

DENRÉES ALIMENTAIRES ET AUTRES PRODUITS	RI.US.AA.01.xx	ÉTATS-UNIS
	Avril 2025	

## **I. CHAMP D'APPLICATION**

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>	<i>Pays</i>
Denrées alimentaires		États-Unis

## **II. CERTIFICAT GÉNÉRAL**

Code AFSCA

Titre du certificat

EX.DAL.AA.01.xx

Certificat sanitaire pour l'exportation de denrées alimentaires et d'autres produits 6 pg.

## **III. CONDITIONS GÉNÉRALES**

Les États-Unis appliquent 2 méthodes en ce qui concerne l'importation de denrées alimentaires :

- 1) Les conditions générales telles que décrites dans ce recueil d'instructions et publiées sur le site Internet de l'AFSCA.
- 2) Les conditions spécifiques à l'établissement, sur base des conditions du permis d'importation. Ce permis d'importation donne à l'établissement l'opportunité d'obtenir, via l'importateur, des conditions moins strictes sur base de procédures spécifiques à l'établissement et ce, pour leurs propres produits. Ces conditions spécifiques à l'établissement doivent être intégrées dans le certificat général en tant que déclarations additionnelles. Les denrées alimentaires devront également être accompagnées d'une copie du permis d'importation pour le produit concerné de l'opérateur.

Étant donné que les différents états des États-Unis donnent parfois des interprétations différentes à leur propre législation fédérale et à leurs propres procédures fédérales d'importation, il est recommandé d'évaluer avec l'importateur si les documents qui accompagneront les denrées alimentaires offrent suffisamment de garanties pour l'état dans lequel les produits seront importés. La mention des déclarations additionnelles correctes relève entièrement de la responsabilité de l'opérateur.

**IV. CONDITIONS SPÉCIFIQUES**

En fonction des ingrédients présents dans la denrée alimentaire exportée, et de la forme sous laquelle ils sont présents dans la denrée alimentaire, il peut s'avérer nécessaire d'ajouter des déclarations additionnelles au certificat général (voir points V et VI de cette instruction).

L'opérateur doit indiquer si une déclaration supplémentaire est requise ou non sur le certificat pour son produit, et pour quel(s) ingrédient(s) du produit cette déclaration est requise.

**V. CONDITIONS DE CERTIFICATION POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES CONTENANT DES ŒUFS OU DES OVOPRODUITS COMME INGRÉDIENT**

*Déclaration additionnelle en cas de traitement thermique standard au sens de la législation américaine.*

Selon la législation américaine, un traitement thermique permettant d'atteindre une température à cœur d'au moins 74°C (165°F) est le traitement standard.

Pour les denrées alimentaires qui ont ou dont les ingrédients à base d'œufs ont subi un tel traitement thermique, la déclaration (a) suivante doit être ajoutée au certificat :

*The egg ingredients in the foodstuff have been cooked throughout or heat treated in order to reach a minimum internal temperature of 74°C (165°F).*

L'exportateur doit fournir la preuve que le traitement thermique appliqué aux ingrédients à base d'œufs utilisés ou à la denrée alimentaire exportée permet de satisfaire l'exigence. Les éléments de preuve au moyen desquels un opérateur peut mettre cette information à disposition varient en fonction de l'endroit où les denrées alimentaires exportées ont été fabriquées.

**A. Denrées alimentaires fabriquées en Belgique**

L'opérateur qui fabrique les denrées alimentaires peut fournir l'information relative au traitement thermique

- SOIT sur base de son processus de production, si celui-ci permet d'atteindre la température requise une fois les ingrédients à base d'œufs incorporés,
- SOIT sur base de pré-attestations (émises par des fabricants belges d'ovoproduits) ou de mentions sur le document commercial (émises par des opérateurs localisés dans un autre Etat membre (EM) et agréés pour la production d'ovoproduits). Pour les déclarations à reprendre sur les pré-attestations / documents commerciaux, voir point VIII de cette instruction.

**B. Denrées alimentaires fabriquées dans un autre EM**

Les denrées alimentaires fabriquées dans un autre EM et exportées depuis la Belgique vers les Etats-Unis doivent être accompagnées d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente

du pays où ont été fabriquées les denrées alimentaires. Pour les déclarations à reprendre sur le pré-certificat, voir point VIII de cette instruction.

*Déclarations additionnelles en l'absence de traitement thermique standard au sens de la législation américaine.*

Pour les denrées alimentaires contenant des œufs ou des ovoproduits comme ingrédients et ne répondant pas aux critères du traitement thermique standard américain, les déclarations (b) suivantes doivent être ajoutées au certificat :

*(1) The eggs used in the foodstuff were not derived from birds and poultry that were in any of the following regions or zones:*

- *(i) any region when the region was classified in § 94.6(a)(1)(i) as one in which Newcastle disease (ND) is considered to exist, or any region when the region was listed in accordance with § 94.6(a)(2) as one in which HPAI is considered to exist, except for the APHIS-defined EU Poultry Trade Region;*
- *(ii) a restricted zone in the APHIS-defined EU Poultry Trade Region established because of detection of ND or HPAI in commercial poultry, from the time of detection until the designation of the zone as a restricted is removed by the competent veterinary authority of the Member State or until 3 months (90 days) following depopulation of the poultry on affected premises in the restricted zone and the cleaning and disinfection of the last-affected premises in the zone, whichever is later, or;*
- *(iii) a restricted zone in the APHIS-defined Poultry Trade Region established because of detection of ND or HPAI in racing pigeons, backyard flocks, or wild birds, from the time of detection until the designation of the zone as a restricted zone is removed by a competent veterinary authority of the Member State.*

*(2) The eggs used in the foodstuff must not have been commingled with eggs derived from other birds and poultry that were in any of the regions or zones described in paragraph (1)(i) through (iii) of this section. Additionally, the eggs must not have been derived from poultry that were commingled with other poultry that were in any of the regions or zones described in paragraphs (1)(i) through (1)(iii) of this section.*

*(3) No equipment or materials used in transporting the eggs from the farm to the processing establishment may have been used previously for transporting eggs that were in any of the regions or zones described in paragraph (1)(i) through (iii) of this section, unless the equipment and materials have first been cleaned and disinfected.*

La 'APHIS-defined European Poultry Region' dont il est question dans ces déclarations (b) englobe différents pays européens : la liste peut être retrouvée sur le [site des autorités américaines](#).

La déclaration (b.1) requiert que les œufs utilisés ne proviennent pas :

- d'une zone délimitée dans l'un des États membres mentionnés ci-dessus pour cause de foyer de maladie de Newcastle ou d'influenza aviaire hautement pathogène dans des exploitations de volailles commerciales.

- d'une zone délimitée dans l'un des États membres mentionnés ci-dessus pour cause de foyer de maladie de Newcastle ou d'influenza aviaire hautement pathogène dans la faune sauvage, chez les pigeons voyageurs ou les détenteurs privés de volailles.

La déclaration (b.2) requiert que :

- les œufs utilisés pour la fabrication de denrées alimentaires n'aient pas été en contact avec des œufs provenant de zones spécifiées dans la déclaration (b.1);
- les volailles dont sont issus les œufs utilisés pour la fabrication des denrées alimentaires n'aient pas été en contact avec des volailles provenant de zones spécifiées dans la déclaration (b.1).

La déclaration (b.3) requiert que les œufs utilisés pour la fabrication des denrées alimentaires exportées ou pour la fabrication des ovoproduits utilisés dans les denrées alimentaires exportées aient été transportés

- dans des emballages neufs ou
- dans des emballages ayant été nettoyés et désinfectés au préalable s'ils proviennent de zones spécifiées dans la déclaration (b.1).

L'exportateur doit fournir la preuve de l'origine des œufs. Les éléments de preuve au moyen desquels un opérateur peut mettre cette information à disposition varient selon que les œufs/ovoproduits aient ou non été soumis à un traitement thermique satisfaisant à la législation européenne et selon l'endroit où les denrées alimentaires exportées ont été fabriquées.

#### A. Denrées alimentaires fabriquées en Belgique

- Ovoproduits ayant subi un traitement thermique satisfaisant à la législation européenne mais pas au traitement standard américain

L'opérateur qui fabrique les denrées alimentaires peut fournir l'information relative à l'origine des œufs sur base de pré-attestations (émises par des fabricants belges d'ovoproduits) ou de mentions sur le document commercial (émises par des opérateurs localisés dans un autre EM et agréés pour la production d'ovoproduits). Pour les déclarations à reprendre sur les pré-attestations / documents commerciaux, voir point VIII de cette instruction.

- Ovoproduits qui n'ont pas subi de traitement thermique satisfaisant à la législation européenne

L'opérateur qui fabrique les denrées alimentaires peut fournir l'information relative à l'origine des œufs sur base de pré-attestations (émises par fabricants belges d'ovoproduits) ou d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente du pays où ont été fabriqués les ovoproduits. Pour les déclarations à reprendre sur les pré-attestations / le pré-certificat, voir point VIII de cette instruction.

#### B. Denrées alimentaires fabriquées dans un autre EM

Les denrées alimentaires fabriquées dans un autre EM et exportées depuis la Belgique vers les Etats Unis doivent être accompagnées d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente du pays où ont été fabriquées les denrées alimentaires. Pour les déclarations à reprendre sur pré-certificat, voir point VIII de cette instruction.

## **VI. CONDITIONS DE CERTIFICATION POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES CONTENANT DU LAIT OU DES PRODUITS LAITIERS COMME INGRÉDIENT**

L'opérateur doit indiquer si une déclaration supplémentaire est requise ou non sur le certificat pour son produit, et pour quel(s) ingrédient(s) du produit cette déclaration est requise.

### Produits dispensés de déclaration additionnelle

Sont dispensés de déclaration additionnelle, les produits qui contiennent du lait / des produits laitiers comme ingrédients et qui répondent aux critères suivants :

- les produits sont sous forme liquide concentrée et ont subi un traitement thermique qui leur procure une conservation sans réfrigération,
- les produits contiennent uniquement du lait / des produits laitiers qui ont été incorporés sous forme de poudre, et le produit fini peut être conservé sans réfrigération.

### Produits soumis à déclaration additionnelle

Sont sujets à déclaration additionnelle, les produits qui contiennent du lait / des produits laitiers comme ingrédient et qui ne répondent pas aux critères mentionnés ci-dessus.

#### A. Déclaration additionnelle

La déclaration (c) suivante doit être ajoutée au certificat général.

*The milk/milk product subject to additional guarantees was processed in [mentionnez le (les) pays où le lait/les produits laitiers ont été transformés], a region listed in 9 CFR § 94.1(a) as free of foot-and-mouth disease and rinderpest, from milk produced in [mentionnez le (les) pays d'origine du lait cru], a region listed in 9 CFR § 94.1(a) as free of foot-and-mouth disease and rinderpest. The milk/milk product has never been in any region where foot-and-mouth disease or rinderpest exists, except when moving under seal as described in 9 CFR § 94.16(c).*

Cette déclaration requiert que le lait/produit laitier utilisé pour la fabrication des denrées alimentaires exportées

- ait été transformé dans un pays considéré par les États-Unis comme indemne de peste bovine et fièvre aphteuse,
- est issu de lait collecté dans un pays considéré par les États-Unis comme indemne de peste bovine et fièvre aphteuse.

L'opérateur doit apporter les preuves nécessaires relatives à l'origine du lait et des produits laitiers utilisés et aux lieux où ceux-ci ont été transformés. Les documents justificatifs ne doivent être fournis que pour les ingrédients laitiers qui sont sujets à certification.

Les éléments de preuve au moyen desquels un opérateur peut mettre cette information à disposition varient selon l'endroit où les denrées alimentaires exportées ont été fabriquées.

#### B. Liste des pays éligibles

La liste des pays considérés comme indemnes de peste bovine et de fièvre aphteuse par les autorités américaines peut être consultée sur leur [site internet](#).

- Voir la ligne reprenant 'Foot and mouth disease 9 CFR 94.1 (a)(1)' en colonne 1.
- Les pays indemnes sont détaillées en colonne 2. Certains pays peuvent être repris dans la liste des pays indemnes, mais avec une astérisque : vérifier la signification de cette astérisque, car le pays concerné peut en fait être soumis à des restrictions supplémentaires (et ne pas être considéré comme indemne) malgré le fait qu'il soit encore mentionné dans la liste des pays indemnes.
- La signification des éventuelles astérisques est donnée en colonne 3.

#### C. Denrées alimentaires fabriquées en Belgique

L'opérateur qui fabrique les denrées alimentaires peut fournir l'information relative à l'origine du lait sur base de pré-attestations (émises par des fabricants belges de produits laitiers) ou de mentions sur le document commercial (émises par des opérateurs localisés dans un autre EM et agréés pour la production de produits laitiers). Pour les déclarations à reprendre sur les pré-attestations / documents commerciaux, voir point VIII de cette instruction.

#### D. Denrées alimentaires fabriquées dans un autre EM

Les denrées alimentaires fabriquées dans un autre EM et exportées depuis la Belgique vers les Etats Unis doivent être accompagnées d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente du pays où ont été fabriquées les denrées alimentaires. Pour les déclarations à reprendre sur le pré-certificat, voir point VIII de cette instruction.

#### E. Cas particulier des pays repris dans la liste des pays indemnes avec une astérisque renvoyant à des mesures de restrictions supplémentaires temporaires

Il est possible que certains pays inclus dans la liste de pays indemnes soient temporairement soumis à des mesures de restrictions supplémentaires, en raison de l'apparition d'un foyer de fièvre aphteuse. De telles mesures concernent les produits exportés depuis ce pays, mais également ceux fabriqués avec des matières premières provenant de ce pays ou transformées dans ce pays et exportées depuis d'autres pays.

Lorsque de telles mesures de restrictions supplémentaires temporaires sont d'application pour un pays en particulier, cela est précisé en colonne 3 du tableau mentionné au point B plus haut. La nature des restrictions supplémentaires temporaires est en général détaillée dans un document publié sur la même page que celle du tableau. Il est possible que l'exportation reste possible sous conditions.

i. Exportation possible sous condition de traitement thermique adéquat

Il est possible que l'exportation de denrées alimentaires contenant des produits laitiers fabriqués à partir de lait cru collecté dans un pays sujet à restrictions supplémentaires temporaires, ou transformés dans un tel pays, reste possible, pour autant que les produits laitiers ou les denrées qui le contiennent aient été soumis à un traitement thermique satisfaisant les exigences de l'APHIS.

Les traitements thermiques considérés comme suffisants dans un tel cas par l'APHIS sont les suivants :

- un chauffage à 148°C pendant 3 secondes, OU
- un chauffage à 140°C pendant 5 secondes, OU
- un chauffage à 72°C pendant 15 secondes suivi d'un deuxième chauffage à au moins 72°C pendant 15 secondes, OU
- un chauffage à 72°C pendant 15 secondes suivi d'une acidification à un pH < 6 pendant une heure.

Lorsque les denrées alimentaires contiennent uniquement des matières premières laitières issues de lait cru collecté dans ou transformées dans un pays sujet à restrictions supplémentaires temporaires, elles ne doivent alors pas être accompagnées de la déclaration additionnelle (c) mentionnée plus haut, mais d'une déclaration additionnelle spécifique relative au traitement thermique.

The foodstuffs contain dairy ingredients originating from .....<sup>(1)</sup>, that have been subject to one of the following heat treatments:

- heating to 148°C for 3 sec, OR
- heating to 140°C for 5 sec, OR
- heating to 72°C for 15 sec, followed by a second heating to at least 72°C for 15 sec, OR
- heating to 72°C for 15 sec followed by a lowering of the pH to less than 6 for one hour.

*(1) mentionner le nom du pays sujet à des restrictions supplémentaires temporaires*

Lorsque les denrées alimentaires contiennent aussi bien des matières premières laitières issues de lait cru collecté dans ou transformées dans un pays sujet à restrictions supplémentaires temporaires, que des matières premières laitières issues de lait cru collecté dans ou transformées dans un pays non sujet à restrictions supplémentaires temporaires, elles doivent être accompagnées des 2 déclarations additionnelles, chacune mentionnant les pays qui la concerne.

a) Denrées alimentaires fabriquées en Belgique

L'opérateur qui fabrique les denrées alimentaires peut fournir l'information relative au traitement thermique du lait sur base de pré-attestations (émises par des fabricants belges de produits laitiers) ou de mentions sur le document commercial (émises par des opérateurs localisés dans un autre EM et agréés pour la production de produits laitiers). Pour les

déclarations à reprendre sur les pré-attestations / documents commerciaux, voir point VIII de cette instruction.

b) Denrées alimentaires fabriquées dans un autre EM

Les denrées alimentaires fabriquées dans un autre EM et exportées depuis la Belgique vers les Etats Unis doivent être accompagnées d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente du pays où ont été fabriquées les denrées alimentaires. Pour les déclarations à reprendre sur le pré-certificat, voir point VIII de cette instruction.

## **VII. CONDITIONS DE CERTIFICATION**

### *Certificat général*

Voir les instructions reprises dans le recueil d'instruction du certificat général.

### *Déclaration additionnelle relative aux ingrédients à base d'œufs*

Vérifier, sur base des éléments de preuve mis à disposition par l'opérateur (processus de fabrication / pré-attestations / mentions sur le document commercial / pré-certificats) que la bonne déclaration additionnelle est bien reprise dans le certificat.

### *Déclaration additionnelle relative aux ingrédients à base de lait*

Vérifier, sur base de la nature de la denrée alimentaire exportée, si une déclaration additionnelle pour les ingrédients laitiers est nécessaire ou pas.

Si elle est nécessaire, vérifier sur base des éléments de preuve mis à disposition par l'opérateur (pré-attestations / mentions sur le document commercial / pré-certificats concernant l'origine, voire au besoin pré-attestations / mentions sur le document commercial / pré-certificats concernant le traitement thermique), si la déclaration additionnelle relative à l'origine est suffisante, ou si la déclaration additionnelle relative au traitement thermique doit être fournie en sus ou en remplacement.

## **VIII. PRÉ-ATTESTATION, MENTION SUR LE DOCUMENT COMMERCIAL ET PRÉ-CERTIFICATION**

Les modalités générales décrites dans l'instruction [RI.AA.PA-PC](#) relative à la pré-attestation et la pré-certification sont d'application.

Peuvent être exemptés de l'obligation de pré-certification :

- les produits laitiers qui ont été fabriqués par un opérateur agrée dans un autre EM,
- les ovoproduits qui ont été fabriqués par un opérateur agrée dans un autre EM, pour autant qu'ils aient subi un traitement thermique conforme à la législation européenne.

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 agréé en question (en d'autres mots par l'opérateur agréé pour la production de produits laitiers / ovoproduits), 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

Un opérateur belge peut émettre une pré-attestation, pour transmettre l'information relative à l'origine ou au traitement thermique des produits laitiers /ovoproduits, sur base selon les cas de sa traçabilité propre, de son processus de production, d'une pré-attestation émise par un opérateur belge, d'une mention sur le document commercial émise par un opérateur implanté dans un autre EM ou d'un pré-certificat.

Une pré-attestation délivrée par un opérateur belge doit reprendre les déclarations suivantes pour pouvoir être utilisée pour la certification des denrées alimentaires vers les Etats Unis.

A. Pré-attestation d'ovoproduits quant au traitement thermique

Produit soumis à un traitement thermique permettant d'atteindre 74°C à coeur.

B. Pré-attestation d'ovoproduits quant à l'origine

Œufs/ovoproduits dérivés

- d'œufs pondus dans la *EU Poultry Trade Region*<sup>(1)</sup>,
- d'œufs qui n'ont pas été pondus dans des zones de restrictions délimitées autour d'un foyer/cas d'influenza aviaire hautement pathogène ou de maladie de Newcastle chez les volailles, les oiseaux captifs (pigeons voyageurs y compris) ou les oiseaux sauvages.

(1) pays détaillés sur le [site des autorités américaines](#)

C. Pré-attestation de produits laitiers quant à l'origine

Ingrédients laitiers transformés en .....<sup>(1)</sup> et provenant de lait cru collecté en .....<sup>(2)</sup>

(1) mentionner le(s) pays dans lequel (lesquels) le lait a été transformé, toutes étapes confondues

(2) mentionner le(s) pays dans lequel (lesquels) le lait cru a été collecté

D. Pré-attestation de produits laitiers quant au traitement thermique

Produit soumis à l'un des traitements suivants :

- chauffage à 148°C pendant 3 secondes, OU
- chauffage à 140°C pendant 5 secondes, OU
- chauffage à 72° pendant 15 sec, suivi d'un deuxième chauffage à au moins 72°C pendant 15 sec, OU
- chauffage à 72°C pendant 15 sec suivi d'une acidification à un pH inférieur à 6 pendant 1 heure.

*Mention sur le document commercial / bon de livraison / document avec entête de l'établissement*

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 / des œufs utilisé(s), ou le traitement thermique appliqué, est recevable, pour autant que l'opérateur qui délivre la mention soit agrée pour la production de produits laitiers / ovoproduits conformément à la législation européenne applicable.

A. Mention pour les ovoproduits quant au traitement thermique

Product subject to a thermic treatment reaching an internal temperature of 74°C.

B. Mention pour les ovoproduits quant à l'origine

Eggs/egg products derived from

- eggs laid in the *EU Poultry Trade Region*<sup>(1)</sup>,
- eggs that have not been laid in restricted zones delimited around a case/outbreak of highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease in poultry, captive birds (including racing pigeons) and wild birds.

*(1) countries listed on the [website of the American authorities](#)*

C. Mention pour les produits laitiers quant à l'origine

Dairy ingredients processed in .....<sup>(1)</sup> and derived from raw milk collected in .....<sup>(2)</sup>

*(1) mention the country (countries) in which the dairy product has been processed, all production steps taken into account*

*(2) mention the country (countries) in which the raw milk has been collected*

D. Mention pour les produits laitiers quant au traitement thermique

Product subject to one of the following treatment :

- heating 148°C during 3 secondes, OR
- heating to 140°C during 5 secondes, OR
- heating to 72° during 15 sec, followed by a 2nd heating to at least 72°C during 15 sec, OR
- heating to 72°C during 15 sec followed by a lowering of the pH to less than 6 for one hour.

*Pré-certificat*

Le pré-certificat délivré par l'autorité compétente d'un autre EM doit contenir les déclarations suivantes pour pouvoir être utilisé pour la certification de denrées alimentaires vers les Etats-Unis.

A. Pré-certification de denrées alimentaires contenant des ingrédients à base d'œufs quant au traitement thermique

*The egg ingredients in the foodstuff have been cooked throughout or heat treated in order to reach a minimum internal temperature of 74°C (165°F).*

B. Pré-certification de denrées alimentaires contenant des ingrédients à base d'œufs quant à l'origine

1. The eggs used in the foodstuff were not derived from birds and poultry that were in any of the following regions or zones:

- (i) any region when the region was classified in § 94.6(a)(1)(i) as one in which Newcastle disease (ND) is considered to exist, or any region when the region was listed in accordance with § 94.6(a)(2) as one in which HPAI is considered to exist, except for the APHIS-defined EU Poultry Trade Region;
- (ii) a restricted zone in the APHIS-defined EU Poultry Trade Region established because of detection of ND or HPAI in commercial poultry, from the time of detection until the designation of the zone as a restricted is removed by the competent veterinary authority of the Member State or until 3 months (90 days) following depopulation of the poultry on affected premises in the restricted zone and the cleaning and disinfection of the last-affected premises in the zone, whichever is later, or;
- (iii) a restricted zone in the APHIS-defined Poultry Trade Region established because of detection of ND or HPAI in racing pigeons, backyard flocks, or wild birds, from the time of detection until the designation of the zone as a restricted zone is removed by a competent veterinary authority of the Member State.

2. The eggs used in the foodstuff must not have been commingled with eggs derived from other birds and poultry that were in any of the regions or zones described in paragraph (1)(i) through (iii) of this section. Additionally, the eggs must not have been derived from poultry that were commingled with other poultry that were in any of the regions or zones described in paragraphs (1)(i) through (1)(iii) of this section.

3. No equipment or materials used in transporting the eggs from the farm to the processing establishment may have been used previously for transporting eggs that were in any of the regions or zones described in paragraph (1)(i) through (iii) of this section, unless the equipment and materials have first been cleaned and disinfected.

C. Pré-certification de denrées alimentaires contenant des ingrédients laitiers quant à l'origine

1. The milk/milk product included in the foodstuff and subject to additional guarantees was processed in ....., a region listed by the United States in [9 CFR § 94.1\(a\)](#) as free of foot-and-mouth disease and rinderpest, from milk produced in ....., a region listed by the United States in [9 CFR § 94.1\(a\)](#) as free of foot-and-mouth disease and rinderpest. The milk/milk product has never been in any region where foot-and-mouth disease or rinderpest exists, except when moving under seal as described in 9 CFR § 94.16(c).

*(1) mention the country (countries) in which the dairy product has been processed, all production steps taken into account*

*(2) mention the country (countries) in which the raw milk has been collected*

D. Pré-certification de denrées alimentaires contenant des ingrédients laitiers quant au traitement thermique

1. The foodstuff contains dairy ingredients originating from .....(1).

2. The foodstuff / dairy product included in the foodstuff has undergone one of the following treatment :

- heating to 148°C during 3 secondes, OR
- heating to 140°C during 5 secondes, OR
- heating to 72° during 15 sec, followed by a 2nd heating to at least 72°C during 15 sec, OR
- heating to 72°C during 15 sec followed by a lowering of the pH to less than 6 for one hour.

*(1) mention the country (countries) subject to temporary restrictions by the American authorities due to foot and mouth disease*