

ALIMENTS POUR ANIMAUX	RI.PFF.BR.09.02	Brésil
	Jun 2021	

I. Champ d'application

Description du produit	Code NC	Pays
Aliments pour animaux contenant des ingrédients d'origine animale (produits laitiers de bovins, ovoproduits, gammarus et/ou vitamine D3)		Brésil

II. Certificat bilatéral

Code AFSCA	Titre du certificat	
EX.PFF.BR.09.02	Certificat sanitaire pour des aliments pour animaux contenant des produits d'origine animale	4 pg

III. Conditions de certification

Certificat sanitaire pour des aliments pour animaux contenant des produits d'origine animale

1. Le champ d'application du certificat est limité aux aliments pour animaux qui contiennent exclusivement des produits laitiers de bovins, des ovoproduits, des gammarus et/ou de la vitamine D3 comme ingrédients d'origine animale. Si un opérateur est intéressé par l'exportation d'aliments pour animaux qui contiennent d'autres produits d'origine animale, il peut demander à l'ULC l'élaboration d'un modèle de certificat pour l'exportation de ces produits.
2. Au point 8.1., les ingrédients d'origine animale qui ne sont pas présents dans le produit doivent être barrés. L'opérateur doit accompagner sa demande de certificat de la liste des ingrédients d'origine animale contenus dans le produit, avec mention de l'espèce animale dont ils sont issus.
3. La déclaration 8.2. doit être barrée si le produit ne contient pas de produit laitier de bovin.
4. Au point 8.2.1., les traitements thermiques du lait qui sont acceptés par l'autorité compétente du Brésil sont mentionnés. La déclaration 8.2.1. peut uniquement être signée pour les produits laitiers de bovins qui ont été soumis à l'un de ces traitements. Afin de démontrer que les produits laitiers ont été soumis au traitement thermique indiqué, les documents suivants doivent être présentés à l'agent certificateur :

Si les produits laitiers sont produits en Belgique :

- Un document contenant le nom, l'adresse et le numéro de l'agrément du producteur des produits laitiers, qui est agréé conformément au Règlement (CE) n° 1069/2009 et qui figure dans la liste des entreprises : « [Section IV : Usines de transformation](#) ».
- Le document commercial (conformément au Règlement (UE) n° 142/2011) pour les produits laitiers qui ont été utilisés pour la fabrication des aliments pour animaux dans l'envoi. Ce document commercial doit mentionner au point I.31 le traitement thermique que les produits laitiers ont subi.

Si les produits laitiers sont produits dans un autre État membre :

- Un document contenant le nom, l'adresse et le numéro de l'agrément du producteur des produits laitiers, qui est agréé conformément au Règlement (CE) n° 1069/2009 et qui figure dans les listes des usines dans la « Section IV : Usines de transformation de sous-produits animaux ». L'opérateur doit transférer à l'agent certificateur le lien vers la page internet de l'autorité compétente concernée où cette liste peut être consultée.

Pour les producteurs établis aux Pays-Bas, il est également accepté qu'ils soient reconnus conformément au Règlement (CE) n° 853/2004 s'ils sont en plus enregistrés conformément au Règlement (CE) n° 1069/2009 et ils figurent dans la section XIII des listes avec la mention « cat 3 FOODP MIMC ».

Ces listes des Pays-Bas sont disponibles au lien suivant pour l'agrément conformément au Règlement (CE) n° 853/2004 : <https://cokz.nl/publicaties-2/register-erkende-bedrijven/> et au lien suivant pour l'enregistrement conformément au Règlement (CE) n° 1069/2009 (Section XIII Opérateurs alimentaires) : <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/erkenningen-registraties-en-vergunningen/aanvragen-en-informatie-per-bedrijfstype-product-of-activiteit/dierlijke-bijproducten-registratie-en-meer/dierlijke-bijproducten-geregistreerde-bedrijven>

- Le document commercial (conformément au Règlement (UE) n° 142/2011) pour les produits laitiers qui ont été utilisés pour la fabrication des aliments pour animaux dans l'envoi. Ce document commercial doit mentionner au point I.31 le traitement thermique que les produits laitiers ont subi.

5. Le « Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers » mentionné au point 8.2.2. est disponible [sur le site de la FAO](#).

La déclaration 8.2.2. peut être signée sur la base du traitement thermique mentionné au point 4 du présent recueil d'instructions.

6. La déclaration 8.2.3. peut être signée sur base de la législation européenne et sur base de l'agrément du producteur des produits laitiers mentionné au point 4. du présent recueil d'instructions.

7. La déclaration 8.3. doit être barrée si le produit ne contient pas d'ovoproduit.

8. Pour la déclaration 8.3.1., l'opérateur doit démontrer que les ovoproduits ont été soumis à un traitement thermique assurant l'inactivation des virus de l'influenza aviaire et de la maladie de Newcastle.

- Pour assurer l'inactivation du virus de l'influenza aviaire, il convient d'appliquer au minimum, durant le processus de production, la combinaison température/durée d'exposition correspondant au produit, telle qu'indiquée dans le tableau de l'article 10.4.25. du [code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE](#).

- Pour assurer l'inactivation du virus de la maladie de Newcastle, il convient d'appliquer au minimum, durant le processus de production, la combinaison température/durée d'exposition correspondant au produit, telle qu'indiquée dans le tableau de l'article 10.9.20. du [code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE](#).

Si le traitement thermique requis a été appliqué en Belgique, l'opérateur doit présenter à l'agent certificateur une copie du processus de production des ovoproduits qui démontre que le traitement thermique exigé a bien été appliqué.

Si le traitement requis n'a pas été appliqué sur l'aliment final et que les ovoproduits ont été produits dans un autre État membre, l'opérateur doit présenter un certificat établi par l'autorité compétente du pays d'origine, dans lequel il est stipulé que les ovoproduits ont été soumis à un traitement thermique assurant l'inactivation des virus de l'influenza aviaire et de la maladie de Newcastle.

9. Les déclarations 8.3.2. et 8.3.3. peuvent être signées sur base de la législation européenne et sur base de l'agrément du producteur des ovoproduits, conformément au Règlement (CE) n° 1069/2009.
10. La déclaration 8.4. doit être barrée si le produit ne contient pas d'amphipode (Gammarus). Pour la déclaration 8.4., l'opérateur doit démontrer que les produits à base d'amphipode ont été soumis à une température minimale de 75°C pendant une durée suffisante pour assurer la cuisson complète du produit entier **ou à un autre traitement thermique qui permet d'atteindre une température de 75°C ou plus sur tout le corps de l'amphipode**. Le produit peut être considéré comme entièrement cuit à 75°C s'il a été chauffé à 75°C avec de l'eau chaude ou de la vapeur.

Si le traitement thermique requis a été appliqué en Belgique, l'opérateur doit présenter à l'agent certificateur une copie du processus de production des produits à base d'amphipode qui démontre que le traitement thermique exigé a bien été appliqué. Dans le cas d'un processus de chauffage différent de l'eau chaude ou de la vapeur, l'historique de température du produit pendant le processus de chauffage, indiquant que le produit a atteint une température à cœur d'au moins 75°C, doit également être présenté.

Si le traitement requis n'a pas été appliqué sur l'aliment final et que les produits à base d'amphipode ont été produits dans un autre État membre, l'opérateur doit présenter un certificat établi par l'autorité compétente du pays d'origine, dans lequel il est stipulé que les produits à base d'amphipode ont été soumis à une température minimale de 75°C pendant une durée suffisante pour assurer la cuisson complète du produit entier.

11. La déclaration 8.5. peut être signée si :
 - Pour les aliments qui ont été produits en Belgique, l'opérateur peut présenter une déclaration sur l'honneur établie par le responsable de l'établissement de production, qui garantit que l'établissement de production ne produit pas d'autres protéines de ruminants. Si l'agent certificateur le juge nécessaire, un contrôle aléatoire de l'établissement de production peut être effectué.
 - Pour les aliments qui n'ont pas été produits en Belgique, un certificat émis par l'autorité compétente du pays d'origine peut être présenté, dans lequel est consignée la déclaration telle que mentionnée dans le certificat.