

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.DZ.02.04	ALGÉRIE
	Mars 2025	

I. DOMAINE D'APPLICATION

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>	<i>Pays</i>
Produits laitiers, y compris le lait infantile	0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 0410, 1901	Algérie

II. CERTIFICAT BILATÉRAL

<i>Code AFSCA</i>	<i>Titre du certificat</i>	
EX.VTP.DZ.02.04	Certificat sanitaire pour l'exportation de lait et produits laitiers, y compris le lait infantile	3 p.

III. CONDITIONS GÉNÉRALES

Agrément pour l'exportation vers l'Algérie

L'Algérie n'applique pas de liste fermée. Il n'est donc pas nécessaire d'introduire une demande d'agrément pour l'exportation.

IV. CONDITIONS SPÉCIFIQUES

Analyses demandées dans le cadre du certificat

A. Paramètres à analyser

Différents paramètres doivent être analysés dans le cadre de l'exportation de produits laitiers vers l'Algérie.

Les paramètres à analyser varient en fonction de la nature des produits exportés :

- des garanties doivent être fournies en matière de microbiologie (tous types de produits), en matière de résidus (poudre de lait) et en matière de contamination radioactive (tous types de produits) ;
- les paramètres à analyser sont détaillés par type de produits, au point V de cette instruction.

Tous les paramètres demandés pour un produit laitier particulier doivent toujours être repris sur le certificat.

B. Normes d'application

Les normes à prendre en compte pour vérifier la conformité des analyses sont également détaillées au point V. de cette instruction.

L'opérateur peut choisir de mentionner des normes différentes de celles reprises au point V. de cette instruction dans le certificat.

- Tout opérateur qui choisit de déroger aux normes reprises dans ce recueil d'instruction le fait à ses propres risques et périls.
- L'AFSCA ne pourra être tenue responsable du blocage d'un conteneur en raison de l'application de normes différentes de celles mentionnées dans ce recueil d'instructions, et n'interviendra pas auprès des autorités algériennes pour faire débloquent un tel conteneur.

C. Base de la certification

Le certificat peut être signé sur base de résultats obtenus dans le cadre :

- d'analyses réalisées dans des laboratoires agréés,
- d'analyses réalisées dans un laboratoire interne de l'entreprise.

Si la certification est effectuée sur base de résultats obtenus dans un laboratoire interne de l'entreprise, il faut vérifier :

- que le laboratoire participe à des tests inter-laboratoires pour la méthode en question à raison d'au moins une fois par an et qu'il a obtenu des résultats favorables au dernier test inter-laboratoires auquel il a participé;
- pour les analyses microbiologiques, que la méthode utilisée est bien une méthode validée (liste des méthodes validées publiées sur le site internet de l'[AFSCA](#) – voir lien *Liste des méthodes reconnues en microbiologie*);
- pour les analyses pour antibiotiques, que l'analyse ait été effectuée sur lait reconstitué à partir de la poudre de lait, au moyen du test Delvotest (qui couvre la grande majorité des groupes d'antibiotiques);
- pour les analyses pour mycotoxines, que l'analyse ait été effectuée au moyen de la méthode officielle ISO 14501;
- pour les analyses pour la phosphatase, que l'analyse ait été effectuée au moyen de la méthode officielle ISO 11816-1 / IDF155-1.

L'opérateur doit apporter les preuves nécessaires.

Le laboratoire interne à l'entreprise peut être situé dans un autre Etat membre, pour autant qu'il réponde aux critères mentionnés ci-dessus.

D. Rapports d'analyses

Les rapports d'analyses doivent être joints au certificat. Ces rapports doivent mentionner le nom du laboratoire qui a effectué les analyses, et être signés et cachetés par le responsable du laboratoire en question. Ces rapports sont joints au certificat sous forme d'annexes : ils doivent dès lors être numérotés conformément à la procédure 2013/661/CONT.

L'opérateur :

- soumet les rapports d'analyses à l'agent certificateur pour les faire « viser ».

- Seules les analyses requises par le recueil d'instructions pour le produit spécifique à exporter seront visées par l'agent certificateur.
- L'opérateur doit donc s'assurer que les rapports d'analyses ne mentionnent que les résultats d'analyse requises par le recueil d'instructions, et ;
- fournit les preuves de validation de la méthode et de participation aux tests inter-laboratoires (si les analyses sont effectuées dans un labo interne).

Les rapports d'analyses doivent être visés par l'agent certificateur. Celui-ci ne les vise

- que si les résultats sont conformes aux limites mentionnées dans cette instruction (voir point V – 'Conditions de certification'), ET ;
- si cela concerne des analyses effectuées dans un laboratoire interne, pour autant les preuves demandées ci-dessus (en matière de méthode validée et de participation aux tests inter-laboratoires) sont bien fournies.

Pour « viser » les rapports, l'agent certificateur les tamponne en éventail et appose sa signature sur chaque feuille.

Matières premières ayant servi à fabriquer les produits à exporter vers l'Algérie

Les matières premières utilisées (lait cru ou produits laitiers) peuvent provenir d'autres Etats membres (EM) de l'UE.

Le lait cru ou les produits laitiers importés en UE en provenance d'un pays tiers ne peuvent être utilisés comme matières premières : les garanties à fournir pour certaines maladies ne sont en effet pas toutes couvertes par le certificat d'importation dans l'UE.

Statut sanitaire des zones / pays d'origine du lait cru

Le lait cru à partir duquel les produits exportés sont fabriqués, doit provenir d'une région ou d'un pays indemne de dermatose nodulaire contagieuse, de pleuropneumonie contagieuse, de fièvre aphteuse, de peste des petits ruminants, de fièvre de la vallée du Rift, de peste bovine, de clavelée (variole ovine et caprine) et de stomatite vésiculeuse durant les 12 derniers mois.

d'un document qui précise les pays où a été collecté le lait cru utilisé, **afin que le statut de ces pays puisse être contrôlé pour les maladies susmentionnées.**

- **Si ces pays sont indemnes, les produits laitiers peuvent être exportés sans problème.**
- **Si au moins un pays n'est pas indemne pour au moins une des maladies, il faudra mettre à disposition des éléments de preuve supplémentaires pour les matières premières/produits provenant de ce pays (voir point VII de cette instruction).**

Ce document peut prendre la forme :

- d'une pré-attestation (lorsque ce document est émis par un collecteur belge de lait cru ou un fabricant belge de produits laitiers),
- d'une mention sur le document commercial / bon de livraison / document à l'entête de l'établissement (lorsque ce document est émis par un collecteur de lait cru

implanté dans un autre EM ou fabricant de produits laitiers implanté dans un autre EM).

Seule exception à cette règle : les collecteurs / acheteurs de lait cru ne doivent pas obtenir de document du producteur de lait (fermier), mais ils doivent en émettre un à destination de l'opérateur en aval dans la chaîne alimentaire.

Chaque livraison réceptionnée par un opérateur doit être accompagnée d'un tel document. Cette fréquence de réception par envoi peut être réduite à une fréquence annuelle, en concertation avec l'ULC.

Cette fréquence annuelle ne sera acceptée par l'ULC que si l'opérateur peut démontrer qu'il a mis en place avec ses fournisseurs une méthode de travail qui garantit qu'il soit informé dès que la situation change et que les conditions mentionnées sur la déclaration annuelle ne sont plus remplies.

Lors de son évaluation pour accepter ou non cette fréquence annuelle, l'ULC peut tenir compte du profil de l'opérateur et de son historique. La décision finale d'accepter ou non cette une fréquence annuelle est laissée à la discrétion de l'ULC.

La fréquence de réception annuelle ne peut être implémentée qu'après que l'ULC ait donné son approbation. Il relève de la responsabilité de l'opérateur de prendre contact avec son ULC pour aboutir à une telle approbation.

Pour la nature de la déclaration à reprendre sur ces différents documents, voir point VI de cette instruction.

Origine des produits exportés

Sachant que l'on se base entre autres sur le plan de contrôle de l'AFSCA et sur le plan de monitoring sectoriel de la Fédération laitière pour garantir certaines des exigences demandées dans le certificat, le dernier établissement de production doit être situé en Belgique.

Il ne peut être fait exception à ce qui est mentionné ci-dessus (donc dernier établissement de production dans un autre EM) qu'à condition que

- les analyses requises dans le cadre du certificat soient effectuées au niveau de l'envoi par l'opérateur exportant les produits,
- les analyses soient effectuées pour tous les paramètres d'application (donc aussi les paramètres radiologiques),
- les analyses soient effectuées dans un laboratoire agréé.

V. CONDITIONS DE CERTIFICATION

Point 3.1 : nom, adresse et numéro d'agrément de l'établissement de production, comme indiqué sur les données d'identification des marchandises.

Point 3.2: renseigner les informations relatives au lieu physique depuis lequel les marchandises sont expédiées.

Point 5.1 : peut être signé sur base de la législation européenne.

Point 5.2 :

- L'agent certificateur vérifie dans quel pays le lait cru a été collecté et à quelle date les produits ont été fabriqués, 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).

Le contrôle des pré-attestations et/ou des mentions sur le document commercial peut éventuellement être limité à un échantillon aléatoire. Cette vérification ne se limite pas uniquement à la présence des documents, mais peut inclure une vérification de leur contenu. L'opérateur doit donc faire en sorte que ces documents soient facilement mis à disposition. Par ailleurs, l'opérateur doit pouvoir justifier d'un accord avec son ULC relatif à une réduction de fréquence s'il ne peut mettre un document particulier à disposition pour chaque livraison réceptionnée.

- o **La peste bovine est considérée comme éradiquée mondialement. L'exigence est donc considérée comme toujours rencontrée.**
- o Pour la fièvre aphteuse, la peste des petits ruminants, la fièvre de la vallée du Rift, la dermatose nodulaire contagieuse, la péripneumonie contagieuse bovine et la variole ovine et caprine: l'agent certificateur effectue les vérifications nécessaires sur le site de l'[OMSA](#), en appliquant les filtres suivants.
 - Au niveau de COUNTRY, cocher uniquement les pays d'origine du lait cru.
 - Au niveau de DISEASE, cocher uniquement *Foot and mouth disease virus (inf. with)*, *Peste des petits ruminants virus (inf. with)*, *Rift Valley fever virus (Inf. with)*, *Lumpy skin disease virus (Inf. with)* et *Mycoplasma mycoides subsp. Mycoides SC (Inf. with) (Contagious bovine pleuropneumonia)* et *Sheep pox and goat pox*.
 - Au niveau de REPORT DATE, sélectionner une période qui couvre les 12 mois.

Si la recherche ne fournit aucune ligne de résultat, l'exigence est satisfaite.

- **Si le contrôle sur le site de l'OMSA n'est pas favorable, alors l'opérateur doit mettre des éléments de preuve supplémentaires à disposition pour garantir qu'il est satisfait à l'exigence.**
 - o **Si l'opérateur réceptionne du lait cru, il peut le démontrer à l'aide de sa propre traçabilité ou doit disposer d'une déclaration émise par un collecteur de lait cru.**
 - o **Si l'opérateur réceptionne des ingrédients/produits laitiers, il doit disposer d'une déclaration émise par le fabricant de produits laitiers.**
 - o **S'il s'agit de produits d'un pays tiers, le certificat d'importation fournit suffisamment de garanties.**

Pour le contenu des déclarations à présenter, voir point VII de cette instruction.

Point 5.3. : cette déclaration peut être signée sur base de la législation européenne.

Point 5.4 : ce point n'a trait qu'au lait en poudre. Pour le lait et les produits à base de lait autres que le lait en poudre, il n'y a pas d'exigences sanitaires fixées pour les paramètres antiseptiques, PCB, dioxines, fer et cuivre. Ce point ne doit cependant pas être barré quand il n'est pas d'application.

- Les paramètres « PCB », « dioxines », « fer » et « cuivre » peuvent être garantis sur base du plan de contrôle national pour les paramètres qui y figurent, du monitoring sectoriel et du plan d'autocontrôle de l'établissement.
 - o Pour le plan d'autocontrôle de l'établissement, la règle est qu'une analyse doit avoir lieu par trimestre sur un échantillon constitué de tous les lots de production produits au cours de ce trimestre.
 - o Pour le plan de contrôle sectoriel, la règle est que 10 analyses par an doivent avoir lieu sur le lait de ferme et/ou sur le lait de camion-citerne.
- Le paramètre « antiseptiques », peut être garanti sans la réalisation d'analyses spécifiques, si le plan HACCP de l'établissement comprend des procédures visant à éviter la contamination des produits finis par des antiseptiques.
- Le lait infantile en poudre ne doit pas répondre aux normes du lait en poudre mentionnées au point 5.4 du certificat (Antiseptiques, PCB, Dioxines, Fe et Cu). Il doit par contre répondre aux normes microbiologiques mentionnées dans le tableau pour le « Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge » du point 5.5.

Point 5.5 : l'opérateur indique le type de produit ainsi que les spécifications requises.

Les spécifications requises pour les différents types de produits se trouvent dans les tableaux ci-après.

- Les critères « m » et « M » dans les tableaux des spécifications microbiologiques ne comportent pas partout d'unités de mesure. Par défaut, l'unité de mesure des valeurs « m » et « M » est le nombre de germes présents par gramme ou par millilitre de produit analysé, sauf pour Salmonella et Listeria pour lesquelles l'unité de mesure est le nombre de germes dans 25 grammes. Si une autre unité de mesure est spécifiquement indiquée dans le tableau, alors cette autre unité de mesure prévaut.
- Attention : ces informations doivent être remplies en français.
- Toutes les analyses mentionnées ci-dessous doivent être réalisées au niveau de l'envoi, pour chaque lot exporté, et les résultats de ces analyses doivent apparaître sur le rapport d'analyse. Le rapport d'analyses doit être visé et cacheté par l'agent certificateur (voir point IV – 'Rapports d'analyses' pour les modalités d'application).
- L'AFSCA a connaissance des critères microbiologiques décrits ci-dessous.
 - o Ces critères pouvant être adaptés unilatéralement par les autorités algériennes, il appartient à l'opérateur de vérifier auprès de son importateur si les paramètres mentionnés sont bien ceux exigés par les autorités algériennes et/ou si les normes mentionnées sont encore toujours applicables.
 - o L'opérateur peut choisir de reprendre des normes différentes de celles mentionnées dans les tableaux suivants, à ses propres risques et périls. L'agent certificateur vérifiera alors la conformité des analyses par apport aux normes mentionnées par l'opérateur sur le certificat.
- L'AFSCA ne peut être tenue responsable en cas de blocage d'un envoi lié à l'absence d'analyses, l'analyse de paramètres erronés ou à l'application de normes ne satisfaisant par les autorités algériennes.

Lait cru.

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	3.10 ⁵	3.10 ⁶
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³

Coliformes thermotolérants	5	2	$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^3$
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
Antibiotiques	1	-	Absence dans 1 ml	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	10^4	10^5
Enterobacteriaceae	5	0	10	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	

Lait UHT et lait stérilisé

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	0	10/0,1 ml	

Lait en poudre

Critères	n	c	m	M
Enterobacteriaceae	5	2	10	10^2
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10^2
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	

Lactosérum en poudre

Critères	n	c	m	M
Enterobacteriaceae	5	2	10	10^2
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10^2
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	

Fromages au lait cru

Critères	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10^4	10^5
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10^3	10^4
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Fromages à base de lait ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation et fromages affinés à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation

Critères	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10^2	10^3
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10^2	10^3
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation

Critères	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Crème au lait cru

Critères	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Crème pasteurisée

Critères	n	c	m	M
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10	10 ²
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Crèmes glacées et desserts lactés congelés :

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10	10 ²
<i>Enterobacteriaceae</i> ⁽¹⁾	5	2	50	5.10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

⁽¹⁾ Ce critère s'applique au stade du portionnement dans le commerce de détail, c'est-à-dire lors du fractionnement ou de la manipulation en vue de la vente directe au consommateur final.

Beurre cru

Critères	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Beurre pasteurisé

Critères	n	c	m	M
Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Beurre concentré

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	5.10 ²	5.10 ³
Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
Coliformes totaux	5	0	Absence	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	

Lait fermentés (Lben, Raib)

Critères	n	c	m	M
Coliformes totaux	5	2	3.10 ⁴	3.10 ⁵
Coliformes thermotolérants	5	2	30	3.10 ²
Staphylocoques à coagulase +	5	2	3.10 ²	3.10 ³
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Yaourts ou yoghourts et desserts lactés

Critères	n	c	m	M
Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Caséines - caséinates :

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	3.10 ⁴	3.10 ⁵
Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
Coliformes totaux	5	0	Absence dans 0,1g	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	

Matière grasse laitière anhydre :

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	5.10 ²	5.10 ³
Coliformes totaux	5	0	Absence	
Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	

Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

 A. Préparations destinées aux nourrissons

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
Levures et moisissures	5	2	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	5	1	50	5.10 ²
Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
<i>Enterobacteriaceae</i>	10	0	Absence dans 10 g	
<i>Cronobacter spp.</i>	5	0	Absence dans 10 g	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Absence	

 B. Préparations de suites destinées aux nourrissons et enfants en bas âge

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	Absence dans 10 g	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Absence	

 C. Aliments destinés aux nourrissons de plus de six mois et enfants en bas âge

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Bacillus cereus</i> ⁽¹⁾	5	1	10 ²	10 ³
Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Absence	

⁽¹⁾ Ce critère est recherché uniquement pour les aliments transformés à base de céréales.

 D. Préparations nécessitant une cuisson avant la consommation⁽¹⁾

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes totaux	5	2	10 ²	10 ³
Levures et moisissures	5	2	10 ²	10 ³
Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	

⁽¹⁾ On entend par « cuisson » le chauffage du produit à une température d'au moins 100°C pendant au minimum 3 minutes.

Glaces aromatisées et sorbets

Critères	n	c	m	M
Germes aérobies à 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes totaux	5	0	3	
Levures et moisissures	5	0	10 ²	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence	

n : nombre d'unités composant l'échantillon.

c : nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

m : seuil au-dessous duquel le produit est considéré comme étant de qualité satisfaisante. Tous les résultats égaux ou inférieurs à ce critère sont considérés comme satisfaisants.

M : Seuil limite d'acceptabilité, au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, sans pour autant que le produit soit considéré comme toxique.

M= 10 m lors du dénombrement effectué en milieu solide;

M= 30 m lors du dénombrement effectué en milieu liquide.

Point 5.6 : cette déclaration peut être signée après vérification de la date de production. Ceci est indiqué dans la casse 2.7.

Point 5.7 : les paramètres Césium 134, Césium 137, Iode 131 et Strontium 90 sont repris dans le plan de contrôle national. Pour approuver la déclaration pour ces paramètres, vous pouvez vous baser sur les résultats du plan de contrôle.

La CBL a réalisé un monitoring sectoriel pour les paramètres Américium 241 et Plutonium 239. Les résultats de ce monitoring sectoriel sont conformes avec les valeurs du certificat algérien.

VI. PRÉ-ATTESTATION ET MENTION SUR LE DOCUMENT COMMERCIAL

Les modalités décrites dans l'instruction [RIAA.PA-PC](#) relative à la pré-certification / pré-attestation s'appliquent.

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

- le lait cru collecté / acheté par un opérateur enregistré comme collecteur 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.

La circulation des documents à travers la chaîne de production relève de la responsabilité des opérateurs.

Pré-attestation

Pour autant qu'un opérateur belge dispose de l'information relative à l'origine du lait cru (sur base de la traçabilité du lait cru ET/OU pré-attestation ET/OU mention sur le document commercial), il peut pré-attester les produits laitiers pour l'Algérie.

La pré-attestation se fait par l'apposition de la déclaration suivante par le responsable de l'établissement sur le document commercial.

<p>Pays d'origine du lait cru:</p> <p>Date :</p> <p>Nom et signature du responsable :</p>

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

<p>Country of origin of the raw milk :</p> <p>Date :</p> <p>Name and signature responsible person:</p>
--

VII. DÉCLARATION SUPPLÉMENTAIRE LORSQUE LES PAYS D'ORIGINE DU LAIT CRU NE SONT PAS INDEMNES DE FIÈVRE APTHEUSE, FIÈVRE DE LA VALLÉE DU RIFT, PÉRIPNEUMONIE CONTAGIEUSE BOVINE, DERMATOSE NODULAIRE CONTAGIEUSE, PESTE DES PETITS RUMINANTS ET VARIOLE OVINE ET CAPRINE

Lorsque le lait cru utilisée est originaire d'un EM qui n'était pas indemne de fièvre aphteuse, fièvre de la vallée du rift, dermatose nodulaire contagieuse ou pleuropneumonia contagieuse bovine (voir contrôle effectué pour le point 5.2 du certificat), alors les matières premières / produits provenant de cet EM doivent être accompagnés d'une déclaration spécifique du collecteur de lait cru ou du fabricant des produits laitiers.

Cette déclaration doit accompagner chaque livraison.

A. Modèle pour les collecteurs de lait cru

Je soussigné⁽¹⁾, responsable de l'établissement de collecte de lait cru⁽²⁾, déclare par la présente que le lait cru collecté en⁽³⁾ le⁽⁴⁾ et délivré à⁽⁵⁾ ne provient pas de fermes localisées dans des zones (d'un diamètre d'au moins⁽⁶⁾ km) au sein desquelles il y a eu un foyer de⁽⁷⁾ au cours des derniers 12 mois.

I undersigned,⁽¹⁾, responsible of the establishment⁽²⁾ collecting raw milk, hereby declare that the raw milk collected in⁽³⁾ on⁽⁴⁾ and delivered to⁽⁵⁾ does not originate from farms located in zones (with a radius of at least⁽⁶⁾ km) in which there has been an outbreak of⁽⁷⁾ in the last 12 months.

Date:

Signature du responsable et cachet de l'établissement / Signature of the responsible and stamp of the establishment:

(1) nom et prénom du responsable / name and surname of the responsible

(2) nom et numéro d'enregistrement du collecteur de lait cru / name and registration number of the raw milk collector

(3) pays dans lequel le lait cru a été collecté / country in which the raw milk was collected

(4) date de collecte / date of collection

(5) nom et numéro d'agrément du fabricant de produits laitiers auquel le lait cru a été livré / name and approval number of the manufacturer of dairy products to which the raw milk has been delivered

(6) mentionner 10 km pour la fièvre aphteuse, la peste des petits ruminants et la variole ovine et caprine, 50 km pour la fièvre de la vallée du Rift et la dermatose nodulaire contagieuse et 3 km pour la péripneumonie contagieuse bovine / mention 10 km in case of foot and mouth disease, peste des petits ruminants and ovine and caprine pox, 50 km in case of Rift Valley fever and lumpy skin disease, and 3 km in case of bovine contagious pleuropneumonia

(7) mentionner fièvre aphteuse, fièvre de la vallée du Rift, dermatose nodulaire contagieuse, péripneumonie contagieuse bovine, peste des petits ruminants ou variole ovine et caprine selon la maladie pour laquelle la déclaration doit être fournie / mention foot and mouth disease, Rift Valley fever, lumpy skin disease, bovine contagious pleuropneumonia, peste des petits ruminants or ovine and caprine pox depending on the disease for which declaration must be issued

B. Modèle pour les fabricants de produits laitiers

Je soussigné,⁽¹⁾, responsable de l'établissement de production d'ingrédients/produits laitiers⁽²⁾, déclare par la présente que les ingrédients/produits laitiers, avec numéros de lot.....⁽³⁾, dérivés de lait cru collecté en⁽⁴⁾ et fournis à⁽⁵⁾, n'ont pas été fabriqués à partir de lait cru collecté dans des fermes localisées dans des zones (d'un diamètre d'au moins⁽⁶⁾ km) au sein desquelles il y a eu un foyer de⁽⁷⁾ au cours des derniers 12 mois.

I undersigned,⁽¹⁾, responsible of the establishment⁽²⁾ producing dairy ingredients/products, hereby declare that the dairy ingredients/products, with batch number⁽³⁾, derived from raw milk collected in⁽⁴⁾ and supplied to⁽⁵⁾, have not been manufactured from raw milk collected from farms located in zones (with a radius of at least⁽⁶⁾ km) in which there has been an outbreak of⁽⁷⁾ in the last 12 months.

Date:

Signature du responsable et cachet de l'établissement / Signature of the responsible and stamp of the establishment:

(1) nom et prénom du responsable / name and surname of the responsible

(2) nom et numéro d'agrément de l'établissement de production des ingrédients/produits laitiers / name and approval number of the establishment of production of the dairy ingredients/products

(3) n° de lot des ingrédients/produits auxquels se rapporte la déclaration / batch No of the ingredients/products to which the declaration relates

(4) pays dans lequel le lait cru a été collecté / country in which the raw milk was collected

(5) nom et numéro d'agrément de l'opérateur auquel les ingrédients/produits laitiers ont été fournis / name and approval number of the operator to which the dairy ingredients/products have been supplied

(6) mentionner 10 km pour la fièvre aphteuse, la peste des petits ruminants et la variole ovine et caprine, 50 km pour la fièvre de la vallée du Rift et la dermatose nodulaire contagieuse et 3 km pour la péripneumonie contagieuse bovine / mention 10 km in case of foot and mouth disease, peste des petits ruminants and ovine and caprine pox, 50 km in case of Rift Valley fever and lumpy skin disease, and 3 km in case of bovine contagious pleuropneumonia

(7) mentionner fièvre aphteuse, fièvre de la vallée du Rift, dermatose nodulaire contagieuse, péripneumonie contagieuse bovine, peste des petits ruminants ou variole ovine et caprine selon la maladie pour laquelle la déclaration doit être fournie / mention foot and mouth disease, Rift Valley fever, lumpy skin disease, bovine contagious pleuropneumonia, peste des petits ruminants or ovine and caprine pox depending on the disease for which declaration must be issued