

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.IN.NN.01.02	INDE
	Février 2024	

## I. DOMAINE D'APPLICATION

Description du produit	Code SH*			Pays
Viande de porc	0203	0206	0209	Inde
Préparations de viande de porc	0210	1601	1602	
Produits de viande de porc				

\* liste de codes douaniers associés non limitative ; voir plus bas au point III pour plus de détails sur les codes SH.

## II. CERTIFICAT NON NEGOCIE

Code AFSCA

Titre du certificat

EX.VTP.IN.NN.01.02

Certificat sanitaire pour l'exportation de viande et de produits de viande de porc (d'application aussi bien pour les produits traités que non traités) 6 p.

Le certificat mentionné ci-dessus est élaboré sur base des exigences d'importations indiennes mais n'est pas négocié avec ni validé par les autorités indiennes.

Il relève de la responsabilité de l'opérateur de vérifier s'il est accepté par les autorités indiennes avant d'exporter. L'AFSCA ne pourra être tenue responsable du fait que le certificat n'est pas accepté par les autorités du pays de destination.

## III. CONDITIONS GÉNÉRALES

### Agrément pour l'exportation vers l'Inde

Les établissements dans lesquels la viande, préparations de viande et/ou produits de viande exportés ont été obtenus doivent être enregistrés par les autorités indiennes au préalable. Cet enregistrement auprès des autorités indiennes doit se faire via les autorités compétentes des pays où sont localisés ces établissements.

La liste des établissements enregistrés est assimilée à une liste fermée. Elle peut être consultée sur le site de l'[AFSCA](#).

#### A. Demande initiale

Afin de faire reprendre son établissement sur cette liste, un opérateur belge doit introduire une demande d'agrément pour l'exportation vers l'Inde auprès de son ULC, selon la

procédure d'agrément pour l'exportation (voir site [AFSCA](#)) et au moyen du formulaire adéquat ([EX.VTP.agrémentexportation](#)).

L'opérateur doit joindre le formulaire d'enregistrement indien à sa demande d'agrément pour l'exportation. Celui-ci est disponible sur le site internet de l'[AFSCA](#). Tenir compte des instructions fournies sur cette page pour compléter le formulaire d'enregistrement indien.

Si le formulaire indien est complété conformément aux instructions, l'ULC date et cachète le formulaire et le transmet à l'administration centrale qui le fera suivre aux autorités indiennes.

A charge de l'opérateur de vérifier qu'il est bien repris sur la liste fermée (voir lien plus haut).

#### B. Enregistrement de catégories de produits/produits supplémentaires

**Si un opérateur souhaite être agréé pour une catégorie de produits et/ou un ou plusieurs produits pour lesquels il n'est pas encore agréé, il doit suivre exactement la même approche que pour une demande initiale. Il mentionne uniquement les nouveaux produits au point 4 du formulaire d'enregistrement.**

**Le traitement de la demande, une fois introduite à l'ULC, se fait comme décrit ci-dessus pour une demande initiale.**

**Etant donné que le gouvernement indien n'indique pas sur sa liste les catégories de produits/produits/codes SH pour lesquels un opérateur est enregistré et qu'il n'informe pas non plus les gouvernements des pays exportateurs lors de la validation des demandes d'enregistrement, il est impossible pour l'AFSCA de savoir à partir de quand un opérateur a été approuvé pour une catégorie de produits/produits supplémentaire. L'AFSCA peut uniquement fournir des informations sur la date à laquelle la demande a été envoyée au gouvernement indien.**

**Il est de la responsabilité de l'opérateur de ne commencer à exporter la nouvelle catégorie de produits/les nouveaux produits que lorsqu'il est sûr que son enregistrement est en ordre. Pour ce faire, il doit s'adresser à son importateur.**

**L'AFSCA n'est pas responsable des problèmes d'expédition dus à un enregistrement insuffisant auprès du gouvernement indien.**

#### Codes SH nécessitant l'utilisation de ce certificat

La liste des codes SH pour lesquels le certificat 'Viande et produits de viande porcins' doit être délivré, peut être consultée sur le site internet de [FSSAI](#), l'autorité indienne compétente.

## **IV. CONDITIONS SPÉCIFIQUES**

### Localisation des établissements de production

Le produit final exporté doit avoir été obtenu dans un établissement qui est sous la supervision de l'autorité du pays exportateur, c'est-à-dire sous la supervision de l'AFSCA.

L'établissement à prendre en compte est celui qui a apposé sa marque d'identification sur le produit exporté.

En d'autres mots, les produits exportés doivent porter la marque d'identification d'un établissement belge.

Les matières premières (animaux ou viande) utilisées pour la fabrication du produit final exporté peuvent quant à elles provenir de ou avoir été obtenues dans d'autres Etats membres (EM).

Les matières premières à base de viande provenant d'un autre EM doivent par contre être accompagnées d'un pré-certificat qui garantit qu'elles ont été obtenues dans un établissement enregistré pour l'exportation auprès des autorités indiennes (voir point VI de cette instruction).

La satisfaction de cette exigence peut ensuite être transmise plus loin dans la chaîne alimentaire par pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).

### Pays de provenance des porcs / de la viande

Les produits exportés peuvent être dérivés de viande obtenue en Belgique à partir de porcs nés et élevés en Belgique ou nés et élevés dans d'autres Etats membres ou de viande obtenue dans un autre EM.

Le pays de naissance et d'élevage des porcs abattus en Belgique (s'il diffère de la Belgique) ou le pays de provenance de la viande obtenue dans un autre EM doit par ailleurs être mentionnée sur le certificat. Cette information doit donc être disponible pour l'agent certificateur.

#### A. Viande obtenue en Belgique

L'exigence relative à l'origine et à la provenance des porcs est détaillée dans le document *ICA – Conditions d'exportation porcs* publié sur le site de l'[AFSCA](#).

**La satisfaction de ces exigences doit être communiquée au moyen du document ICA.**

**Le formulaire ICA standard n'est pas suffisant : seuls les modèles de documents ICA qui disposent d'une partie Export dont le contenu a été vérifié au préalable par l'AFSCA sont recevables. Les modèles approuvés pour l'exportation sont renseignés sur le site de l'[AFSCA](#) (partie *Modèles d'ICA alternatifs acceptés par l'Agence*).**

**Seuls les porcs accompagnés de l'un de ces modèles entrent en ligne de compte pour la production de marchandises destinées à l'exportation. En ce qui concerne le formulaire ICA BELPORK, il est acceptable pour autant qu'il mentionne 'Inde' dans sa partie Export.**

**L'abattoir effectue une vérification des documents ICA pour s'assurer de la satisfaction des exigences relative à l'origine et la provenance des porcs.**

L'information est ensuite transmise plus loin dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).

B. Viande obtenue dans un autre EM

L'information relative au pays de naissance et d'élevage des porcs doit être fournie au moyen d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente de l'EM où la viande a été obtenue (voir point VI de cette instruction).

L'information est ensuite, si nécessaire, transmise plus loin dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).

*Statut sanitaire des pays/zones d'où proviennent les porcs dont est issue la viande*

Des garanties relatives au statut sanitaire des pays / zones dont proviennent les porcs desquels la viande a été obtenue doivent être fournies sur le certificat pour différentes maladies.

L'agent certificateur doit, pour chaque maladie pour laquelle des garanties doivent être fournies, choisir entre différentes options possibles.

A. Statut sanitaire en matière de fièvre aphteuse, peste porcine africaine et maladie d'Aujeszky

i. Viande obtenue en Belgique

Les exigences relatives au statut sanitaire en matière de fièvre aphteuse, peste porcine africaine et maladie d'Aujeszky sont détaillées dans le document *ICA – Conditions d'exportation porcs* publié sur le site de l'[AFSCA](#).

**La satisfaction de ces exigences doit être communiquée au moyen du document ICA.**

**Le formulaire ICA standard n'est pas suffisant : seuls les modèles de documents ICA qui disposent d'une partie Export dont le contenu a été vérifié au préalable par l'AFSCA sont recevables. Les modèles approuvés pour l'exportation sont renseignés sur le site de l'AFSCA (partie Modèles d'ICA alternatifs acceptés par l'Agence).**

**Seuls les porcs accompagnés de l'un de ces modèles entrent en ligne de compte pour la production de marchandises destinées à l'exportation. En ce qui concerne le formulaire ICA Belpork, il est acceptable pour autant qu'il mentionne 'Inde' dans sa partie Export.**

**L'abattoir effectue une vérification des documents ICA pour s'assurer de la satisfaction des exigences relative à l'origine et la provenance des porcs.** La satisfaction de ces exigences est ensuite transmise plus loin dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).

ii. Viande obtenue dans un autre EM

La satisfaction des exigences relatives au statut sanitaire en matière de fièvre aphteuse, peste porcine africaine et maladie d'Aujeszky doit être fournie au moyen d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente du pays où la viande a été obtenue (voir point VI de cette instruction).

La satisfaction de ces exigences peut ensuite, si nécessaire, être transmise plus loin dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI. de cette instruction).

#### B. Statut en matière de Trichinellose

La notion de risque négligeable n'est plus d'application pour l'OMSA : il est à présent question de l'application de conditions d'hébergement contrôlées.

La viande exportée doit donc :

- soit avoir été obtenue à partir de porcs hébergés en conditions d'hébergement contrôlées,
- soit provenir de carcasses testées négatives pour Trichinella,
- soit avoir été soumise à un traitement par le froid suffisant pour assurer l'inactivation de Trichinella (30 jours à -15°C ou 20 jours à -25°C ou 12 jours à -29°C).

##### i. Viande obtenue en Belgique

Une vérification des documents ICA est effectuée au niveau de l'abattoir, qui effectuée au besoin les tests requis.

L'abattoir peut ensuite pré-attester la viande, en précisant bien ce qui est d'application pour Trichinella (voir point VI de cette instruction).

##### ii. Viande obtenue dans un autre EM

Les garanties nécessaires doivent être fournies au moyen d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente du pays où la viande a été obtenue (voir point VI. de cette instruction).

Ces garanties peuvent ensuite, si nécessaire, être transmises plus loin dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).

#### C. Statut sanitaire pour Taenia solium

Les produits exportés doivent :

- soit être dérivés de porcs provenant d'un(e) pays/zone/compartiment indemne de Taenia solium selon les prescriptions de l'OMSA,
- soit provenir de porcs dont les carcasses ont subi une inspection post-mortem favorable pour Taenia solium cysticerci,
- soit avoir été soumis à un traitement suffisant pour inactiver Taenia solium cysticerci (traitement par le froid à -10°C maximum pendant 10 jours minimum ou à une combinaison temps/température équivalente).

La cysticerose porcine n'est pas à déclaration obligatoire dans différents EM : la première option ne peut donc être garantie dans la majorité des cas.

##### i. Viande obtenue en Belgique

Les contrôles en matière de cysticerose sont effectués à l'abattoir, lors de l'inspection post-mortem.

Sur base de ses constatations, l'abattoir peut pré-attester la viande en précisant bien ce qui est d'application pour *Taenia solium* (voir point VI de cette instruction).

Les établissements en aval de l'abattoir peuvent transmettre cette information par pré-attestation, voire l'adapter s'ils ont effectué un traitement visant l'inactivation de *Taenia solium* cysticerci lorsque cela était nécessaire (voir point VI de cette instruction).

## ii. Viande obtenue dans un autre EM

Les garanties nécessaires doivent être fournies au moyen d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente du pays où la viande a été obtenue (voir point VI de cette instruction).

Même si un EM fournit des garanties d'indemnité du pays / de la zone / du compartiment de *Taenia solium* (point 2.10.1) au moyen de la pré-certification, l'on considérera que le point 2.10.2 est satisfait (à savoir l'exigence relative à l'inspection post-mortem favorable) et c'est ce point 2.10.2 qui sera certifiée.

L'information peut, si nécessaire, être transmise plus loin dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).

### *Statut sanitaire des exploitations de provenance des porcs dont est issue la viande*

Les porcs dont la viande exportée est obtenue doivent provenir d'exploitations qui sont indemnes des différentes maladies depuis 3 mois au moment de l'envoi des porcs à l'abattoir.

#### A. Viande obtenue en Belgique

Les exigences relatives au statut sanitaire de l'exploitation de provenance des porcs sont détaillées dans le document *ICA – Conditions d'exportation porcs* publié sur le site de l'[AFSCA](#).

**La satisfaction de ces exigences doit être communiquée au moyen du document ICA.**

**Le formulaire ICA standard n'est pas suffisant : seuls les modèles de documents ICA qui disposent d'une partie Export dont le contenu a été vérifié au préalable par l'AFSCA sont recevables. Les modèles approuvés pour l'exportation sont renseignés sur le site de l'[AFSCA](#) (partie *Modèles d'ICA alternatifs acceptés par l'Agence*).**

**Seuls les porcs accompagnés de l'un de ces modèles entrent en ligne de compte pour la production de marchandises destinées à l'exportation. En ce qui concerne le formulaire ICA BELPORK, il est acceptable pour autant qu'il mentionne 'Inde' dans sa partie Export.**

**L'abattoir effectue une vérification des documents ICA pour s'assurer de la satisfaction des exigences relative à l'origine et la provenance des porcs.** La satisfaction de ces exigences est ensuite transmise plus loin dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).

## B. Viande obtenue dans un autre EM

La satisfaction des exigences relatives au statut sanitaire des exploitations de provenance des porcs doit être fournie au moyen d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente du pays où la viande a été obtenue (voir point VI de cette instruction).

La satisfaction de ces exigences peut ensuite, si nécessaire, être transmise plus loin dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).

### Séparation entre les processus impliquant la viande de porc et ceux impliquant la viande d'autres espèces

Les produits exportés doivent être produits dans des établissements où les processus impliquant la viande de porc doivent être maintenus séparés des processus impliquant d'autres types de viande. Cette séparation peut être temporelle (jours différents en ce qui concerne l'abattage ou la production de produits issus d'espèces différentes par exemple, avec nettoyage des instruments entre deux, etc...) ou spatiale (lignes séparées en ce qui concerne l'abattage, locaux séparés en fonction de l'espèce dont provenance des matières premières, etc...).

La satisfaction de cette exigence doit pouvoir être garantie par tous les opérateurs. Ils peuvent à cet effet développer une procédure qui explique comment ils vont assurer que les produits à base de viande de porc soient maintenus séparés des produits à base de viande provenant d'autres espèces. La présence d'une telle procédure est vivement conseillée pour les établissements qui sont agréés pour la manipulation de viande provenant de plusieurs espèces. Si cette procédure n'est pas présente, l'opérateur doit présenter les éléments de preuve qui démontrent que la séparation est d'application (flows de production, dates de production, etc...).

Un opérateur doit garantir la satisfaction de cette exigence pour les opérateurs situés en aval : il le fait au moyen de l'apposition de la pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).

La délivrance d'une pré-attestation sur le document commercial par un opérateur sous-entend que celui-ci satisfait à cette exigence et qu'il dispose des preuves nécessaires (pré-attestation ou pré-certificat) que l'opérateur qui lui a fourni ses matières premières y satisfait également.

### Ports au travers desquels les marchandises peuvent être importées en Inde

La viande, les préparations de viande et les produits de viande exportés vers l'Inde doivent nécessairement arriver en Inde via l'un des ports désignés par les autorités indiennes.

La liste des ports désignés est publiée sur le site de l'[AFSCA](#) (pour la version française, cliquer sur changement de langue en haut du site).

A charge de l'opérateur de s'assurer que ses marchandises arrivent dans l'un de ces ports.

## V. **CONDITIONS DE CERTIFICATION**

Point 1.23 : vérifier que les établissements belges mentionnés dans le tableau sont bien repris sur la liste fermée. Pour les établissements situés dans un autre EM, c'est couvert par les pré-attestations / pré-certificats (que l'opérateur doit pouvoir mettre à disposition).

Point 2.1 : cette déclaration peut être signée sur base de l'agrément des établissements où ont été produits les produits exportés. Le dernier établissement de production doit être situé en Belgique : vérifier que la marque d'identification sur les produits exportés est bien celle d'un établissement approuvé par l'AFSCA.

Point 2.2 : cette déclaration peut être signée sur base de la législation EU.

Point 2.3 : cette déclaration peut être signée après contrôle. L'opérateur doit apporter les preuves nécessaires.

- Si l'exportation a lieu à partir de l'abattoir : l'opérateur doit avoir développé une procédure qui explique clairement comment la séparation est effectuée, ou doit pouvoir clairement montrer que celle-ci est appliquée dans la pratique.
- Si l'exportation a lieu en aval de l'abattoir : l'opérateur doit pouvoir présenter une pré-attestation ou un pré-certificat pour ses matières premières, ET doit ou bien avoir développé une procédure qui explique clairement comment la séparation est effectuée, ou bien pouvoir clairement montrer que celle-ci est appliquée dans la pratique.

Point 2.4 : cette déclaration peut être signée après contrôle.

Point 2.5 : cette déclaration peut être signée sur base de la législation.

Points 2.6 à 2.12 : les points à certifier dépendent de la nature des marchandises exportés et du traitement auquel celles-ci ont été soumises.

- S'il s'agit de viande, de préparations de viande ou de produits de viande qui ne répondent pas aux conditions de traitement mentionnées au point 2.12, les points 2.6 à 2.11 doivent être attestés et le point 2.12 doit être biffé.
- S'il s'agit de produits de viande qui répondent aux conditions de traitement mentionnées au point 2.12, seul le point 2.12 doit être attesté et les points 2.6 à 2.11 doivent être biffés.

Point 2.6 : ces déclarations peuvent être signées après contrôle. Le ou les sous-points qui ne sont pas d'application doivent être biffés.

- Biffer d'office le point 2.6.3, car la législation européenne prévoit des mesures de régionalisation dans la lutte contre la fièvre aphteuse, en lieu et place de mesures de compartimentalisation.
- Déterminer ensuite, sur base des pré-attestations et pré-certificats mis à disposition par l'opérateur, de quels pays les porcs / la viande utilisé(e)s pour la production des produits exportés sont originaires.
- Vérifier le statut sanitaire en matière de fièvre aphteuse de chacun des pays, sur le site de l'[OMSA](#) (cliquer sur *Statut officiel de la maladie* dans la marge à gauche).



- Si tous les pays sont indemnes, conserver uniquement le point 2.6.1, et reprendre le nom des pays concernés (en anglais) à la fin du point.
- Si certains pays ne sont pas indemnes,
  - conserver les points 2.6.1 et 2.6.2 et reprendre le nom des pays concernés (en anglais) à la fin de chaque point,
  - biffer le « OR » dans « AND/OR » à la fin du point 2.6.1.
- Si aucun pays n'est indemne, conserver uniquement le point 2.6.2, et reprendre le nom des pays concernés (en anglais) à la fin du point.
- Par ailleurs, pour les pays non indemnes :
  - s'assurer qu'il ne s'agit pas d'un épisode dû à un virus aphteux de type C (sinon l'exportation n'est tout simplement pas possible),
  - le point 2.6.2 peut être signé sur base des garanties fournies par les pré-attestations et pré-certificats mis à disposition par l'opérateur.

Point 2.7 : cette déclaration peut être signée après contrôle. Le ou les sous-points qui ne sont pas d'application doivent être biffés.

- Déterminer, sur base des pré-attestations et pré-certificats mis à disposition par l'opérateur, de quels pays les porcs / la viande utilisé(e)s pour la production des produits exportés sont originaires.
- Vérifier le statut sanitaire en matière de peste porcine africaine de chacun des pays
  - pour la Belgique, sur le site de l'[AFSCA](#),
  - pour les autres EM, sur le site de l'[OMSA](#) :
    - cliquer sur le carré orange à côté de « Event management » en haut à gauche pour accéder à la possibilité d'appliquer des filtres ;
    - appliquer un filtre pour COUNTRY pour sélectionner le(s) pays souhaité(s) ;
    - appliquer un filtre pour DISEASE pour sélectionner *African swine fever virus (Inf. with)* ;
    - appliquer un filtre pour REPORT DATE pour sélectionner une période couvrant les 12 derniers mois (pour être considéré comme indemne, il ne faut pas de foyer en cours / résolu au cours des 12 derniers mois) ;
    - si aucune ligne n'apparaît dans le tableau, on peut considérer que les pays sont indemnes ; si une ou plusieurs lignes apparaissent dans le tableau, qu'ils ne le sont pas.
- Si tous les pays sont indemnes, conserver uniquement le point 2.7.1, et reprendre le nom des pays concernés (en anglais) à la fin du point.
- Si certains pays ne sont pas indemnes :
  - conserver les points 2.7.1 et 2.7.2 et reprendre le nom des pays concernés (en anglais) à la fin de chaque point,
  - biffer le « OR » dans « AND/OR » à la fin du point 2.7.1.
- Si aucun pays n'est indemne, conserver uniquement le point 2.7.2, et reprendre le nom des pays concernés (en anglais) à la fin du point.
- Par ailleurs, pour les pays non indemnes, le point 2.7.2.1 peut être signé sur base des garanties fournies par les pré-attestations et pré-certificats mis à disposition par l'opérateur et le point 2.7.2.2 sur base de la législation.

Point 2.8 : cette déclaration peut être signée après contrôle. Le ou les sous-points qui ne sont pas d'application doivent être biffés.

Déterminer, sur base des pré-attestations et pré-certificats mis à disposition par l'opérateur, ou de toute autre preuve attestant qu'un traitement suffisant à l'inactivation des trichines a

été effectué (30 jours à -15°C ou 20 jours à -25°C ou 12 jours à -29°C), quelle(s) option(s) est (sont) d'application.

Les conditions d'hébergement contrôlées sont ici considérées comme équivalentes au point 2.8.1.

Si plusieurs points sont d'application, biffer le « OR » dans « AND/OR » à la fin du point qui n'est pas biffé.

Point 2.9 : cette déclaration peut être signée après contrôle. Le sous-point qui n'est pas d'application doit être biffé.

- Déterminer, sur base des pré-attestations et pré-certificats mis à disposition par l'opérateur, de quels pays les porcs / la viande utilisé(e)s pour la production des produits exportés sont originaires.
- Vérifier le statut sanitaire en matière de maladie d'Aujeszky de chacun des pays
  - o pour la Belgique, sur le site de l'[AFSCA](#),
  - o pour les autres pays, sur le site de l'[OMSA](#)
    - cliquer sur le carré orange à côté de « Eventes management » en haut à gauche pour accéder à la possibilité d'appliquer des filtres ;
    - appliquer un filtre pour COUNTRY pour sélectionner le(s) pays souhaité(s) ;
    - appliquer un filtre pour DISEASE pour sélectionner *Aujeszky disease virus (Inf. with)* ;
    - si aucune ligne n'apparaît dans le tableau, on peut considérer que les pays sont indemnes ; si une ou plusieurs lignes apparaissent dans le tableau, on peut considérer qu'ils sont indemnes si la petite boule devant le nom du pays est verte (pour être considéré comme indemne, il ne faut pas de foyer en cours).
- Si tous les pays sont indemnes, conserver uniquement le point 2.9.1, et reprendre le nom des pays concernés (en anglais) à la fin du point.
- Si certains pays ne sont pas indemnes :
  - conserver les points 2.9.1 et 2.9.2 et reprendre le nom des pays concernés (en anglais) à la fin de chaque point,
  - biffer le « OR » dans « AND/OR » à la fin du point 2.9.1.
- Si aucun pays n'est indemne, conserver uniquement le point 2.9.2, et reprendre le nom des pays concernés (en anglais) à la fin du point.
- Par ailleurs, pour les pays non indemnes, le point 2.9.2 peut être signé sur base des garanties fournies par les pré-attestations et pré-certificats mis à disposition par l'opérateur

Point 2.10 : cette déclaration peut être signée après contrôle.

- L'introduction peut être signée sur base de la législation européenne.
- Le ou les sous-points qui ne sont pas d'application doivent être biffés.
  - o Le point 2.10.1 est d'office biffé, la cysticerose porcine n'étant pas à déclaration obligatoire dans différents EM, parmi lesquels la Belgique.
  - o Parmi les points 2.10.2 et 2.10.3, déterminer le(s)quel(s) est (sont) d'application en fonction de ce qui est mentionné sur les pré-attestations et pré-certificats ou de toute autre preuve qui démontre qu'un traitement d'inactivation adéquat (traitement par le froid à -10°C maximum pendant 10 jours minimum ou à une combinaison temps/température équivalente) a été appliqué.
  - o Une mention d'indemnité d'un(e) pays / zone / compartiment de *Taenia solium* sur un pré-certificate est assimilé comme équivalent au point 2.10.2.

- Si aussi bien le point 2.10.2 que le point 2.10.3 sont d'application, biffer le « OR » dans « AND/OR » à la fin du point 2.10.2.
- Si le point 2.10.3 est d'application, le traitement par le froid sera toujours d'application (conforme à la législation de l'UE), en ce cas le traitement thermique est d'office biffé.

Point 2.11 : cette déclaration peut être signée sur base des documents ICA ou des pré-attestations et/ou pré-certificats mis à disposition par l'opérateur.

Point 2.12 : l'opérateur met les preuves nécessaires (processus de production par exemple) à disposition de l'agent certificateur, pour attester du traitement appliqué au produit.

Points 2.13 et 2.14 : ces déclarations peuvent être signées après contrôle.

Point 2.15 : les Règlements 178/2002, 852/2004 et 853/2004 peuvent être considérés comme au moins équivalents au *Food Safety and Standard Act, 2006*. Le point peut donc être signé sur base de l'agrément des établissements de production.

Point 2.16 : cette déclaration peut être signée après contrôle.

- Le *Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011* sert de référence. Il peut être consulté sur le [site internet des autorités indiennes](#) (cliquer sur le lien *Compendium*, qui permet d'accéder à la version coordonnée).
- Les standards qui s'appliquent à la viande et aux produits de viande sont repris au point 2.5.2 du Chapitre 2 dudit document (272 et suivantes de la version XXV\*). Dans les différents standards, des exigences relatives à différents critères sont reprises, parmi lesquelles possiblement
  - la composition et à la qualité du produit,
  - les additifs autorisés,
  - les contaminants, toxines et résidus,
  - l'hygiène,
  - l'étiquetage,
  - la microbiologie.
- Cette déclaration peut être signée pour autant que l'opérateur apporte la preuve (au moyen de son processus de production, de la fiche technique du produit ou de tout autre document pertinent) que le produit qu'il exporte répond bien aux exigences en matière de composition/qualité, et étiquetage reprises dans le standard d'application pour le produit exporté.
- Les exigences en matière d'hygiène sont couvertes par le point 2.17 du certificat, celles en matière d'analyses par le point 2.18 du certificat, celles en matière de contaminants/résidus/toxines par le point 2.19 du certificat et celles en matière d'additifs par le point 2.20 du certificat.

Point 2.17 : les Règlements 178/2002, 852/2004 et 853/2004 peuvent être considérés comme au moins équivalents au *Schedule 4 du Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011* et au *Food Safety and Standard Act, 2006*. Le point peut donc être signé sur base de l'agrément des établissements de production.

Point 2.18 : cette déclaration peut être signée après contrôle.

- Le *Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011* sert de référence. Il peut être consulté sur le [site internet des autorités indiennes](#) (cliquer sur le lien *Compendium*, qui permet d'accéder à la version coordonnée).
- Les normes microbiologiques qui s'appliquent à la viande et aux produits de viande sont repris aux tableaux 5A (critères d'hygiène) et 5B (critères de sécurité alimentaire) de l'annexe B dudit document (page 784 et suivantes de la version XXV\*).
- Cette déclaration peut être signée pour autant que l'opérateur apporte la preuve (au moyen de rapports d'analyses) que le produit qu'il exporte répond bien aux exigences en matière de normes microbiologiques reprises dans les tableaux pour la catégorie de produit concernée.

Point 2.19: la législation européenne relative aux résidus / contaminants / toxines est considérée comme équivalente au Codex Alimentarius. Ce point peut être signé pour autant que les produits satisfont à la législation européenne.

Point 2.20 :

- Le *Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011* sert de référence. Il peut être consulté sur le [site internet des autorités indiennes](#) (cliquer sur le lien *Compendium*, qui permet d'accéder à la version coordonnée).
- Les additifs autorisés dans la viande et les produits de viande sont repris au tableau 8 du point IV de l'annexe A dudit document (page 647 et suivantes de la version XXV\*).
- Cette déclaration peut être signée pour autant que l'opérateur apporte la preuve (au moyen de la fiche technique du produit ou de tout autre document pertinent) que le produit qu'il exporte répond bien aux exigences en matière d'additifs reprises dans le standard d'application pour la catégorie de produit concernée.

*\* ces informations relatives aux pages sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la version publiée sur le site des autorités indiennes ou de légères modifications apportées par les autorités indiennes*

## **VI. PRE-ATTESTATION ET PRECERTIFICATION**

Les modalités décrites dans l'instruction RI.AA.PA-PC relative à la pré-certification / pré-attestation (voir site internet de l'[AFSCA](#)) s'appliquent.

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

### Pré-attestation

Pour autant qu'un opérateur dispose de l'information pertinente relative :

- au pays de naissance et d'élevage des porcs (sur base des documents ICA, de pré-attestations ou de pré-certificats),
- au statut sanitaire de l'exploitation de provenance des porcs pour différentes maladies (sur base des documents ICA, de pré-attestations ou de pré-certificats),

- à la situation en matière de Trichinella (sur base des contrôles / tests effectués à l'abattoir, de pré-attestations ou de pré-certificats),
- à la situation en matière de Taenia solium cysticerci (sur base du résultat de l'inspection post-mortem, de traitements appliqués, de pré-attestations ou de pré-certificats),
- au respect de la séparation entre produits exportés et produits d'origine bovine (sur base de ses procédures propres, de pré-attestations ou de pré-certificats),
- au fait qu'un opérateur situé dans un autre EM est bien enregistré pour l'exportation auprès des autorités indiennes (sur base de pré-certificats),

il peut pré-attester la viande / les produits à base de viande pour l'Inde.

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

Les produits satisfont aux conditions d'exportation pour : IN.

Pays de naissance et d'élevage des porcs : .....

Trichinella : hébergement contrôlé / test négatif / traitement par le froid <sup>(1)(2)</sup>

Taenia solium : inspection post-mortem favorable / traitement par le froid <sup>(1)(3)</sup>

Nom du responsable :

Date et signature du responsable :

<sup>(1)</sup> Biffer la ou les options qui ne sont pas d'application

<sup>(2)</sup> Un traitement par le froid pendant 30 jours à -15°C ou pendant 20 jours à -25°C ou pendant 12 jours à -29°C convient

<sup>(3)</sup> Un traitement par le froid à -10°C maximum pendant au moins 10 jours ou à une combinaison temps/température équivalente convient

### Pré-certification

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 viande de porc / produits à base de viande de porc à destination de l'Inde.

1. The meat /meat products are derived from pigs born and raised in .....<sup>(1)</sup>.

2. With regard to foot and mouth disease (FMD):

- <sup>(2)</sup> the country the raw materials are sourced from is free from FMD of type C, SAT 1, 2, 3 and from FMD of type O, A, Asia 1  
OR
- <sup>(2)</sup> the country the raw materials are sourced from is free from FMD of type C, SAT 1, 2, 3 but not free from O, A, Asia 1 and has established FMD free zones with vaccination and without vaccination in accordance with WOAHP guidelines. The entire consignment of meat and meat products has been sourced from the said

FMD free zones and has been processed in accordance with the WOAHA Terrestrial Animal Health Code.

3. With regard to African swine fever (ASF)

- <sup>(2)</sup> The country the raw materials are sourced from is free from ASF  
OR
- <sup>(2)</sup> the country the raw materials are sourced from is not free from African Swine fever and the country has surveillance program in place and established a zone in accordance with the WOAHA Terrestrial Animal Health Code. The fresh meat satisfies the following conditions:
  - the source animals have been kept in ASF free zone since birth or for at least the past 40 days, or which have been imported in accordance with WOAHA guidelines;
  - the source animals have been slaughtered in an approved abattoir, have been subjected to ante and post-mortem inspections in accordance with , and have been found free of any signs suggestive of ASF.

4. With regard to Aujeszky disease:

- <sup>(2)</sup> The country is free from Aujeszky disease and the source animals were kept in the country since birth,  
OR
- <sup>(2)</sup> The country is not free of Aujeszky disease and the country has established zone in accordance with the WOAHA and the fresh pork and pork products have been sourced from the said established zone and do not contain head, thoracic and abdominal viscera.

5. The meat / meat products have been produced in accordance with the Codex Code of Hygienic Practice for Meat (CAC/RCP 58-2005) AND

- <sup>(2)</sup> either come from domestic pigs originating from holdings with controlled accommodation conditions, AND/OR
- <sup>(2)</sup> come from domestic pigs that tested negative by an approved method for the detection of *Trichinella* larvae, AND/OR
- <sup>(2)</sup> were processed to ensure the inactivation of *Trichinella* larvae in accordance with the recommendations of the Codex.

6. The entire consignment of meat / meat products has been produced in accordance with the Codex Code of Hygienic Practice for Meat (CAC/RCP 58-2005), AND

- <sup>(2)</sup> either comes from pigs born and raised in a country, zone or compartment demonstrated to be free of *Taenia solium* in accordance with WOAHA, AND/OR
- <sup>(2)</sup> comes from pigs which have been subjected to post-mortem inspection for *Taenia solium* cysticerci with favourable results, AND/OR
- <sup>(2)</sup> has been processed to ensure inactivation of the *Taenia solium* cysticerci in accordance with the following procedures: freezing to minus 10°C or less for at least ten days or any time and temperature equivalent.

7. The meat / meat products come from animals slaughtered / processed in abattoirs / processing plants where no meat other than pork has been processed during the production of fresh meat, or added to the meat products at any stage during production.

8. The meat / meat products come from animals which were kept in an establishment where enterovirus encephalomyelitis, transmissible gastroenteritis, tuberculosis, porcine brucellosis and anthrax have not been reported for at least three months prior to slaughter.

9. The meat / meat products were obtained in establishments that are registered with the Indian authority.

<sup>(1)</sup> mention country (countries)

<sup>(2)</sup> keep as appropriate