

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.UA.NN.01 01	Ukraine
	Août 2020	

## I. DOMAINE D'APPLICATION

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>		<i>Pays</i>
Produits composés	1601	1905	Ukraine
	1602	2004	
	1603	2005	
	1604	2103	
	1605	2104	
	1901	2105	
	1902	2106	

## II. CERTIFICAT NON NÉGOCIÉ

*Code AFSCA*                      *Titre du certificat*

**EX.VTP.UA.NN.01.01** Formulaire de certificat international pour 5 p.  
l'introduction (expédition) en territoire douanier  
d'Ukraine de produits composés<sup>(1)</sup>, destinés à la  
consommation humaine.

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.

C'est la version ukrainienne - anglaise du certificat qui doit être utilisée pour la certification. Une traduction vers le français est mise à disposition pour faciliter la compréhension des exigences sanitaires d'application.

## III. CONDITIONS GÉNÉRALES

*Agrément pour l'exportation vers l'Ukraine*

Un agrément spécifique auprès des autorités compétentes d'Ukraine n'est pas nécessaire pour l'exportation de produits composés vers l'Ukraine.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.UA.NN.01 01	Ukraine
	Août 2020	

### III. CONDITIONS SPÉCIFIQUES

#### Établissements d'origine

Les établissements d'origine des produits à base de viande/estomacs/vessies/boyaux traités, des produits laitiers et/ou des produits de la pêche transformés doivent être répertoriés dans le « Registre des pays et des établissements autorisés à importer des produits sur le territoire de l'Ukraine ».

Pour les établissements implantés dans l'UE, ce registre peut être assimilé aux listes d'établissements agréés par la Commission européenne (agrément de l'UE). Ces listes peuvent être consultées sur le [site de la Commission européenne](#).

Vu qu'il ne s'agit ici pas d'un accord bilatéral, nous n'avons aucune garantie qu'une interprétation équivalente puisse être appliquée pour les établissements qui sont implantés hors de l'UE et qui sont approuvés par la Commission européenne.

L'exportation de produits qui sont fabriqués dans des établissements qui sont implantés hors de l'UE et qui sont approuvés par la Commission européenne, ou à partir de matières premières provenant de tels établissements, est dès lors autorisée, mais aux risques de l'opérateur.

Les listes des établissements situés hors de l'UE et qui entrent en ligne de compte peuvent être consultées sur le [site de la Commission européenne](#).

L'opérateur doit mettre les preuves nécessaires (CVED, certificat d'importation) à disposition pour permettre d'identifier les établissements de provenance des produits / matières premières.

#### Pays ou zone d'origine

Dans plusieurs points du certificat, il doit être précisé s'il s'agit du « pays d'origine » ou de « la zone d'origine » des produits utilisés dans le produit composé.

- Si c'est un pays qui est mentionné, ne pas biffer les termes « la zone »
- Si c'est une zone qui est mentionnée, il faut par contre biffer les termes « le pays ».

#### Exigences concernant les produits laitiers

En ce qui concerne les produits composés qui contiennent au moins 50% de produits laitiers transformés ou contiennent des produits laitiers, quelle que soit leur quantité, qui ne sont pas de longue conservation à température ambiante, il faut:

- garantir que le lait cru provient d'exploitations indemnes de fièvre aphteuse et de peste bovine ;
- garantir que le lait a été soumis à un traitement thermique.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.UA.NN.01 01	Ukraine
	Août 2020	

Par conséquent, si le produit laitier utilisé a été produit en Belgique, l'opérateur doit :

- disposer d'informations sur la traçabilité du lait utilisé pour produire les produits laitiers concernés,
- disposer d'informations sur le traitement thermique appliqué.

Cela peut être sous la forme d'une pré-attestation de l'opérateur qui a fabriqué les produits laitiers, indiquant le(s) pays d'où provient le lait cru et en précisant le traitement thermique auquel le lait cru/produit a été soumis (voir point VI. de la présente instruction).

Si le produit laitier utilisé a été produit dans un autre État membre (EM), l'opérateur doit détenir un pré-certificat délivré par l'autorité de cet EM (voir point VI. de la présente instruction).

#### Exigences concernant les ovoproduits

En ce qui concerne les produits composés qui contiennent au moins 50% d'ovoproduits transformés, il faut :

- garantir que les ovoproduits sont dérivés d'œufs collectés dans des établissements indemnes d'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) au cours des 30 jours précédant la collecte, ET ;
- garantir que les ovoproduits sont dérivés d'œufs collectés dans des établissements qui ont été indemnes d'IAHP et de maladie de Newcastle au cours des 30 derniers jours et dans un rayon de 10 km, OU ;
- que les ovoproduits ont subi un traitement thermique.

Par conséquent, si l'ovoproduit utilisé a été produit en Belgique, l'opérateur doit :

- disposer des détails de traçabilité des œufs utilisés pour produire le(s) ovoproduit(s) concerné(s),
- être en mesure de donner des garanties sur l'IAHP et la maladie de Newcastle ou sur le traitement thermique appliqué.

Cela peut être sous la forme d'une pré-attestation de l'opérateur qui a produit le(s) ovoproduit(s), indiquant le(s) pays d'où les œufs proviennent, complétée si nécessaire par le traitement thermique appliqué aux ovoproduits (voir point VI. de la présente instruction).

Si l'ovoproduit utilisé a été produit dans un autre EM, l'opérateur doit détenir un pré-certificat délivré par l'autorité de cet EM (voir point VI. de la présente instruction).

#### **IV. CONDITIONS DE CERTIFICATION**

Point I.11 : indiquez le numéro d'agrément ou d'autorisation.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.UA.NN.01 01	Ukraine
	Août 2020	

**Point II : cette déclaration peut être faite sur la base de la législation.**

**Point II.1 : ce point doit être rempli et certifié lorsque le produit composé contient des produits à base de viande, des estomacs, des vessies et des boyaux en quantité quelconque. Si le produit composé ne contient aucun des composants susmentionnés, ce point du certificat ne doit pas être certifié et ne doit pas être supprimé.**

**Point II.1.1 : cette déclaration peut être signée sur la base de la législation européenne.**

**Pour les points suivants, l'opérateur doit toujours fournir les preuves appropriées :**

- **Point II.1.1.(A) : les espèces dont proviennent les produits à base de viande/boyaux/vessies/estomacs doivent être précisées.**
- **Point II.1.1.(B) : le traitement dont ont fait l'objet les produits à base de viande/boyaux/vessies/estomacs doit être précisé.**
- **Point II.1.1.(C) : le pays ou la zone où les produits à base de viande/boyaux/vessies/estomacs ont été produits/traités, doit être précisé. Choisissez l'option applicable selon le cas :**
  - o le pays ou la zone où les produits à base de viande/boyaux/vessies/estomacs sont produits/traités est également le pays d'expédition ou ;
  - o il s'agit d'un pays ou d'une zone figurant dans le registre (voir point III. Conditions générales – établissements d'origine pour consulter les listes qui sont assimilées à ce registre) des marchandises susmentionnées et ayant subi le traitement A.
- **Point II.1.1.(D) : le numéro d'agrément de l'établissement d'où proviennent les produits à base de viande/boyaux/vessies/estomacs doit être précisé. Les listes qui sont assimilées à ce registre peuvent être consultées sur le site web de la Commission européenne (voir point III. Conditions générales – établissements d'origine).**

**Si l'établissement ne figure pas sur cette liste, il faut contacter l'ULC.**

**Point II.1.2 : ce point s'applique uniquement aux produits composés à base de viande/boyaux/vessies/estomacs de bovins, d'ovins ou de caprins.**

**Vérifier le statut de risque d'ESB du pays ou de la zone d'origine (où ceux-ci ont été produits/traités) des produits à base de viande, estomacs, vessies et boyaux sur le site de [l'OIIE](#) et certifier la ou les options d'application ci-dessous.**

**Les points II.1.2.1, II.1.2.2 et/ou II.1.2.3 peuvent être signés ci-dessous sur la base des règlements et - si nécessaire - après vérification de l'étiquette et du « common veterinary entry document » (CVED ou le CHED). Les points ne doivent pas être supprimés.**

**Point II.2 : ce point doit être complété et certifié lorsque le produit composé contient au moins 50% de produits laitiers transformés ou de produits laitiers qui ne sont pas de longue conservation à température ambiante en aucune quantité. Si ce n'est pas le cas, ce point du certificat ne doit pas être certifié.**

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.UA.NN.01 01	Ukraine
	Août 2020	

**Il n'est pas non plus nécessaire de supprimer ce point dans ce cas.**

**Point II.2.1 : le pays ou la zone et l'établissement (numéro d'agrément) où les produits laitiers ont été fabriqués doivent être précisés. L'opérateur doit fournir les pièces justificatives nécessaires.**

**Point II.2.2 : choisir l'option applicable selon le point II.2.1 (le pays ou la zone où les produits laitiers ont été produits) :**

- le pays ou la zone où les produits laitiers ont été produits est également le pays d'expédition ou ;
- le pays ou la zone où les produits laitiers ont été produits est inscrit dans le registre (voir point III. Conditions générales – établissements d'origine pour consulter les listes assimilées à ce registre).

**L'option qui n'est pas d'application doit être biffée.**

**Point II.2.3 : cette déclaration peut être signée si l'établissement où les produits laitiers ont été produits est inscrit dans le registre (voir point III. Conditions générales – établissements d'origine pour consulter les listes assimilées à ce registre). L'opérateur doit présenter les pièces justificatives nécessaires. S'il ne figure pas sur cette liste, il doit contacter son ULC.**

**Point II.2.4.1 : cette déclaration peut être signée sur la base de la législation européenne en matière d'inspections vétérinaires, et après vérification de l'absence de restrictions vétérinaires ou sanitaires dans les exploitations où les animaux ont été détenus :**

- si le produit laitier utilisé a été produit en Belgique, sur base de la ou des déclarations de l'opérateur précisant dans quels pays le lait cru a été collecté, et après vérification du statut sanitaire de ces pays :
  - o sur le site de [l'AFSCA](#) si le pays d'origine du lait cru est la Belgique,
  - o sur le site de [l'OIE](#) si le(s) pays d'origine du lait cru est (sont) un autre(s) État(s) membre(s).
- Si le produit laitier utilisé a été produit dans un autre EM, l'opérateur doit détenir un pré-certificat délivré par l'autorité de cet EM.

**Point II.2.4.2 : les traitements thermiques qui ne sont pas applicables doivent être supprimés. Ce point peut être signé après vérification de la (des) déclaration(s) et/ou des pré-certificats mis à la disposition de l'agent de certification par l'opérateur (voir point VI. de la présente instruction).**

**Si l'option « traitement de pasteurisation d'au moins 72°C pendant 15 secondes » est applicable, elle ne doit pas être pré-certifiée car il s'agit d'un traitement thermique prévu par la législation.**

**Point II.2.5 : la date ou la période de production doit être précisée. L'opérateur doit fournir les preuves documentaires nécessaires.**

**Point II.3 : ce point doit être complété et certifié lorsque le produit composé contient au moins 50% de produits de la pêche transformés. Si ce n'est pas le**

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.UA.NN.01 01	Ukraine
	Août 2020	

**cas, ce point du certificat n'a pas besoin d'être certifié. Il n'est pas nécessaire de supprimer ce point dans ce cas.**

**Point II.3.1 : le pays ou la zone et l'établissement (numéro d'agrément) où les produits de la pêche ont été produits doivent être précisés. L'opérateur doit fournir les preuves documentaires nécessaires.**

**Point II.3.2 : cette déclaration peut être signée si le pays ou la zone où les produits de la pêche ont été produits figure dans le registre (voir point III. Conditions générales – établissements d'origine pour consulter les listes assimilées à ce registre).**

**Point II.3.3 : cette déclaration peut être signée si l'établissement où les produits de la pêche sont produits est inscrit dans le registre (voir point III. Conditions générales – établissements d'origine pour consulter les listes assimilées à ce registre). L'opérateur doit fournir les preuves documentaires nécessaires. S'il ne figure pas sur cette liste, il doit contacter son ULC.**

**Point II.4 : ce point doit être rempli et certifié lorsque le produit composé contient au moins 50 % d'ovoproduits transformés. Si ce n'est pas le cas, ce point du certificat ne doit pas être certifié. Il n'est pas nécessaire de supprimer ce point dans ce cas.**

**Point II.4.1 : ce point peut être signé :**

- Si l'ovoproduit utilisé a été produit en Belgique, sur base de la (des) déclaration(s) de l'opérateur qui a produit les ovoproduits, indiquant le(s) pays dont les œufs sont issus, et après vérification du statut sanitaire des pays dont les œufs sont issus. Cette vérification est effectuée :
  - o sur le site de [l'AFSCA](#) si le pays d'origine des œufs est la Belgique,
  - o sur le site de [l'OIE](#) si le(s) pays d'origine des œufs est (sont) un autre EM (d'autres EM).
- si l'ovoproduit utilisé a été produit dans un autre EM, l'opérateur doit détenir un pré-certificat délivré par l'autorité de cet EM.

**En ce qui concerne le point II.4.2, il doit être possible de fournir soit des garanties de santé animale en ce qui concerne l'influenza aviaire hautement pathogène et la maladie de Newcastle, soit des garanties concernant le traitement thermique appliqué. L'agent certificateur choisit le point de demande sur la base des documents qui lui sont soumis par l'opérateur :**

- si les ovoproduits utilisés ont été produits en Belgique, l'opérateur doit disposer d'une déclaration de l'opérateur qui a produit les ovoproduits.
- si l'ovoproduit utilisé a été produit dans un autre EM, l'opérateur doit détenir un pré-certificat délivré par l'autorité de cet EM.

**Points II.5, II.6 et II.7 : ces déclarations peuvent être signées sur base de la législation européenne.**

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.UA.NN.01 01	Ukraine
	Août 2020	

## V. PRÉ-ATTESTATION ET PRÉ-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.

La transmission des documents le long de la ligne de production relève de la responsabilité des exploitants.

### Pré-attestation

#### A. Pré-attestation pour les produits laitiers utilisés dans un produit composé

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

- à l'origine du lait cru (soit parce qu'il reçoit le lait cru lui-même, sous la forme d'une pré-attestation délivrée par un autre opérateur belge ou par un pré-certificat délivré par l'autorité compétente d'un autre EM),
- au traitement thermique auquel le lait cru / produit a été soumis (soit sous la forme d'une preuve de son propre traitement, sous la forme d'une pré-attestation délivrée par un autre opérateur belge, soit sous la forme d'une pré-certification délivrée par une autorité compétente d'un autre EM),

il peut alors pré-attester le lait et les produits laitiers pour l'Ukraine.

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

Le lait / produits laitiers satisfont aux conditions d'exportation pour : UA.

Pays d'origine du lait cru : .....

Traitement thermique appliqué : .....

Nom du responsable :

Date et signature du responsable :

#### B. Pré-attestation pour les ovoproduits utilisés dans un produit composé

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

- à l'origine des œufs (soit sous la forme d'une traçabilité des œufs, d'une pré-attestation délivrée par un autre opérateur belge ou d'un pré-certificat délivré par l'autorité compétente d'un autre EM),
- au traitement thermique auquel l'ovoproduit a été soumis (soit sous la forme d'une preuve de son propre traitement, d'une pré-attestation délivrée par un autre opérateur belge ou d'un pré-certificat délivré par l'autorité compétente d'un autre EM)

il peut pré-attester les ovoproduits pour l'Ukraine.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.UA.NN.01 01	Ukraine
	Août 2020	

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

Les ovoproduits satisfont aux conditions d'exportation pour : **UA.**

Pays où les œufs ont été produits : .....

Traitement thermique appliqué<sup>(1)</sup> : .....

Nom du responsable :

Date et signature du responsable :

*(1) supprimer si non applicable*

### Pré-certification

**Le pré-certificat délivré par l'autorité compétente d'un autre EM doit contenir la(les) déclaration(s) suivante(s) pour pouvoir être utilisé pour la certification à destination de l'Ukraine, pour les produits composés contenant des produits laitiers et/ou des ovoproduits.**

#### A. Pré-certificat pour les produits laitiers utilisés dans un produit composé

The dairy product:

1. has been obtained from animals kept on holdings which are not subject to any veterinary or sanitary restrictions by the competent authority of the country of origin in connection with rinderpest and foot-and-mouth disease;

2. has been subjected to the following heat treatment:

- a sterilization process, sufficient to achieve an F0 value equal to or greater than 3 <sup>(1)</sup>;
- an ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 135°C combined with a suitable holding time <sup>(1)</sup>;
- a high temperature short time pasteurization treatment (HTST) at 72°C for 15 seconds or a treatment with an equivalent pasteurization effect applied to milk with a pH lower than 7.0 and, where applicable, sufficient to ensure a negative reaction to an alkaline phosphatase test <sup>(1)</sup>;
- a high temperature short time pasteurization treatment (HTST) at 72°C for 15 seconds or a treatment with an equivalent pasteurization effect applied twice to milk with a pH equal or greater than 7.0 and, where applicable, sufficient to ensure a negative reaction to an alkaline phosphatase test, immediately followed by lowering the pH below 6 for one hour or additional heating equal to or greater than 72°C combined with desiccation <sup>(1)</sup>;

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.UA.NN.01 01	Ukraine
	Août 2020	

- a sterilization process sufficient to achieve an F0 value equal to or greater than three <sup>(1)</sup>;
- an ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 135 °C in combination with a suitable holding time <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> delete as appropriate

#### B. Pré-certificat pour les ovoproduits utilisés dans un produit composé

The egg product that is contained in the composite product:

1. is produced from eggs, coming from establishments, which for the past 30 days prior to the collection of eggs there have been no registered cases of highly pathogenic avian influenza by the competent authority of the country of origin, AND;

2. <sup>(1)</sup> is produced from eggs obtained at facilities where at least for the past 30 days and within a 10km radius of which (including the territory of a neighboring country, where appropriate) no cases of highly pathogenic avian influenza and Newcastle Disease have been registered; OR

3. <sup>(1)</sup> has been subjected to the following treatments:

- liquid egg white:
  - heat treatment at 55,6°C for 870 seconds <sup>(1)</sup>, or
  - heat treatment at 56,7°C for 232 seconds <sup>(1)</sup>;
- 10 % salted yolk: heat treatment at 62,2 °C for 138 seconds <sup>(1)</sup>;
- dried egg white:
  - heat treatment at 67°C for 20 hours <sup>(1)</sup>, or
  - heat treatment at 54,4°C for 513 hours <sup>(1)</sup>;
- whole eggs:
  - heat treatment at 60°C for 188 seconds <sup>(1)</sup>, or
  - complete cooking <sup>(1)</sup>;
- whole egg blends:
  - heat treatment at 60°C for 188 seconds <sup>(1)</sup>, or
  - heat treatment at 61,1°C for 94 seconds <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> delete as appropriate