

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.IN.NN.01.02	INDE
	Décembre 2022	

## I. DOMAINE D'APPLICATION

Description du produit	Code NC	Pays
Viande de volaille	0207 0209 1601	Inde
Préparations de viande de volaille	1602	
Produits de viande de volaille		

## II. CERTIFICAT NON NEGOCIE

*Code AFSCA*                      *Titre du certificat*

**EX.VTP.IN.NN.02.02**      **Certificat sanitaire pour l'exportation de viande de volaille et de produits de viande de volaille (d'application pour toutes les catégories de viande de volaille et de produits de viande de volaille)**      **5 p.**

**Le certificat mentionné ci-dessus est élaboré sur base des exigences d'importations indiennes mais n'est pas négocié avec ni validé par les autorités indiennes.**

Il relève de la responsabilité de l'opérateur de vérifier s'il est accepté par les autorités indiennes avant d'exporter. L'AFSCA ne pourra être tenue responsable du fait que le certificat n'est pas accepté par les autorités du pays de destination.

## III. CONDITIONS GÉNÉRALES

**Les établissements dans lesquels la viande, préparations de viande et/ou produits de viande exportés ont été obtenus doivent être enregistrés par les autorités indiennes au préalable. Cet enregistrement auprès des autorités indiennes doit se faire via les autorités compétentes des pays où sont localisés ces établissements.**

**La liste des établissements enregistrés est assimilée à une liste fermée. Elle peut être consultée sur le [site de l'AFSCA](#).**

**Afin de faire reprendre son établissement sur cette liste, un opérateur belge doit introduire une demande d'agrément pour l'exportation vers l'Inde auprès de son ULC, selon la procédure d'agrément pour l'exportation (voir [site AFSCA](#)) et au moyen du formulaire adéquat ([EX.VTP.agrémentexportation](#)).**

**L'opérateur doit joindre le formulaire d'enregistrement indien à sa demande d'agrément pour l'exportation. Celui-ci est disponible sur le [site internet de l'AFSCA](#). Tenir compte des instructions fournies sur cette page pour compléter le formulaire d'enregistrement indien.**

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.IN.NN.01.02	INDE
	Décembre 2022	

**Si le formulaire indien est complété conformément aux instructions, l'ULC date et cachète le formulaire et le transmet à l'administration centrale qui le fera suivre aux autorités indiennes.**

**A charge de l'opérateur de vérifier qu'il est bien repris sur la liste fermée (voir lien plus haut).**

#### Permis d'importer

Un opérateur qui exporte vers l'Inde disposer d'un permis d'importer. Celui-ci détaille les produits qu'il est autorisé à exporter vers l'Inde.

#### **IV. CONDITIONS SPÉCIFIQUES**

##### Localisation des établissements de production

**Le produit final exporté doit avoir été obtenu dans un établissement qui est sous la supervision de l'autorité du pays exportateur, c'est-à-dire sous la supervision de l'AFSCA.**

**L'établissement à prendre en compte est celui qui a apposé sa marque d'identification sur le produit exporté.**

**En d'autres mots, les produits exportés doivent porter la marque d'identification d'un établissement belge.**

**Les matières premières (animaux ou viande) utilisées pour la fabrication du produit final exporté peuvent quant à elles provenir de ou avoir été obtenues dans d'autres Etats membres (EM).**

**Les matières premières à base de viande provenant d'un autre EM doivent par contre être accompagnées d'un pré-certificat qui garantit qu'elles ont été obtenues dans un établissement enregistré pour l'exportation auprès des autorités indiennes (voir point VI de cette instruction).**

**La satisfaction de cette exigence peut ensuite être transmise plus loin dans la chaîne alimentaire par pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).**

##### Origine des volailles dont sont issues les viandes

**Les produits exportés doivent**

- **s'il s'agit de viande, être obtenus en Belgique**
  - o à partir de volailles nées et élevées en Belgique, en/of
  - o **à partir de volailles nées et élevées dans un autre Etat membre (EM) ;**
- **s'il s'agit de produits de viande, être obtenus en Belgique**

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.IN.NN.01.02	INDE
	Décembre 2022	

- **à partir de viande obtenue en Belgique** de volailles nées et élevées en Belgique ou nées et élevées dans un autre EM,
- **à partir de viande obtenue dans un autre EM de volailles nées et élevées en Belgique** ou nées et élevées dans cet autre EM.

Si la viande n'est pas obtenue en Belgique de volailles nées et élevées en Belgique, le(s) pays d'où proviennent les matières premières utilisées (animaux ou viande selon le cas) doi(ven)t être repris sur le certificat. Cette information doit donc être disponible pour l'agent certificateur.

#### A. Viande obtenue en Belgique

**L'information relative au pays de naissance et d'élevage des volailles est disponible sur le document ICA qui accompagne les volailles à l'abattoir.**

**L'information 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. Viande obtenue dans un autre EM

**L'information relative au pays de naissance et d'élevage des volailles 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 est ensuite, si nécessaire, transmise plus loin dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).**

#### Statut sanitaire des pays / zones / compartiments d'origine des volailles >< traitement thermique

**Des garanties relatives au statut sanitaire des pays / zones / compartiments dont proviennent les volailles desquelles la viande a été obtenue doivent être fournies pour l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) et la maladie de Newcastle (NCD).**

**Les produits exportés doivent :**

- soit être dérivés de volailles n'ayant pas été détenues dans une zone délimitée autour d'un foyer d'IAHP ou de NCD au cours des 21 jours précédant l'abattage (on prend en compte la zone de 10 km autour d'un foyer) ;
- soit avoir été soumis à un traitement thermique suffisant pour inactiver les virus de l'IA ou du NCD.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.IN.NN.01.02	INDE
	Décembre 2022	

#### A. Statut sanitaire en matière d'IAHP et de NCD

**La législation européenne prévoyant pas des mesures de zonage en lieu et place de mesures de compartimentalisation, c'est toujours l'option « pays » ou « zone » qui sera prise en compte, et non celle de « compartiment ».**

##### i. Viande obtenue en Belgique

**L'information relative à l'éventuelle localisation dans une zone d'IAHP ou de NCD est disponible sur le document ICA qui accompagne les volailles à l'abattoir.**

**L'abattoir peut donc vérifier que les exploitations de provenance des volailles répondent bien à l'exigence.**

**La satisfaction de l'exigence relative au statut sanitaire pour l'IAHP et le NCD est ensuite communiquée plus loin dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).**

##### ii. Viande obtenue dans un autre EM

**La satisfaction des exigences relatives au statut sanitaire en matière d'IAHP et de NCD doit être fournie au moyen d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente du pays où la viande a été obtenue (voir point VI de cette instruction).**

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

#### B. Traitement thermique

**Les produits de viande exportés doivent :**

- **soit être fabriqués à partir de viande de volaille pré-attestée / pré-certifiée pour l'Inde,**
- **soit être soumis à un traitement thermique spécifique.**

**Les traitements thermiques autorisés sont mentionnés sur le certificat. Un traitement avec une combinaison température-temps alternative est acceptable, pour autant que l'opérateur puisse apporter une preuve scientifique quant à l'efficacité de ce traitement sur l'inactivation des virus de l'IA et du NCD.**

##### i. Produits de viande traités thermiquement en Belgique

**L'opérateur qui applique le traitement thermique peut soit attester du traitement appliqué au moyen de son processus de production, soit communiquer l'information relative au traitement appliqué en aval dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).**

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.IN.NN.01.02	INDE
	Décembre 2022	

ii. Produits de viande traités thermiquement dans un autre EM

**Les garanties nécessaires doivent être fournies au moyen d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente du pays où la viande a été obtenue (voir point VI de cette instruction).**

**Ces garanties peuvent ensuite, si nécessaire, être transmises plus loin dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).**

Statut sanitaire du pays / de la zone / du compartiment où les volailles ont été abattues >< traitement thermique

A. Situation en matière d'IA

**Les produits exportés doivent être dérivés de volailles abattues dans un pays / une zone / un compartiment indemne d'IAHP au moment de l'abattage. Le nom du pays / de la zone / du compartiment d'abattage doit être mentionné sur le certificat.**

**Il est nécessaire de tenir compte des éléments suivants.**

- **La législation européenne prévoyant pas des mesures de zonage en lieu et place de mesures de compartimentalisation, c'est toujours l'option « pays » ou « zone » qui sera prise en compte, et non celle de « compartiment ».**
- **Dans le cadre de l'IAHP, les zones et compartiments doivent être approuvés au préalable par le 'Department of Animal Husbandry, Dairying and Fisheries, Ministry of Agriculture and Farmers Welfare, Government of India, Krishi Bhawan, New Delhi'.**
- **Un pays / une zone est considéré(e) comme indemne pour autant qu'il n'y ait pas eu de cas de HPAI au cours des 30 derniers jours précédant l'abattage (délai d'application selon la législation UE).**

i. Volailles abattues en Belgique

Il n'y a pas de zones approuvées comme indemnes de HPAI par les autorités indiennes pour la Belgique. **La Belgique dans son entièreté doit donc être indemne d'IAHP (au sens précisé ci-dessus) au moment de l'abattage des volailles.**

**La satisfaction de l'exigence est vérifiée au moment de la certification. Sont pris en compte, la date d'abattage (à fournir par l'opérateur), la localisation de l'abattoir (information disponible sur le certificat) et la situation sanitaire de la Belgique ou de la zone (entité géographique) éventuellement mentionnée sur le permis d'importer, au moment de l'abattage (disponible sur le site de l'[AFSCA](#)).**

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.IN.NN.01.02	INDE
	Décembre 2022	

ii. Volailles abattues dans un autre EM

**L'AFSCA ne dispose pas de moyens lui permettant de vérifier si des zones situées dans d'autres EM sont approuvées comme indemnes de HPAI par les autorités indiennes. L'exigence s'appliquera donc à l'ensemble de l'EM où les volailles ont été abattues, à moins que l'autorité dudit EM ne confirme que l'abattage a eu lieu dans une zone reconnue comme indemne par les autorités indiennes.**

**Les garanties nécessaires doivent être fournies au moyen d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente du pays où la viande a été obtenue (voir point VI de cette instruction).**

B. Situation en matière de NCD

**Les produits exportés doivent être dérivés de volailles abattues dans un pays / une zone / un compartiment indemne de NCD au moment de l'abattage.**

**Il est nécessaire de tenir compte des éléments suivants.**

- La législation européenne prévoyant pas des mesures de zonage en lieu et place de mesures de compartimentalisation, c'est toujours l'option « pays » ou « zone » qui sera prise en compte, et non celle de « compartiment ».
- Un pays / une zone est considéré(e) comme indemne pour autant qu'il n'y ait pas eu de cas de NCD au cours des 30 derniers jours précédant l'abattage (délai d'application selon la législation UE).

i. Volailles abattues en Belgique

**La satisfaction de l'exigence est vérifiée au moment de la certification. Sont pris en compte, la date d'abattage (à fournir par l'opérateur), la localisation de l'abattoir (information disponible sur le certificat) et la situation sanitaire de la Belgique au moment de l'abattage (disponible sur le site de l'[AFSCA](#)).**

ii. Volailles abattues dans un autre EM

**Les garanties nécessaires doivent être fournies au moyen d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente du pays où la viande a été obtenue (voir point VI de cette instruction).**

Séparation entre les processus impliquant la viande de volaille et ceux impliquant la viande d'autres espèces

Les produits exportés doivent être produits dans des établissements où les processus impliquant la viande de volaille doivent être maintenus séparés des processus impliquant d'autres types de viande. Cette séparation peut être temporelle (jours différents en ce qui concerne l'abattage ou la production de produits issus d'espèces différentes par exemple, avec nettoyage des installations entre deux, etc...) ou spatiale

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.IN.NN.01.02	INDE
	Décembre 2022	

(lignes séparées en ce qui concerne l'abattage, locaux séparés en fonction de l'espèce dont provenance des matières premières, etc...).

La satisfaction de cette exigence doit pouvoir être garantie par tous les opérateurs de la chaîne de production, à partir de l'abattoir.

A. Viande obtenue et/ou transformée en Belgique

**Un opérateur qui produit de la viande ou de produits de viande destinés à être exportés vers l'Inde doit**

- **s'approvisionner auprès d'opérateurs**
  - o **qui n'abattent que des volailles ou ne transforment que de la viande dérivée de volailles (en d'autres mots, des opérateurs agréés pour une seule espèce), OU**
  - o **qui assurent une séparation complète des processus impliquant des espèces différentes ;**
- **pouvoir garantir qu'il applique lui-même une séparation complète des processus impliquant des espèces différentes (lorsqu'il manipule des produits d'espèces différentes).**

**Si ces conditions sont rencontrées, l'opérateur peut communiquer la satisfaction de cette exigence en aval dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).**

B. Viande obtenue et/ou transformée dans un autre EM

**Les garanties nécessaires doivent être fournies au moyen d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente du pays où la viande a été obtenue (voir point VI de cette instruction).**

Ports au travers desquels les marchandises peuvent être importées en Inde

**La viande, les préparations de viande et les produits de viande exportés vers l'Inde doivent nécessairement arriver en Inde via l'un des ports désignés par les autorités indiennes.**

**La liste des ports désignés est publiée sur le [site de l'AFSCA](#).**

**A charge de l'opérateur de s'assurer que ses marchandises arrivent dans l'un de ces ports.**

## V. CONDITIONS DE CERTIFICATION

**Point 1.23 : vérifier que les établissements belges mentionnés dans le tableau sont bien repris sur la liste fermée. Pour les établissements situés dans un autre**

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.IN.NN.01.02	INDE
	Décembre 2022	

**EM, c'est couvert par les pré-attestations / pré-certificats (que l'opérateur doit pouvoir mettre à disposition).**

Point **2.1** : cette déclaration peut être signée sur base de l'agrément du dernier établissement de production des produits exportés. **Cet établissement doit être situé en Belgique : vérifier que la marque d'identification sur les produits exportés est bien celle d'un établissement approuvé par l'AFSCA.**

Point **2.2** : **vérifier les documents ICA / pré-attestations / pré-certificats et la localisation de l'abattoir (voir point 1.23 du certificat) pour déterminer si l'une ou l'autre des options s'applique, voire les deux.**

**Dans le cas où les produits exportés n'ont pas été fabriqués uniquement en Belgique à partir de volailles nées et élevées en Belgique, il faut préciser l'origine des matières premières sur le certificat.**

- **Si le produit exporté est de la viande, ce sont les volailles qui sont assimilées à la matière première. L'information relative au pays de naissance et d'élevage des volailles est disponible sur les documents ICA / pré-attestations / pré-certificats.**
- **Si le produit exporté est un produit de viande, c'est la viande qui est assimilée à la matière première. Le pays d'origine de la viande est le pays dans lequel les volailles ont été abattues.**

Point **2.3** : cette déclaration peut être signée après contrôle. L'opérateur doit apporter les preuves nécessaires.

- Si l'exportation a lieu à partir de l'abattoir : vérifier les détails de l'agrément dans BOOD. Si l'abattoir est agréé pour l'abattage d'autres espèces que les volailles, il doit pouvoir démontrer qu'il y a une séparation nette des processus impliquant différentes espèces animales.
- Si l'exportation a lieu en aval de l'abattoir : **l'opérateur doit utiliser de la viande pré-attestée / pré-certifiée pour l'Inde (il doit donc pouvoir mettre ces documents à disposition pour vérification) ET doit pouvoir démontrer qu'il y a une séparation nette des processus impliquant différentes espèces animales au sein de son propre établissement.**

Point **2.4** : cette déclaration peut être signée après contrôle **(des fiches techniques des produits exportés par exemple).**

Points **2.5 et 2.6** : ces déclarations peuvent être signées sur base de la législation.

Point **2.7.1** : cette déclaration peut être signée après contrôle.

- **Doivent être pris en compte :**
  - o **la localisation de l'abattoir → voir point 1.23 du certificat,**
  - o **le permis d'importer : si celui-ci mentionne une zone (entité géographique) spécifique dans laquelle l'abattoir est situé, vérifier la satisfaction de l'exigence pour cette zone, et non pour le pays en entier.**
- **Si les volailles sont abattues en Belgique : vérifier qu'aucun foyer d'IAHP n'a été confirmé chez les volailles en Belgique ou dans la zone**



PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.IN.NN.01.02	INDE
	Décembre 2022	

éventuellement reprise sur le permis d'importer, au cours de 30 jours précédant l'abattage. L'opérateur fournit les informations quant à la date d'abattage. La vérification d'absence de foyer peut se faire sur le site de l'[AFSCA](#).

- Si les volailles sont abattues dans un autre EM : vérifier que le pré-certificat qui a accompagné la viande comporte bien les garanties nécessaires.
- Le nom du pays dans lequel les volailles ont été abattues, voire de la zone si une telle zone est mentionnée sur le pays d'importer, doit être repris sur le certificat.

L'opérateur met les documents nécessaires à disposition.

**Point 2.7.2 :** ce point ne doit être certifié que si l'envoi comporte de la viande, et ne s'applique qu'à ces produits. Dans le cas contraire, il peut être biffé.

- Point 2.7.2.1 : cette déclaration peut être signée après vérification des documents ICA / pré-attestations / pré-certificats. L'opérateur met les documents nécessaires à disposition.
- Point 2.7.2.2 : cette déclaration peut être signée sur base des vérifications effectuées pour le point 2.7.1.
- Point 2.7.2.3 : cette déclaration peut être signée sur base de la législation.

**Point 2.7.3 :** ce point ne doit être certifié que si l'envoi comporte des produits de viande, et ne s'applique qu'à ces produits. Dans le cas contraire, il peut être biffé.

- Point 2.7.3.1 : vérifier les pré-attestations / pré-certificats mis à disposition par l'opérateur. Cette option peut être garantie uniquement si les volailles provenaient d'exploitations non reprises dans une zone d'IAHP au cours des 21 jours précédant l'abattage. Si ce n'est pas le cas, cette option est biffée et le produit doit nécessairement satisfaire à l'option 2.7.3.3.
- Point 2.7.3.2 : biffer d'office cette option, le seul traitement valide pour l'inactivation des virus de l'IA étant un traitement thermique et cette option est déjà adressée au point 2.7.3.3.
- Point 2.7.3.3 : vérifier le processus de production / les pré-attestations / les pré-certificats mis à disposition par l'opérateur.
- Point 2.7.3.4 : cette déclaration peut être signée sur base de la législation.

**Point 2.8.1 :** cette déclaration peut être signée après contrôle. Elle s'applique d'office pour la viande. Pour les produits de viande, elle peut être biffée si l'exigence 2.8.2 est rencontrée.

Pour la partie relative à l'origine des volailles, vérifier que l'exigence est rencontrée sur base des documents ICA / pré-attestations / pré-certificats.

Pour la partie relative à la localisation de l'abattoir dans une zone indemne :

- Doit être prise en compte, la localisation de l'abattoir → voir point 1.23 du certificat.
- Si les volailles sont abattues en Belgique : vérifier qu'aucun foyer de NCD n'a été confirmé chez les volailles en Belgique ou dans la zone éventuellement reprise sur le permis d'importer, au cours de 30 jours précédant l'abattage. L'opérateur fournit les informations quant à la date d'abattage. La vérification d'absence de foyer peut se faire sur le site de l'[AFSCA](#).

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.IN.NN.01.02	INDE
	Décembre 2022	

- **Si les volailles sont abattues dans un autre EM : vérifier que le pré-certificat qui a accompagné la viande comporte bien les garanties nécessaires.**

**Pour la partie relative à l'inspection ante- et post-mortem, celle-ci peut être signée sur base de la législation.**

**Point 2.8.2 : cette déclaration peut être signée après contrôle. Elle ne s'applique jamais pour la viande et peut être biffé dans ce cas. Pour les produits de viande, elle doit être rencontrée si l'exigence 2.8.1 ne l'est pas. Vérifier le processus de production / les pré-attestations / les pré-certificats mis à disposition par l'opérateur.**

**Point 2.8.3 : cette déclaration peut être signée sur base de la législation.**

Point 2.9. : cette déclaration peut être signée après contrôle.

## **VI. PRE-ATTESTATION ET PRECERTIFICATION**

Les modalités décrites dans l'instruction RI.AA.PA-PC relative à la pré-certification / pré-attestation (voir site internet de l'[AFSCA](#)) s'appliquent.

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

### Pré-attestation

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

- au pays de naissance et d'élevage des volailles (sur base des documents ICA, de pré-attestations ou de pré-certificats),
- au statut sanitaire de la zone de provenance des volailles pour l'IAHP et la NCD (sur base des documents ICA, de pré-attestations ou de pré-certificats),
- au traitement thermique éventuellement appliqué aux produits (sur base du processus de production propre, de pré-attestations ou de pré-certificats),
- à la satisfaction de l'exigence de séparation des processus impliquent différentes espèces (sur base des procédures propres, de pré-attestations ou de pré-certificats),
- **au fait qu'un opérateur situé dans un autre EM est bien enregistré pour l'exportation auprès des autorités indiennes (sur base de pré-certificats),**

il peut pré-attester la viande / les produits à base de viande pour l'Inde.

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 : IN.

Volailles nées et élevées en : .....

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.IN.NN.01.02	INDE
	Décembre 2022	

Exploitations de provenance non reprises dans une zone HPAI / NCD 21 jours avant abattage : oui / non <sup>(1)</sup>

Traitement thermique appliqué : .....°C pendant ..... secondes <sup>(2)</sup>

Nom du responsable :

Date et signature du responsable :

<sup>(1)</sup> biffer l'option qui n'est pas d'application

<sup>(2)</sup> biffer si pas d'application

### Pré-certification

Le pré-certificate délivré par l'autorité compétente d'un autre EM doit contenir les déclarations suivantes pour pouvoir être utilisé pour la certification de viande de volaille / produits à base de viande de volaille pour l'Inde.

1. The meat /meat products are derived from poultry born, raised and slaughtered in .....<sup>(1)</sup>.

2. The meat / meat products come from animals slaughtered and processed in establishments where no meat other than poultry has been processed during the production of fresh meat, or added to the meat products at any stage during production and processing.

3. With regard to highly pathogenic avian influenza (HPAI):

- The products are derived from poultry slaughtered
  - <sup>(2)</sup> in a HPAI (in poultry) free country, OR
  - <sup>(2)</sup> in a HPAI free zone.....<sup>(3)</sup> approved as free from HPAI by the Department of Animal Husbandry, Dairying and Fisheries, Ministry of Agriculture and Farmers Welfare, Government of India, Krishi Bhawan, New Delhi.

AND

- <sup>(2)</sup> The products are derived from poultry which haven't been kept in a HPAI restricted zones since hatching or for at least 21 days prior to slaughter, OR
- <sup>(2)</sup> The products were subject to one of the following heat treatments (or any equivalent combination, where scientifically documented)
  - 60°C core temperature for 507 seconds,
  - 65°C core temperature for 42 seconds,
  - 70°C core temperature for 3.5 seconds,
  - 73.9°C core temperature for 0.51 seconds.

OR

- <sup>(2)</sup> None of the 2 options mentioned above.

4. With regard to Newcastle disease (NC)

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.IN.NN.01.02	INDE
	Décembre 2022	

- <sup>(2)</sup> The products are derived from poultry which haven't been kept in NCD restricted zones since hatching or for at least 21 days prior to slaughter nor slaughtered in a NCD restricted zone  
OR
- <sup>(2)</sup> The products were subject to one of the following heat treatments (or any equivalent combination, where scientifically documented)
  - 65°C core temperature for 39.8 seconds,
  - 70°C core temperature for 3.6 seconds,
  - 74°C core temperature for 0.5 seconds,
  - 80°C core temperature for 0.03 seconds.
OR
- <sup>(2)</sup> None of the 2 options mentioned above.

5. The meat / meat products where obtained in establishments that are registered with the Indian authority.

<sup>(1)</sup> mention country

<sup>(2)</sup> keep as appropriate

<sup>(3)</sup> specify name of the zone approved by Indian authorities