

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MK.NN.07.01	MACÉDOINE DU NORD
	Mai 2022	

## I. DOMAINE D'APPLICATION

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>		<i>Pays</i>
Produits laitiers en poudre	0402	0404	Macédoine du Nord
	0403	0406	

## II. CERTIFICAT NON NEGOCIE

*Code AFSCA*

*Titre du certificat*

EX.VTP.MK.NN.07.01	Certificat sanitaire vétérinaire (modèle HTC) pour les produits laitiers destinés à la consommation humaine, en provenance des pays tiers ou des parties de ces pays autorisés conformément à la colonne C Partie VII de l'Annexe VI du Recueil de Règles ou la colonne C équivalente de l'Annexe I au Règlement (UE) n° 605/2010, pour importation en République de Macédoine du Nord	4 p.
--------------------	--	------

Le certificat mentionné ci-dessus n'est pas négocié avec les autorités du pays de destination. Il relève de la responsabilité de l'opérateur de vérifier s'il est encore toujours accepté par les autorités du pays de destination. L'AFSCA ne pourra être tenue responsable du fait que le certificat n'est pas accepté par les autorités du pays de destination.

C'est la version anglo-macédonienne 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 GENERALES

### Utilisation du certificat

Le certificat EX.VTP.MK.NN.07.01 est le seul pouvant être utilisé pour l'exportation de produits laitiers en poudre.

(Pour les autres produits laitiers, c'est le certificat EX.VTP.MK.NN.03.01 qui doit être utilisé).

### Agrément pour l'exportation vers la Macédoine du Nord

Un agrément spécifique auprès des autorités compétentes de Macédoine du Nord n'est pas nécessaire pour l'exportation de produits laitiers.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MK.NN.07.01	MACÉDOINE DU NORD
	Mai 2022	

#### **IV. CONDITIONS SPECIFIQUES**

##### Matières premières ayant servi à fabriquer les produits à exporter vers la Macédoine du Nord

Les matières premières utilisées (lait cru ou produits laitiers) peuvent provenir d'autres Etats membres (EM) de l'UE ou avoir été importées depuis un pays tiers vers l'UE.

##### Traitement thermique des produits à exporter vers la Macédoine du Nord

Les produits laitiers exportés doivent avoir été soumis à l'un des traitements thermiques mentionnés dans le certificat. L'exportation de produits au lait cru n'est donc pas possible avec ce certificat.

Le type de traitement thermique appliqué doit par ailleurs être précisé sur le certificat. Cette information doit donc être mise à disposition de l'agent certificateur. Les éléments de preuve au moyen desquels un opérateur peut mettre cette information à disposition varient en fonction de l'endroit où les produits exportés ont été fabriqués et de la nature des matières premières utilisées.

Ces éléments de preuve ne doivent pas être apportés si le produit exporté est étiqueté comme étant un produit UHT.

Pour les modalités relatives aux pré-attestations et mentions sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement, voir point VI. de cette instruction.

##### A. Produits laitiers fabriqués en Belgique à partir de lait cru

Un opérateur belge qui fabrique des produits laitiers à partir de lait cru peut fournir l'information relative au traitement thermique sur base du processus de production qu'il applique.

Il peut transmettre l'information relative au traitement thermique appliqué le long de la chaîne alimentaire par le biais d'une pré-attestation sur le document commercial.

##### B. Produits laitiers fabriqués en Belgique à partir de produits laitiers

Un opérateur belge qui fabrique des produits laitiers à partir de produits laitiers autres que du lait cru peut fournir l'information relative au traitement thermique sur base :

- du processus de production qu'il applique, si celui-ci inclut un traitement thermique, OU
- d'une pré-attestation fourni par le fabricant des produits laitiers belge, si les produits laitiers utilisés matière première ont été fabriqués en Belgique, OU
- d'une mention sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement fourni par le fabricant des produits laitiers de l'autre EM à l'opérateur belge qui utilise ou transforme ces produits, si les produits

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MK.NN.07.01	MACÉDOINE DU NORD
	Mai 2022	

- laitiers utilisés comme matière première ont été fabriqués dans un autre Etat membre (EM) par un opérateur agréé pour la production de produits laitiers, OU
- d'un certificat d'importation – modèle **DAIRY-PRODUCTS-ST**, si les produits laitiers utilisés comme matière première ont été importés en UE.

Il peut lui-même ensuite, au besoin, transmettre l'information relative au traitement thermique appliqué par le biais d'une pré-attestation sur le document commercial.

#### C. Produits laitiers fabriqués dans un autre EM

Les produits laitiers fabriqués dans un autre EM et exportés depuis la Belgique vers la Macédoine du Nord doivent être accompagnés d'une mention sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement qui précise le traitement thermique appliqué, fourni par le fabricant des produits laitiers de l'autre EM à l'opérateur belge qui exporte ces produits.

#### D. Produits laitiers importés

Les produits laitiers importés en UE et exportés depuis la Belgique vers la Grande-Bretagne doivent avoir été importés avec un certificat d'importation modèle **DAIRY-PRODUCTS-ST**, qui précise le traitement thermique appliqué.

### V. CONDITIONS DE CERTIFICATION

Les produits à exporter doivent provenir d'un EM, ou d'un pays tiers mentionné dans la colonne C de Annexe I du Règlement (UE) n° 605/2010.

Points II.1.a (i) à (iii) : ces déclarations peuvent être signées sur base de la législation européenne.

Point II.1.b :

- Vérifier que les produits exportés ne sont pas étiquetés comme étant au lait cru.
- Vérifier sur base de la fiche technique du (des) produit(s) ou de leur étiquetage quelle option s'applique pour ce qui est de l'espèce dont sont dérivés les produits laitiers.
- Déterminer sur base des éléments de preuve mis à disposition par l'opérateur (processus de production, pré-attestations, mentions sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement, certificats d'importation) ou sur base de l'étiquetage du produits (produits UHT) quelle option s'applique. Les autres peuvent être biffées.

Point II.2 : cette déclaration peut être signée sur base de la législation européenne.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MK.NN.07.01	MACÉDOINE DU NORD
	Mai 2022	

## 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.

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

- le lait et les produits laitiers qui ont été fabriqués par un opérateur agréé dans un autre EM et qui ont subi au moins une pasteurisation.

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.

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 traitement thermique appliqué (sur base de son propre processus de production, de pré-attestations, de mentions sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement ou de certificats d'importation), 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 :

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

Date :

Nom et signature du responsable :

<sup>(1)</sup> Mentionner l'une des options suivantes

- un processus de stérilisation permettant d'atteindre une valeur  $F_0$  égale ou supérieure à 3 ;
- un traitement par ultra-haute température (UHT) à une température d'au moins 135 °C, maintenue pendant une durée appropriée ;
- une pasteurisation ultra-rapide à haute température (HTST) pendant 15 secondes à 72 °C, effectuée à deux reprises sur le lait avec un pH égal ou supérieur à 7,0, garantissant, le cas échéant, une réaction négative au test de la phosphatase alcaline, réalisé immédiatement après le traitement thermique ;
- un traitement dont l'effet de pasteurisation est équivalent à celui du point (iii) et garantissant, le cas échéant, une réaction négative au test de la phosphatase alcaline réalisé immédiatement après le traitement thermique ;
- un traitement HTST simple du lait présentant un pH inférieur à 7,0 ;
- un traitement HTST associé au moyen d'une baisse du pH en dessous de 6 pendant une heure ;
- un traitement HTST associé au moyen d'un chauffage additionnel à une température égale ou supérieure à 72°C, combinée avec une dessiccation.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.MK.NN.07.01	MACÉDOINE DU NORD
	Mai 2022	

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 le traitement thermique appliqué, est recevable pour autant que l'opérateur soit agrée pour la production de produits laitiers 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.

Thermic treatment applied to the milk/milk products: .....<sup>(1)</sup>

Date:

Name and signature responsible person:

<sup>(1)</sup> Choose one out of the following

- a sterilization process, to achieve an  $F_0$ -value equal to or greater than three;
- an ultra-high temperature (UHT) treatment at 135°C in combination with a suitable holding time;
- a high temperature short time pasteurization treatment (HTST) at 72°C for 15 seconds applied twice to milk with a pH equal to or above 7.0 achieving where applicable a negative reaction to an alkaline phosphatase test applied immediately after the heat treatment;
- a treatment with an equivalent pasteurization effect to point (iii) achieving where applicable, a negative reaction to an alkaline phosphatase test, applied immediately after the heat treatment;
- a HTST treatment with a pH below 7.0;
- a HTST treatment combined with another physical treatment by lowering the pH below 6 for one hour;
- a HTST treatment combined with another treatment by additional heating to 72°C or more, combined with desiccation.