

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.AE.AA.08.04	EMIRATS ARABES UNIS
	Avril 2022	

I. DOMAINE D'APPLICATION

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>		<i>Pays</i>
Produits à base de viande	0203	1601	Emirats Arabes Unis
	0206	1602	
	0209	1603	
	0210	2106	

II. CERTIFICAT GENERAL

Code AFSCA *Titre du certificat*

EX.VTP.AA.08.04 Certificat vétérinaire pour l'exportation de produits de viande 5 p.

III. CONDITIONS GENERALES

L'exportation de produits de viande vers les Emirats Arabes Unis peut se faire au moyen du certificat général pour produits de viande (il doit nécessairement s'agir de la version 08.04).

Il relève de la responsabilité de l'opérateur de vérifier s'il doit disposer d'un permis d'importer, et le cas échéant d'effectuer les démarches nécessaires.

IV. CONDITIONS SPECIFIQUES

Déclaration additionnelle relative à l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP)

Lorsque les produits à base de viande sont dérivés de volailles, la déclaration additionnelle suivante doit être ajoutée au certificat général, dans la case prévue à cet effet, à la demande des autorités des Emirats Arabes Unis.

Il est suffisant de rajouter la déclaration uniquement en anglais sur le certificat ; la traduction vers le français est fournie à titre informatif.

1. The meat products described in this health certificate:

- **either come from farms, slaughterhouses and packaging facilities under the official veterinary supervision and inspection, and no cases of HPAI were officially reported during the last 28 days with application of the destruction policy prior to production, in a radius of 25 km from the farms, slaughterhouses and packaging facility,**

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.AE.AA.08.04	EMIRATS ARABES UNIS
	Avril 2022	

- **or have been processed to ensure the destruction of avian influenza virus in accordance with Article 10.4.24 of the OIE Terrestrial Animal Health Code.**

Les produits de viande décrits dans ce certificat :

- *soit proviennent de fermes, d'abattoirs et d'établissements d'emballage qui sont sous supervision et contrôle vétérinaire, et aucun cas d'IAHP n'a été officiellement rapporté durant les 28 jours sous réserve de l'application de la politique d'éradication précédant la production, dans un rayon de 25 km autour des fermes, abattoirs et établissements d'emballage,*
- *soit ont été traités de manière à garantir la destruction du virus de l'influenza aviaire, conformément à l'article 10.4.24 du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE.*

2. The necessary precautions were taken to avoid contact of the commodity with any source of avian influenza virus.

Les précautions nécessaires ont été prises pour éviter que le produit entre en contact avec une source de virus de l'influenza aviaire.

Les exploitations de volailles et tous les établissements de la chaîne de production, de l'abattoir à l'établissement d'emballage, tombent sous cette exigence.

A. Pour les produits de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique conformément à l'article 10.4.24 du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE

i. Produits de viande fabriqués en Belgique à partir de viande obtenue en Belgique

L'opérateur doit pouvoir fournir la traçabilité de la viande jusqu'au niveau des exploitations de volailles.

Un contrôle doit être effectué au moment de la certification.

- Si les exploitations de volailles et les différents établissements de production sont situés dans un pays qui au moment de l'abattage et de la production des produits exportés était indemne d'IAHP depuis plus de **28 jours**, alors l'exigence est couverte.
- Si les exploitations de volailles et les différents établissements de production sont situés dans un pays qui au moment de l'abattage et de la production des produits exportés n'était pas indemne d'IAHP depuis plus de **28 jours**, il faut alors vérifier qu'ils ne sont pas situés dans un rayon de 25 km autour des foyers qui ont eu lieu dans les **28 jours** précédant l'abattage des volailles et la production des produits exportés.

Le statut sanitaire pour l'IAHP peut être contrôlé sur le site de :

- l'[AFSCA](#) (pour la Belgique) ;
- l'[OIE](#) (pour tous les pays) :

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.AE.AA.08.04	EMIRATS ARABES UNIS
	Avril 2022	

- Contrôler s'il y a eu des notifications d'IAHP dans les pays de provenance de la volaille et dans les pays où sont situés les différents établissements de production, au cours des **28 jours** précédant l'abattage et la production.
 - Dans la colonne « Country/territory », cliquer sur *Select all* pour décocher tous les pays puis cocher uniquement les pays où sont situées les exploitations de volailles et les établissements de production.
 - Dans la colonne « Disease », cliquer sur *Select all* pour décocher toutes les maladies puis cocher uniquement *Highly pathogenic avian influenza (poultry)*.
 - Dans la colonne « Report date », sélectionner une période qui couvre les **28 derniers jours** précédant l'abattage et la production du produit de viande exporté.
 - S'il n'y a pas eu de notifications, le point est couvert.
 - S'il y a eu des notifications, vérifier qu'elle n'ont pas été observées dans un rayon de 25 km autour des exploitations de volailles et des établissements de production. Ceci peut être fait en consultant les notifications mentionnées dans le tableau, en cliquant sur l'œil à l'extrémité droite dans la ligne de la notification.
- ii. Produits de viande fabriqués en Belgique à partir de viande obtenue dans un autre Etat membre (EM)

La viande utilisée comme matière première pour la production de produits de viande doit nécessairement être accompagnée d'un pré-certificat (voir point VI. de cette instruction).

iii. Produits de viande fabriqués dans un autre Etat membre (EM)

Les produits de viande doivent nécessairement être accompagnés d'un pré-certificat (voir point VI. de cette instruction).

B. [Pour les produits de viande qui ont subi un traitement thermique conformément à l'article 10.4.24 du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE](#)

L'opérateur doit fournir les preuves nécessaires à l'agent certificateur qu'un traitement thermique a été effectué conformément à l'article 10.4.24 du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE.

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

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

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

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.AE.AA.08.04	EMIRATS ARABES UNIS
	Avril 2022	

- ii. 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.

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

L'opérateur doit disposer

- soit d'une mention qui se rapporte au traitement thermique appliqué, reprise sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement émis par l'opérateur de l'autre EM agréé pour la production de produits à base de viande,
- soit 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

Certificat général

Se référer au recueil d'instructions pour le certificat général pour les produits de viande, qui est disponible sur le site de l'[AFSCA](#).

Déclaration additionnelle

La déclaration additionnelle peut être signée sur base des contrôles effectués au moment de la certification, ou sur base des pré-attestations, documents commerciaux avec mention spécifique ou pré-certificats mis à disposition par l'opérateur (voir point IV. de cette instruction).

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.AE.AA.08.04	EMIRATS ARABES UNIS
	Avril 2022	

Dans le cas d'une mention sur le document commercial relative au traitement thermique appliqué, vérifier que celui-ci est bien en ligne avec ce qui est requis [l'article 10.4.24 du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE](#).

VI. PRE-ATTESTATION 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.B.iii, sont exemptés de l'obligation de pré-certification : les produits de viande soumis à un traitement thermique par un opérateur agréé pour la production de produits de viande 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 pertinente relative à la satisfaction de l'exigence relative à l'IAHP (soit sur base des contrôles des documents ICA dans l'abattoir, soit sur base d'une pré-attestation ou d'un pré-certificat), il peut pré-attester la viande à destination des Emirats Arabes Unis.

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

La viande est dérivée de volailles provenant de :

Pays :

Adresse du cheptel :

Nom du responsable :

Date et signature du responsable :

Pour autant qu'un opérateur belge 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.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.AE.AA.08.04	EMIRATS ARABES UNIS
	Avril 2022	

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

<p>Traitement thermique appliqué : °C pendant..... sec/min/heures</p> <p>Nom :</p> <p>Date et cachet :</p>
--

Mention sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement délivré 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 la satisfaction aux exigences relatives au traitement thermique appliqué est recevable, pour autant que l'opérateur soit agréé pour la production de produits à base de viande conformément à la législation européenne applicable.

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

<p>Heat treatment applied to the meat products: °C durings/min/hours⁽¹⁾</p> <p><i>(1) Keep as appropriate</i></p>
--

Pré-certification

Le pré-certificat délivré par l'autorité compétente d'un autre EM pour de la viande obtenue / des produits de viande fabriqués sur son territoire doit contenir les déclarations suivantes pour pouvoir être utilisé dans le cadre de la production de produits à base de viande destinés aux Emirats Arabes Unis ou pour la certification de produits de viande pour les Emirats Arabes Unis.

<p>1⁽¹⁾. The meat / meat products</p> <ul style="list-style-type: none"> - is / are derived from poultry coming from farms within a radius of 25 km of which there has been no outbreak of high pathogenic avian influenza for the last 28 days with application of the destruction policy prior to slaughter of the poultry - has / have been produced in establishments within a radius of 25 km of which there has been no outbreak of high pathogenic avian influenza for the last 28 days with application of the destruction policy prior the slaughter of the poultry / the manufacture of the products. <p>OR</p>
--

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.AE.AA.08.04	EMIRATS ARABES UNIS
	Avril 2022	

2⁽¹⁾. the meat products have been processed to ensure the destruction of avian influenza virus in accordance with Article 10.4.24 of the OIE Terrestrial Animal Health Code.

3. The necessary precautions were taken to avoid contact of the commodity with any source of avian influenza virus.

⁽¹⁾Strike through if not applicable