

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.PF.03.01	Polynésie Française
	Juin 2017	

## **I. DOMAINE D'APPLICATION**

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>	<i>Pays</i>
Viande de volailles et produits de viande à base de volailles	0207, 0209, 0210, 1601, 1602	Polynésie Française

## **II. CERTIFICAT BILATERAL**

Code AFSCA	Titre du certificat	
EX.VTP.PF.03.01	Certificat sanitaire pour l'exportation de viande de volailles et de produits de viande à base de volailles	4 p.

## **III. CONDITIONS GENERALES**

### *Agrément pour l'export vers le Polynésie française*

Un agrément spécifique auprès des autorités compétentes de la Polynésie Française n'est pas nécessaire pour les établissements qui exportent de la viande de volailles et des produits de viande à base de volailles vers le Polynésie Française.

## **IV. CONDITIONS SPECIFIQUES**

### *Provenance des volailles*

Remarque : l'information ci-dessous n'est pas d'application pour les produits qui ont subi un traitement thermique pour l'IA et NCD comme prescrit dans le code de l'OIE (voir Chapitre V. Conditions de certification, point 5.2).

Les volailles dont sont issus la viande ou les produits de viande exportés, doivent avoir séjourné et avoir été abattues dans des pays membres / régions de l'UE indemnes d'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) et de la maladie de Newcastle (NCD) au cours des 21 jours précédant l'abattage. Est donc défini comme pays / région de provenance dans le cadre de cette instruction, le pays / la région où ont séjourné les volailles au cours des 21 jours précédant leur abattage.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.PF.03.01	Polynésie Française
	Juin 2017	

Les pays membres de l'UE ou les régions de l'UE (si le pays membre n'est pas indemne de IAHP et NCD) de provenance et d'abattage, de même que la date d'abattage, doivent par ailleurs être mentionnés sur le certificat.

Les garanties à fournir dépendent du pays où ont été abattues les volailles.

- Pour les volailles abattues en Belgique :
  - le responsable de l'abattoir doit rassembler l'information relative à la provenance des animaux (jusqu'au niveau des régions si le pays de provenance n'est pas indemne de IAHP et de NCD chez la volaille) et s'assurer que ces pays / régions étaient indemnes de HPAI et NCD au cours des 21 jours précédant l'abattage;
  - la satisfaction de cette exigence est ensuite communiquée le long de la chaîne alimentaire en aval de l'abattoir par le biais d'une pré-attestation sur le document commercial (voir plus bas).
- Pour les volailles abattues dans un autre Etat Membre (EM) de l'UE que la Belgique :
  - le responsable de l'établissement qui s'approvisionne en viande de volailles abattues dans un autre EM de l'UE doit disposer, pour ce qui est de la provenance des animaux, d'une déclaration de l'autorité compétente de l'EM où a eu lieu l'abattage des volailles (c'est-à-dire d'un pré-certificat – voir plus bas), et doit s'assurer que les pays / régions de provenance des volailles étaient indemnes de HPAI et NCD au cours des 21 jours précédant l'abattage;
  - la satisfaction de cette garantie est ensuite communiquée le long de la chaîne alimentaire en aval de l'établissement par le biais d'une pré-attestation sur le document commercial (voir plus bas).

### Pré-certification

Si les volailles ont été abattues dans un autre EM que la Belgique, elles doivent être couvertes par une déclaration de l'autorité compétente de l'EM en question (pré-certificat).

Ce pré-certificat doit être établi sur base du modèle suivant :

Je soussigné, représentant de l'autorité compétente de .....  
(mentionner Etat Membre de l'UE concerné), certifie que la viande correspondant aux informations mentionnées ci-dessous provient de volailles qui ont séjourné en ..... (mentionner l'EM de l'UE concerné si celui-ci est indemne de HPAI et de NCD, ou la région si l'EM concerné n'est pas indemne de HPAI et NCD) au cours des 21 jours précédant leur abattage.

N° de lot de la viande : .....

Date d'abattage : .....

Nom et adresse de l'abattoir : .....

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.PF.03.01	Polynésie Française
	Juin 2017	

**Date :**

**Signature et cachet du représentant de l'autorité compétente :**

Pour la viande qui est ensuite envoyée vers un atelier de découpe, un établissement de transformation ou un entrepôt frigorifique, l'information relative à la provenance peut être transmise par le biais d'une pré-attestation sur le document commercial (voir ci-dessous).

L'agent certificateur doit contrôler si les différents (régions de) pays / régions de provenance de l'UE étaient indemnes de IAHP et NCD au cours des 21 derniers jours précédant la date d'abattage des volailles (qui est mentionnée sur le certificat dans le point 1.8).

### Pré-attestation

Les informations pertinentes (provenance des animaux, date d'abattage, etc.), collectées sur base de la vérification du document ICA en abattoir ou sur base de la pré-certification obtenue des autorités d'autres EM, doivent être transmises le long de la chaîne de production par le biais d'une pré-attestation sur le document commercial.

La pré-attestation doit être effectuée par les responsable qualité de l'établissement en amont, à destination de l'établissement en aval, par l'apposition de la déclaration suivante sur le document commercial.

**Les produits satisfont aux exigences d'exportation pour : PF**

- **Pays/région de provenance:**
- **Pays d'abattage :**
- **Date d'abattage :**

**Nom du responsable :**

**Date + Signature du responsable :**

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

## **V. CONDITIONS DE CERTIFICATION**

**Point 1.8 :** la date d'abattage doit toujours être mentionnée pour les viandes fraîches, les produits à base de viandes fraîches et les produits de viande qui

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.PF.03.01	Polynésie Française
	Juin 2017	

n'ont pas été soumis à un des traitements thermiques décrits au point 5.2. du certificat.

Point 1.9 : si d'application, la date de congélation doit être mentionnée sur le certificat. Biffer ce point s'il n'est pas d'application.

Points 4.1 et 4.2 : ces déclarations peuvent être signées sur base de la législation européenne.

Point 5.1 : ce point est d'application pour les produits qui n'ont pas subi de traitement thermique comme décrit dans le point 5.2. Les produits doivent alors satisfaire aux points 5.1.1, 5.1.2 et 5.1.3 : s'il ne peut être satisfait à au moins l'un de ces trois points, le point 5.1 est biffé dans son entièreté et le point 5.2 doit être satisfait. Si les produits ne peuvent satisfaire ni au point 5.1 ni au point 5.2, ils ne peuvent être exportés.

- Points 5.1.1 et 5.1.2 :
  - o L'agent certificateur rassemble / vérifie l'information relative à la provenance des animaux dont sont issus la viande ou les produits à base de viande, selon les cas sur base des documents ICA, des pré-certificats ou des pré-attestations sur le document commercial.
  - o L'agent certificateur vérifie que les différents pays / régions d'origine des volailles étaient indemnes de IAHP et NCD au cours des 21 jours précédant l'abattage des volailles (date d'abattage mentionnée sur le certificat au point 1.8).
  - o Le statut sanitaire en ce qui concerne l'IAHP et NCD pour les pays / régions concernés et pour la période de 21 jours avant la date de l'abattage, peut être vérifié pour la Belgique sur le site internet de l'[AFSCA](#) et pour les autres pays de l'UE sur le site internet de l'[OIE](#).
  - o L'agent certificateur rajoute le pays / la région du pays de l'UE de provenance des volailles sur le certificat.
- Point 5.1.3 : cette déclaration peut être signée sur base de la législation belge et européenne.

Point 5.2 : ce point ne doit être signé que si les points 5.1.1 ET 5.1.2 ET 5.1.3 ne peuvent pas être signés. Sinon, il peut être biffé.

Si d'application, le point 5.2 peut être signé après contrôle. L'opérateur doit fournir les informations nécessaires concernant le traitement thermique des produits (p.ex. le processus de production).

- Traitements thermiques prévus par l'[OIE](#) pour ce qui concerne le NCD :

<u>Température à cœur</u>	<u>Temps (secondes)</u>
65°C	39,8
70°C	3,6
74°C	0,5
80°C	0,03
Une autre température ou temps pour lesquels il est scientifiquement démontré qu'une inactivation du virus de NCD est obtenue.	

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.PF.03.01	Polynésie Française
	Juin 2017	

- Traitements thermiques prévu par l'[OIE](#) pour ce qui concerne l'IA :

<u>Température à cœur</u>	<u>Temps (secondes)</u>
60°C	507
65°C	42
70°C	3,5
73,9°C	0,51
Une autre température ou temps pour lesquels il est scientifiquement démontré qu'une inactivation du virus de l'IA est obtenue.	

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

Point 5.4 : cette déclaration peut être signée après contrôle.