait et les produits laitiers qui ont été fabriqués 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 en question, au lieu d'être pré-certifiés.

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

Pré-attestation

Pour autant qu'un opérateur belge dispose de l'information relative au(x) pays où a été collecté le lait cru à partir duquel les produits ont été fabriqués

- sur base de la traçabilité du lait cru dont il dispose, ET/OU
- sur base d'une pré-attestation délivrée par un opérateur belge situé en amont, ET/OU
- sur base d'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 qui est enregistré comme collecteur / acheteur de lait cru ou agrée pour la production de produits laitiers,

il peut pré-attester le lait ou les produits laitiers pour l'exportation.

La pré-attestation est effectuée par l'apposition de la déclaration suivante sur le document commercial, par le responsable de l'établissement :

Pays d'origine du lait cru :

Date :

Nom et signature du responsable :

Mention sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement émis par un opérateur situé dans un autre EM

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 l'origine du lait cru utilisé est recevable, pour autant que l'opérateur en question soit, selon le cas, enregistré comme collecteur / acheteur de lait cru ou agrée pour la production de produits laitiers conformément à la législation européenne applicable.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.DZ.02.04	ALGERIE
	Mai 2022	

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

Country of origin of the raw milk :

Date :

Name and signature responsible person: