

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.TR.NN.(01.01/02.01)	TURQUIE
	Mai 2022	

I. DOMAINE D'APPLICATION

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>	<i>Pays</i>	
Lait et produits laitiers	0401	1901	Turquie
	0402	2105	
	0403	2106	
	0404	2202	
	0405	2835	
	0406	3501	
	1517	3502	
	1702	3504	

II. CERTIFICAT NON NEGOCIE

Code AFSCA *Titre du certificat*

EX.VTP.TR.NN.01.01 Certificat sanitaire vétérinaire pour produits laitiers dérivés de lait de vaches, brebis, chèvres et buffles pour la consommation humaine, destinés à l'exportation vers la République de Turquie 3 p.

EX.VTP.TR.NN.02.01 Certificat sanitaire vétérinaire pour produits laitiers pour la consommation humaine destinés à l'exportation vers la République de la Turquie 3 p.

Les certificats mentionnés ci-dessus ne sont pas négociés 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 les certificats ne sont pas acceptés par les autorités du pays de destination.

Une traduction des certificats est mise à disposition pour faciliter la compréhension des exigences. C'est la version anglo-turque qui doit par contre être utilisée pour la certification.

Le modèle à utiliser dépend de la nature du produit exporté :

- EX.VTP.TR.NN.01.01 : produits tombant sous les codes douaniers mentionnés ci-dessus, à l'exception des codes douaniers 1901 et 2106,
- EX.VTP.TR.NN.02.01 : produits tombant sous les codes douaniers 1901 et 2106

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.TR.NN.(01.01/02.01)	TURQUIE
	Mai 2022	

III. CONDITIONS GENERALES

Agrément pour l'exportation vers la Turquie

Un agrément spécifique auprès des autorités turques n'est pas requis pour l'exportation de produits laitiers vers la Turquie.

Durée de validité des certificats

Si la durée de validité n'est pas précisée spécifiquement sur le certificat, les délais suivants doivent être appliqués à partir de la date de délivrance du certificat :

- validité de 7 jours pour les transports arrivant par voie aérienne,
- validité de 15 jours pour les transports arrivant par voie terrestre,
- validité de 30 jours pour les transports arrivant par voie ferrée,
- validité de 60 jours pour les transports arrivant par voie maritime.

Cas particulier

Le certificat pour les produits laitiers ne peut supplanter le certificat pour denrées alimentaires, dans le cas particulier de produits composés contenant du lait.

Il est possible dans certains cas qu'il soit demandé conjointement au certificat pour denrées alimentaires. L'opérateur doit s'informer auprès de son importateur.

IV. CONDITIONS SPECIFIQUES

Certificat EX.VTP.TR.NN.01.01

A. Matières premières ayant servi à fabriquer les produits à exporter vers la Turquie

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.

B. Statut sanitaire du (des) pays d'origine du lait cru

Le lait cru à partir duquel les produits exportés sont fabriqués, doit provenir de pays indemnes de fièvre aphteuse et de peste bovine depuis 12 mois.

1. Produits laitiers fabriqués en UE

Il est nécessaire de savoir dans quel(s) Etat(s) membre(s) (EM) de l'UE le lait cru a été collecté, afin de pouvoir vérifier que l'exigence est bien rencontrée.

Pour le lait cru collecté en Belgique ou dans d'autres EM, cette information peut être attestée par le collecteur du lait cru ou l'acheteur du lait cru au moyen d'une pré-

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.TR.NN.(01.01/02.01)	TURQUIE
	Mai 2022	

attestation (collecteur / acheteur belge) ou d'une mention sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement qui accompagne le lait cru (collecteur / acheteur d'un autre EM).

Pour les produits laitiers fabriqués en Belgique à partir de lait cru (collecté en Belgique ou dans d'autres EM), cette information peut être attestée par le fabricant des produits laitiers au moyen d'une déclaration basée sur les informations de traçabilité (pré-attestations ou déclarations du collecteur / acheteur de lait cru) dont il dispose.

Le principe de base est que la déclaration doit être fournie par envoi. Il peut être dérogé à ce principe dans certains cas, en accord avec l'ULC. A charge de l'opérateur de prendre contact avec son ULC pour obtenir une telle dérogation.

L'information peut au besoin être ensuite transmise en aval dans la chaîne alimentaire par le biais d'une pré-attestation.

Pour le lait et les produits laitiers fabriqués dans d'autres EM par un opérateur agréé pour la production de produits laitiers, cette information peut être fournie par le fabricant des produits laitiers de l'autre EM à l'opérateur belge qui utilise/transforme ou exporte ces produits par le biais d'une mention sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement.

L'information peut au besoin être ensuite transmise en aval dans la chaîne alimentaire par le biais d'une pré-attestation.

Pour les modalités relatives à la pré-attestation, la déclaration sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement ou la pré-certification, voir point VI de cette instruction.

2. Lait cru et produits laitiers importés à partir de pays tiers

Cette exigence est couverte par le certificat d'importation, pour autant que

- les produits laitiers soient importés avec le modèle **DAIRY-PRODUCTS-PT** ou le modèle Milk-RMP/NT,
- le lait cru soit importé avec le modèle Milk-RM.

L'opérateur doit pouvoir présenter le certificat d'importation.

Dans le cas de produits laitiers au lait cru ou de lait cru (donc importés avec les modèles Milk-RMP/NT or Milk-RM), ne pas perdre de vue qu'un traitement thermique est encore nécessaire (au moins une pasteurisation) avant l'exportation vers un pays tiers.

C. Traitement thermique

Le produit laitier exporté ou le lait à partir duquel il a été produit doit avoir été soumis au moins à une pasteurisation. L'exportation de produits laitiers crus n'est donc pas permise.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.TR.NN.(01.01/02.01)	TURQUIE
	Mai 2022	

Certificat EX.VTP.TR.NN.02.01

A. Traitement thermique

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.

1. 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.

2. 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 fournie 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 laitiers utilisés comme matière première ont été fabriqués dans un autre 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.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.TR.NN.(01.01/02.01)	TURQUIE
	Mai 2022	

3. Produits laitiers fabriqués dans un autre EM

Les produits laitiers fabriqués dans un autre EM et exportés depuis la Belgique vers la Turquie 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.

4. Produits laitiers importés

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

V. CONDITIONS DE CERTIFICATION

Certificat EX.VTP.TR.NN.01.01

Point II.1.a (i): cette déclaration peut être signée sur base de la législation européenne.

Point II.1.a. (ii) : cette déclaration peut être signée après contrôle.

- L'agent certificateur vérifie dans quel pays le lait cru a été collecté, sur base des éléments de preuve mis à disposition par l'opérateur (déclarations, mentions sur les documents commerciaux / bons de livraison / documents à l'entête de l'établissement, pré-attestations).
- L'agent certificateur vérifie ensuite sur le site de l'OIE que ces pays sont indemnes de [fièvre aphteuse sans vaccination](#) (cliquer sur le lien *Statut officiel de la maladie* dans la marge à gauche pour consulter les listes de pays) et de [peste bovine](#) (idem).

Point II.1.a (iii) et (iv) : ces déclarations peuvent être signées sur la base de la législation européenne.

Point II.1.b : cette déclaration peut être signée après vérification de l'étiquette des produits. Elle peut être signée pour autant que les produits ne sont pas étiquetés comme étant des produits au lait cru.

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

Certificat EX.VTP.TR.NN.02.01

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

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.TR.NN.(01.01/02.01)	TURQUIE
	Mai 2022	

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.

Points II.2.(a) à II.2.(e) : ces déclarations peuvent être signées sur base de la législation européenne.

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.

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

Certificat EX.VTP.TR.NN.01.01

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

- le lait cru collecté / acheté par un opérateur enregistré comme collecteur / acheteur de lait cru dans un autre EM,
- le lait et les produits laitiers qui ont été fabriqués par un opérateur agréé 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.

A. Pré-attestation

Pour autant qu'un opérateur belge dispose de l'information relative au(x) pays où a été collecté le lait cru à partir duquel les produits ont été fabriqués

- sur base de la traçabilité du lait cru dont il dispose, ET/OU
- sur base d'une pré-attestation délivrée par un opérateur belge situé en amont, ET/OU
- sur base d'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 qui est enregistré comme collecteur / acheteur de lait cru ou agréé pour la production de produits laitiers,

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.TR.NN.(01.01/02.01)	TURQUIE
	Mai 2022	

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 :

Pays d'origine du lait cru : Date : Nom et signature du responsable :

B. 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 l'origine du lait cru utilisé est recevable, pour autant que l'opérateur en question soit, selon le cas, enregistré comme collecteur / acheteur de lait cru ou agréé 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.

Country of origin of the raw milk : Date : Name and signature responsible person:

Certificat EX.VTP.TR.NN.02.01

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.

A. 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.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.TR.NN.(01.01/02.01)	TURQUIE
	Mai 2022	

La pré-attestation est effectuée par l'apposition de la déclaration suivante sur le document commercial, par le responsable de l'établissement :

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

Traitement thermique appliqué :⁽¹⁾

Date :

Nom et signature du responsable :

⁽¹⁾ Mentionner l'une des options suivantes

- un procédé de stérilisation équivalent à au moins 121°C pendant 3 minutes ;
- un traitement de ultra-haute température (UHT) à pas moins de 135°C pendant une durée appropriée ;
- un traitement par pasteurisation rapide à haute température (HTST) à 72°C pendant 15 secondes, appliqué au lait à deux reprises avec un pH supérieur ou égal à 7.0 et donnant lieu, le cas échéant, à une réaction négative au test de la phosphatase alcaline, réalisé immédiatement après le traitement thermique ; un traitement HTST sur du lait de pH inférieur à 7,0
- un traitement dont l'effet est équivalent à la pasteurisation décrite au point (iii) et donnant lieu, le cas échéant, à une réaction négative au test de la phosphatase alcaline, réalisé immédiatement après le traitement thermique ;
- un traitement HTST avec un pH inférieur à 7.0 ;
- un traitement HTST combiné à un abaissement du pH en-dessous de 6 pendant une heure ;
- un traitement HTST combiné à un traitement thermique supplémentaire à une température supérieure ou égale à 72°C, combiné à une dessiccation

B. 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 :⁽¹⁾

Date :

Name and signature responsible person :

⁽¹⁾ Choose one out of the following

- a sterilization process with equivalent at least 121°C for 3 minutes;
- an ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 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 greater than 7.0 achieving, where applicable, a

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.TR.NN.(01.01/02.01)	TURQUIE
	Mai 2022	

negative reaction to a 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 a alkaline phosphatase test, applied immediately after the heat treatment;*
- *a HTST treatment with a pH below 7.0;*
- *a HTST treatment combined with another treatment by lowering the pH below 6 for one hour;*
- *a HTST treatment combined with another treatment by additional heating equal to or greater than 72°C or more, combined with desiccation;*