

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.CL.Traces.06	CHILI
	Juillet 2024	

I. DOMAINE D'APPLICATION

Description du produit	Code NC		Pays
Plats préparés (produits composés)	1601	1905	Chili
	1602	2004	
	1603	2005	
	1604	2103	
	1605	2104	
	1901	210500	
	1902	2106	

II. CERTIFICAT EUROPEEN

Type de certificat	Titre du certificat	
TRACES	Certificat vétérinaire de l'UE pour plats préparés pour la consommation humaine pour le Chili	3 p.

III. CONDITIONS GENERALES

Agrément pour l'exportation vers le Chili

Les produits exportés doivent avoir été obtenus et stockés dans des établissements préalablement approuvés par les autorités chiliennes, le Chili appliquant une liste fermée pour l'exportation de plats préparés (produits composés).

Les opérateurs doivent dès lors introduire une demande d'agrément pour l'exportation auprès de leur ULC. Les modalités à cet effet sont décrites dans le recueil RI.CL.agrémentexport qui est disponible sur le site de l'[AFSCA](#).

La liste des établissements approuvés par les autorités chiliennes peut être consultée en suivant le lien disponible sur le site de l'[AFSCA](#).

IV. CONDITIONS DE CERTIFICATION

Le certificat est disponible sur le site internet de certification européen « TRACES NT ».

Plus de détails et d'instructions relatifs à l'utilisation de TRACES NT sont disponibles sur le site de l'[AFSCA](#).

Le certificat doit être délivré en langue espagnole et dans la langue maternelle de l'opérateur.

Point I.11: c'est l'établissement à partir duquel les marchandises sont expédiées qui doit être renseigné (établissement producteur ou établissement de stockage). Cet établissement doit figurer sur la liste fermée.

Point I.13: c'est l'établissement producteur qui doit être mentionné. Cet établissement doit figurer sur la liste fermée.

Point II.2 : cette déclaration peut être signée sur base de l'agrément de l'établissement de production et de l'établissement de stockage (s'il y a lieu) et après vérification que ces établissements soient bien repris sur la liste fermée des établissements autorisés à exporter vers le Chili .

Point II.3 : cette déclaration peut être barrée si le plat préparé ne contient pas de lait.

- Point II.3.1 : cette déclaration peut être signée sur base de l'agrément de l'établissement producteur et de l'établissement de stockage des produits à exporter.
- Point II.3.2 : cette déclaration peut être signée après vérification du statut sanitaire de la Belgique, sur le site internet de l'[AFSCA](#).
- Point II.3.3 : l'une des options doit être choisie en ce qui concerne le traitement thermique appliqué au lait utilisé pour la production des produits. L'opérateur doit apporter les preuves nécessaires. L'absence de traitement thermique n'est acceptable que si les produits (fromages) répondent aux conditions mentionnées au point II.3.5.

Point II.4 : cette déclaration peut être barrée si le plat préparé ne contient pas de viande de volaille ou de produits de viande à base de volaille.

- Point II.4.1 : cette déclaration peut être signée sur base de l'agrément de l'établissement producteur et de l'établissement de stockage de la viande de volaille ou des produits de viande à base de volaille utilisés dans la production des plats préparés. L'opérateur doit apporter les preuves nécessaires.
- Point II.4.2 : l'une des options doit être choisie en ce qui concerne le traitement thermique auquel ont été soumis la viande / les produits à base de viande. L'opérateur doit apporter les preuves nécessaires.

Point II.5 : cette déclaration peut être barrée si le plat préparé ne contient pas de viande porcine/bovine ou de produits de viande à base de porc ou de bovin.

- Point II.5.1 : cette déclaration peut être signée sur base de l'agrément de l'établissement producteur et de l'établissement de stockage de la viande porcine/bovine utilisée dans la production des plats préparés. L'opérateur doit apporter les preuves nécessaires.
- Point II.5.2 : l'opérateur doit
 - apporter les preuves nécessaires quant à l'Etat membre d'origine de la viande / des produits à base de viande utilisés pour la fabrication des plats

préparés, et l'agent certificateur vérifie le statut sanitaire de cet Etat membre sur le site de l'[AFSCA](#) (Belgique) ou de l'[OMSA](#) (autres Etats membres), OU

- apporter les preuves nécessaires que les plats préparés aient été soumis à l'un des traitements mentionnés.