

ALIMENTS POUR ANIMAUX	RI.PFF.TW.04.04	Taïwan
	Février 2023	

I. Champ d'application

Description du produit	Code NC	Pays
Aliments pour chiens et chats contenant des ingrédients de bi-ongulés et/ou volailles	2309 10	Taiwan

II. Certificat bilatéral

Code AFSCA	Titre du certificat	
EX.PFF.TW.04.04	Certificat sanitaire pour l'exportation d'aliments pour chiens et chats de Belgique vers Taïwan	4 p.

III. Conditions de certification

Certificat sanitaire pour l'exportation d'aliments pour chiens et chats de Belgique vers Taiwan

1. Lors de l'importation à Taïwan, les aliments pour chiens et chats, contenant des ingrédients provenant de bi-ongulés et/ou volailles doivent satisfaire à l'annexe 15.1 des '[Regulations for the Importation of Objects Subject to Animal Quarantine](#)' du Bureau of Animal and Plant Health Inspection and Quarantine (BAPHIQ). Les aliments pour chiens et chats sont décrits dans cette législation comme un produit contenant des ingrédients d'origine animale provenant de biongulés (par ex. des bovins, moutons, chèvres, porcs, cerfs) et/ou volailles et exclusivement destiné à des chiens et chats. Les aliments pour chiens et chats peuvent contenir aussi d'autres ingrédients d'origine animale. **Il existe des aliments pour chiens et chats pour lesquels les exigences de quarantaine ne s'appliquent pas et aucun certificat sanitaire n'est requis. Ces exceptions sont énumérées à l'annexe 15.1. Cependant, selon les informations complémentaires du BAPHIQ, le certificat sanitaire EX.PFF.04.04 est exigé pour les aliments stérilisés en sachet pour l'exportation vers le Taïwan.**
2. Le certificat EX.PFF.TW.04.04 peut uniquement être délivré pour des produits fabriqués par des établissements approuvés par le BAPHIQ pour l'exportation des aliments pour chiens et chats contenant des ingrédients d'origine animale. [La liste](#) contenant les producteurs belges approuvés par le BAPHIQ est publiée sur le site web de l'AFSCA. Afin d'être ajouté à cette liste l'opérateur doit introduire une demande auprès de son unité locale de contrôle (ULC) comme décrit dans la partie IV Agrément pour l'exportation de ce RI. **Il existe des aliments pour chiens et chats pour lesquels les exigences de quarantaine ne s'appliquent pas et aucune approbation par BAPHIQ et certificat sanitaire ne sont requis. Ces exceptions sont énumérées à l'annexe 15.1. des '[Regulations for the Importation of Objects Subject to Animal Quarantine](#).**
3. Le certificat concerne le modèle général de certificat de l'AFSCA pour l'exportation d'aliments pour animaux incluant les matières premières, les aliments composés, les additifs et les prémélanges contenant du produit d'origine animale. La certification complémentaire ci-après doit être ajoutée :

8.1. "Producteur" : Nom, adresse et **numéro d'agrément** de l'(des) établissement(s) de production.

8.3. "Les ingrédients d'origine animale dans le(s) produit(s) mentionné(s) ci-dessus sont limité(s) à (**espèces animales**)" : indication en anglais des ingrédients d'origine animale et l'espèce animale dont ils sont issus (p.ex. concentrate (poultry), fish oil, fishmeal, milk products (bovine), blood plasma (pig),...).

8.4. "Description des ingrédients d'origine bovine et nom du pays d'origine, le cas échéant" : indication en anglais des ingrédients provenant de bovins et le nom du pays d'origine.

Dans sa demande, l'opérateur doit compléter aux points 8.1., 8.3. et 8.4. du certificat les informations précitées concernant l'(les) établissement(s) de production et les ingrédients d'origine animale.

L'opérateur doit fournir à l'agent certificateur un aperçu de tous les aliments pour animaux, mentionnant les ingrédients d'origine animale et l'espèce animale à partir de laquelle ils sont dérivés.

Si les aliments pour animaux contiennent des ingrédients provenant de bovins, l'opérateur doit joindre dans sa demande d'obtention du certificat une déclaration sur l'honneur de l'établissement de production des aliments pour animaux concernés, indiquant les ingrédients de bovins et le pays d'origine. Si l'agent certificateur le demande, l'opérateur doit présenter les preuves nécessaires (le document commercial et/ou le certificat sanitaire d'importation) pour ces informations.

4. La déclaration 8.2. implique que les aliments pour animaux qui sont exportés depuis la Belgique doivent être produits en Belgique.
5. La déclaration 8.5. peut être signée sur base de l'agrément de l'établissement de production, conformément au Règlement (CE) N° 1069/2009.
6. La déclaration 8.6. est uniquement d'application si l'aliment à exporter contient des ingrédients dérivés de volailles. Une liste des pays considérés par Taïwan comme indemnes de certaines maladies animales peut être consultée via le site web suivant : [BAPHIQ](#).

6.a. Situation dans laquelle la Belgique est considérée par Taïwan comme indemne de la maladie de Newcastle et de la maladie de la grippe aviaire hautement pathogène au moment de l'exportation

L'opérateur ne doit rien cocher au point 8.6. et toutes les cases de la déclaration 8.6. restent vides.

6.b. Situation dans laquelle la Belgique est considérée par Taïwan comme n'étant pas indemne de la maladie de Newcastle et/ou la maladie de la grippe aviaire hautement pathogène au moment de l'exportation

L'aliment à exporter ou ses ingrédients dérivés de volailles doivent avoir subi l'un des traitements thermiques repris dans la déclaration 8.6. L'opérateur doit cocher au point 8.6. l'option d'application pour les produits à exporter.

Un traitement thermique est considéré suffisant si **à la fois le temps et la température** sont identiques ou supérieurs aux temps de traitement **et** à la température tels qu'indiqués dans les combinaisons temps/température reprises en 8.6.

Si le traitement requis a été appliqué en Belgique, alors l'opérateur doit présenter ici une copie du procédé de production. Des preuves complémentaires pourront être demandées par l'agent certificateur.

Si le traitement requis n'a pas été appliqué sur l'aliment à exporter et que les ingrédients dérivés de volailles ont été produits dans un autre Etat-membre :

- Si les sous-produits animaux ont été transformés selon l'une des méthodes 1 jusqu' à 5 de l'annexe IV, chapitre III du Règlement (UE) 142/2011, alors ils répondent aux conditions de traitement

imposées par Taïwan. Un document commercial des ingrédients de volailles sur lequel la méthode de transformation est clairement indiquée doit être fourni à l'agent certificateur.

- Si les sous-produits ont été transformés selon une autre méthode de transformation ou si un document commercial reprenant clairement la méthode de transformation ne peut pas être fourni (méthodes 1 jusqu' à 5), alors il est nécessaire de présenter un certificat établi par l'autorité compétente du pays d'origine dans lequel il est stipulé que les ingrédients dérivés de volailles répondent à l'un des traitements thermiques repris dans la déclaration 8.6.

Au cas où l'opérateur applique un traitement thermique sur l'aliment à exporter ou les ingrédients de volailles autre que l'un des trois proposés dans le certificat, il lui est demandé de transmettre à l'ULC la combinaison temps/température utilisée, ainsi que les preuves scientifiques attestant que ce traitement thermique est équivalent à l'un des traitements repris au point 8.6. Cette information sera ensuite transmise à BAPHIQ pour approbation comme traitement équivalent.

Il n'existe actuellement aucun traitement thermique agréé par le BAPHIQ autre que ceux listés dans les trois premières options de la déclaration 8.6. La quatrième option (..... °C pendant au moins minutes : cette combinaison température-temps a été proposée par l'autorité compétente du pays exportateur sur base des preuves scientifiques et a été approuvée par l'autorité taiwanaise après une évaluation des risques.) ne peut pas être complétée et ne peut pas être cochée. Dans le cas qu'un traitement de « 121°C pendant 15 min » est appliqué, il y a lieu de cocher l'option « 100°C pendant au moins 1 minute ».

7. La déclaration 8.7. est uniquement d'application si l'aliment à exporter contient des ingrédients dérivés de bi-ongulés. Une liste des pays considérés par Taïwan comme indemnes de certaines maladies animales peut être consultée via le site web suivant : [BAPHIQ](#).

Si l'aliment à exporter ne contient aucun ingrédient dérivés de bi-ongulés, les cases de la déclaration 8.7 restent vides et aucune option ne doit être cochée pour les traitements thermiques.

7.a. Situation dans laquelle la Belgique est considérée par Taïwan comme indemne de l'ensemble des maladies suivantes: la fièvre aphteuse, la maladie de la peste bovine, la pleuropneumonie contagieuse, la peste africaine, la peste des petits ruminants et la peste porcine classique au moment de l'exportation

L'opérateur ne doit rien cocher au point 8.7. et toutes les cases de la déclaration 8.7. restent vides.

7.b. Situation dans laquelle la Belgique est considérée par Taïwan comme n'étant pas indemne d'au moins une des maladies suivantes : la fièvre aphteuse, la maladie de la peste bovine, la pleuropneumonie contagieuse, la peste africaine, la peste des petits ruminants et la peste porcine classique au moment de l'exportation

L'aliment à exporter ou ses ingrédients dérivés de bi-ongulés doivent avoir subis l'un des traitements thermiques repris dans la déclaration 8.7. L'opérateur doit cocher au point 8.7. l'option d'application pour les produits à exporter.

Un traitement thermique est considéré suffisant si **à la fois le temps et la température** sont identiques ou supérieurs aux temps de traitement **et** à la température tels qu'indiqués dans les combinaisons temps/température reprises en 8.7.

Si le traitement requis a été appliqué en Belgique, alors l'opérateur doit présenter ici une copie du procédé de production. Des preuves complémentaires pourront être demandées par l'agent certificateur.

Si le traitement requis n'a pas été appliqué sur l'aliment à exporter et que les ingrédients dérivés de bi-ongulés ont été produits dans un autre Etat-membre :

- Si les sous-produits animaux ont été transformés selon l'une des méthodes 1 jusqu' à 5 de l'annexe IV, chapitre III du Règlement (UE) 142/2011, alors ils répondent aux conditions de traitement imposées par Taïwan. Un document commercial des ingrédients dérivés de bi-ongulés sur lequel la méthode de transformation est clairement indiquée doit être fourni à l'agent certificateur.
- Si les sous-produits ont été transformés selon une autre méthode de transformation ou si un document commercial reprenant clairement la méthode de transformation (méthodes 1 jusqu'à 5) ne peut être fourni, alors il est nécessaire de présenter un certificat établi par l'autorité compétente du pays d'origine dans lequel il est stipulé que les ingrédients dérivés de bi-ongulés répondent à l'un des traitements thermiques repris dans la déclaration 8.7.

Au cas où l'opérateur applique un traitement thermique sur le produit ou les ingrédients de bi-ongulés autre que l'un des trois proposés dans le certificat, il lui est demandé de transmettre à l'ULC la combinaison temps/température utilisée, ainsi que les preuves scientifiques attestant que ce traitement thermique est équivalent à l'un des traitements repris au point 8.7. Cette information sera ensuite transmise à BAPHIQ pour approbation comme traitement équivalent.

Il n'existe actuellement aucun traitement thermique agréé par le BAPHIQ autre que ceux listés dans les trois premières options de la déclaration 8.7.. La quatrième option (..... °C pendant au moins minutes : cette combinaison température-temps a été proposée par l'autorité compétente du pays exportateur sur base des preuves scientifiques et a été approuvée par l'autorité taiwanaise après une évaluation des risques.) ne peut pas être complétée et ne peut pas être cochée.

8. La déclaration 8.8. peut être signée sur base de la législation européenne.

9. Le certificat doit être signé par un vétérinaire officiel.

IV. Agrément pour l'exportation

Un fabricant belge d'aliments pour animaux de compagnie qui souhaite être recommandé par l'AFSCA auprès du BAPHIQ pour l'approbation pour l'exportation des aliments pour chats et chiens peut à cet effet introduire une demande auprès de son unité locale de contrôle. La demande doit se faire suivant la [procédure d'agrément pour l'exportation](#) et à l'aide du formulaire de demande concerné ([EX.PFF.agrément exportation.03](#)). Lors de sa demande, l'opérateur doit fournir une réponse, en anglais, aux questions mentionnées dans la liste de questions du BAPHIQ ("[Information for Manufacturing Plant to Apply for Exporting Pet Food products to Taiwan](#)"). La partie V. "Liste de questions du BAPHIQ" du présent RI explique comment compléter cette liste.

L'opérateur doit introduire le dossier auprès de son ULC. Si le dossier est évalué par l'ULC comme favorable, l'opérateur en est informé et le dossier, qui doit à chaque fois être relié en un seul exemplaire, doit alors être transmis en 4 exemplaires à l'ULC. L'ULC transmet le dossier à l'administration centrale qui le transmettra ensuite au BAPHIQ.

Sur base du dossier introduit par l'AFSCA, le BAPHIQ effectuera une analyse du risque afin de vérifier si l'importation peut ou non être autorisée. S'il l'estime nécessaire, le BAPHIQ réalisera une inspection sur le site même. Les frais éventuels liés à cette visite d'inspection doivent être pris en charge par l'opérateur.

V. Liste de questions du BAPHIQ

Si, dans les réponses aux questions, des abréviations sont utilisées, celles-ci doivent également se retrouver entièrement rédigées dans le texte. Si les abréviations concernent un manuel ou une procédure, un bref résumé doit être joint en annexe à la liste de questions.

Information of the Manufacturing Plant to Apply for Export of Pet Food Products to Taiwan (version 13 October 2010)

1. Basic information concerning applicant :

(1) Name and address of applicant and manufacturing plant.

Il convient de mentionner ici le nom et l'adresse de l'établissement producteur. Le numéro d'agrément de l'établissement producteur doit également être mentionné.

(2) Copy of the registration certificate of the manufacturing plant.

Il convient de faire ici référence au [certificat d'enregistrement de l'établissement producteur](#). Le certificat d'enregistrement d'un établissement, qui doit être demandé auprès de l'ULC suivant [l'instruction de certification pour l'exportation d'aliments pour animaux](#), doit être joint en annexe au dossier.

(3) Number of employees.

Il convient de mentionner ici le nombre d'équivalents temps plein (ETP) de l'établissement producteur.

(4) Estimated daily, monthly and annual production capacity, and storage capacity for products.

Il convient de mentionner ici la production (tonnes) et l'entreposage (tonnes) journaliers, mensuels et annuels.

2. Products :

(1) Description of products.

Il convient de décrire ici le produit, par exemple "dry feed for dogs and cats".

(2) The animal species [chicken, duck, goose, turkey, swine, ovine, caprine, bovine, deer, etc.] of raw materials that were derived from.

Un tableau contenant les informations suivantes doit être ajouté :

Table 1. Ingredients of animal origin and their species and country of origin

<i>Ingredients of animal origin</i>	<i>Species of origin</i>	<i>Country of origin</i>	<i>Name of the supplier</i>	<i>Approval number of the supplier</i>

(3) The raw materials derived from animals came/were imported from [local/domestic /overseas including Country, State, Province, etc.].

Il convient de faire ici référence au tableau du point 2.2. Pour chaque combinaison d'ingrédient d'origine animale/pays/fournisseur, trois exemples récents d'un document commercial complété ou, le cas échéant, un certificat sanitaire, doivent être joints au dossier. Ces documents doivent être conformes au Règlement (UE) n° 142/2011. L'entreprise doit conserver ces documents au moins 2 années, ce qui doit être confirmé dans ce point.

(4) The control procedures for incoming raw materials.

Les mesures de contrôle appliquées pour garantir la qualité et la sécurité des matières premières doivent être brièvement décrites. Le BAPHIQ demande également de mentionner les informations suivantes :

- les critères utilisés pour les analyses microbiologiques et chimiques des matières premières;
- une brève description des méthodes d'analyse utilisées pour les matières premières mentionnant si les analyses sont réalisées par un laboratoire externe ou un laboratoire lié à l'entreprise (laboratoire interne);
- les rapports d'analyse des trois dernières séries d'analyses réalisées sur les matières premières.

(5) Description of the processing procedure.

Les différentes étapes du processus lors de la production de l'aliment doivent être décrites ici. Un schéma de processus doit également être ajouté. Ces informations sont encore demandées dans la partie 5 de la liste de questions. Dans cette partie, il est demandé de distinguer les processus dans les zones "pre-heating", "heating" et "post-heating". Il est préférable de déjà faire cette distinction pour le point 2.5 (ce point) de sorte que dans la partie 5, il puisse être fait référence aux informations du point 2.5.

(6) Temperature and time requirements for production.

Il convient ici de mentionner les différentes combinaisons température/temps des différentes étapes du processus. Dans sa législation, le BAPHIQ demande que l'établissement conserve les données de production et les conditions de traitement thermique et ce, durant au moins 2 ans, ce qui doit être confirmé dans ce point. En annexe, un document d'enregistrement de la température et du temps lors du traitement thermique et du séchage des produits doit être ajouté.

(7) The inspection items and criteria for finished products.

Un aperçu doit ici être donné des points/paramètres qui sont contrôlés pour les produits finis par l'établissement producteur.

Le BAPHIQ demande également de mentionner les informations suivantes :

- les critères utilisés pour les analyses microbiologiques et chimiques des produits finis;
- une brève description des méthodes d'analyse utilisées pour les produits finis mentionnant si les analyses sont réalisées par un laboratoire externe ou un laboratoire lié à l'entreprise (laboratoire interne);
- les rapports d'analyse des trois dernières séries d'analyses réalisées sur les produits finis;
- une photo ou vidéo montrant l'étape d'emballage des produits finis;
- une photo ou vidéo de chaque produit destiné à l'exportation vers Taïwan, avec et sans l'emballage.

(8) Description of the biosecurity and precautionary measures to prevent the contamination of the raw materials and finished products from pathogens or other hazards (including chemical, biological and physical hazards).

- a) Overall management of risks.

Il convient ici de mentionner que l'entreprise applique des programmes de prévention et un plan HACCP pour la gestion des dangers chimiques, biologiques et physiques. L'ajout d'un aperçu des PCC (points de contrôle critiques) et éventuellement des PA (points d'attention) est utile. Les systèmes de qualité (par ex. IFS, GMP, SAC validé,...) appliqués par l'établissement de production peuvent être mentionnés ici.

b) Specific management related to the BSE-risk.

Il convient de mentionner ici les mesures que l'entreprise applique pour prévenir la contamination des matières premières et du produit final par l'ESB.

(9) The traceability program.

Il convient de mentionner ici de quelle manière (mesures, procédure ou plan) l'établissement garantit la traçabilité depuis les matières premières jusqu'aux produits finis.

(10) List of countries which products are exported to.

Il convient de mentionner ici les pays vers lesquels l'établissement exporte. Cela concerne une mention des pays hors de l'UE ("countries outside EU:"). Les États membres de l'UE auxquels l'entreprise fournit des produits peuvent éventuellement être mentionnés séparément ("EU-countries:"). Le BAPHIQ demande également de mentionner la quantité totale exportée pendant les deux dernières années ainsi que le principal pays vers lequel il est exporté de même que la quantité exportée.

3. Plan of the manufacturing plant :

(1) Plan of each floor (or area) with indication of the location and code number of the equipment and facilities.

Il convient de faire ici référence à un plan (format A3) en annexe auquel des codes ont été apportés. Ces codes doivent désigner l'emplacement des équipements comme les machines et appareils (par ex. mélangeurs, stérilisateur, extrudeuse, dessiccateur, machine d'emballage,...) de même que les autres emplacements comme les toilettes, les bureaux et les vestiaires. Pour chaque local, il convient également d'indiquer l'entrée et la sortie.

(2) Plan of each floor (or area) with indication of the different operation areas (raw material area, pre-heating area, heating area, post-heating area, etc...) marked with different colors.

Il convient de faire ici référence à un plan (format A3) en annexe comme exigé au point 3.1. Des couleurs correspondant aux différentes zones opérationnelles, comme "receiving area of the raw materials", "storage area of the raw materials", "pre-heating area", heating area et "post heating area" doivent être apportées sur ce plan.

(3) Route of raw materials entering the process before heating.

Il convient de faire ici référence à un plan (format A3) en annexe, comme exigé au point 3.1. Des flèches représentant le flux des matières premières doivent être apportées sur ce plan. Le mode de transport des matières premières (par ex. via un système de tubes) doit également être mentionné.

(4) Route of semi-finished products from pre-heating area to heating area.

Il convient de faire ici référence à un plan (format A3) en annexe, comme exigé au point 3.1. Des flèches représentant le flux des produits semi-finis depuis le "pre-heating area" vers le "heating area" doivent être apportées sur ce plan. Le mode de transport des produits semi-finis (par ex. via un système de tubes) doit également être mentionné.

(5) Route of products after heating.

Il convient de faire ici référence à un plan (format A3) en annexe, comme exigé au point 3.1. Des flèches représentant le flux des produits après traitement thermique doivent être apportées sur ce plan. Le mode de transport des produits finis (par ex. via un système de tubes) doit également être mentionné. Cette partie doit également mentionner de quelle manière la contamination croisée des produits finis avec des matières premières d'origine animale est évitée.

(6) Routes of workers in raw material area, pre-heating area, heating area and post-heating area.

Il convient ici de faire référence à un plan (format A3) en annexe comme exigé au point 3.1. Des flèches représentant le flux des différents groupes d'employés ayant accès aux différentes zones doivent être apportées sur ce plan.

(7) Routes of waste in raw material area, pre-heating area, heating area and post-heating area.

Il convient de faire ici référence à un plan (format A3) en annexe comme exigé au point 3.1. Des flèches représentant les flux des déchets doivent être apportées sur ce plan. Si les déchets sont évacués via l'entrée des matières premières, il convient également de mentionner de quelle manière la contamination croisée est évitée. Le mode de transport des déchets (par ex. via un système de tubes) doit également être mentionné.

(8) Route of additives and ingredients in raw material area, pre-heating area and post-heating area.

Il convient ici de faire référence à un plan (format A3) en annexe comme exigé au point 3.1. Des flèches représentant les flux des additifs et ingrédients doivent être apportées sur ce plan.

4. List of the equipment and facilities :

List the equipment and facilities in pre-heating, heating and post-heating area separately. The list should include their code, amount and specification.

Une liste des machines et appareils (par ex. mélangeurs, stérilisateur, extrudeuse, dessicateur, machine d'emballage,...) utilisés dans l'établissement producteur doit être reprise. Une distinction doit être faite entre les différentes zones, à savoir les zones "pre-heating", "heating" et "post-heating". Pour chaque machine ou appareil, il convient de mentionner le code (qui correspond au code mentionné dans le plan au point 3.1), le nombre et la spécificité (marque et type).

5. Flow chart of processing :

Please describe the processing procedures for pre-heating, heating and post-heating areas separately. The description should include processes and explanation.

Pour ce point, il peut être fait référence aux informations mentionnées au point 2.5.

6. Layout of manufacturing plant :

It is required to include description of the water supply equipments, waste water treatment and the routes for transporting of the incoming raw materials and finished products and waste out of the plant.

Il convient de mentionner ici quel type d'eau est utilisé (par ex. « drinking water sourced from the civil network »). En ce qui concerne l'aspect « waste water treatment » (par ex. « chlorination », « ozone water

treatment »), il convient de mentionner si l'entreprise traite des eaux usées et si c'est le cas, une brève description doit être jointe. Dans cette partie, il convient également d'ajouter de quelle manière l'eau est analysée (procédure d'échantillonnage, fréquence, méthodes d'analyse), le dernier rapport d'analyse doit également être joint en annexe. Pour les flux de matières premières, produits finis et déchets, il peut être fait référence aux points 3.3., 3.5. et 3.7.