| PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE | IB.NC.NN.03.01<br>December 2024 | NIEUW-CALEDONIË |
|---|---|---|

## I. TOEPASSINGSGEBIED

| *Productomschrijving* | *GN-code** | | *Land* |
|---|---|---|---|
| Vlees en vleesproducten van pluimvee en loopvogels<br>Consumptie-eieren<br>Eiproducten | 0207<br>0210<br>0407<br>0408<br>1601 | 1602<br>1603<br>2106<br>3502<br>3507 | Nieuw-Caledonië |

**** dit betreft een niet-limitatieve lijst van GN-codes. Aan de operator om steeds na te gaan of zijn product onder het toepassingsgebied van dit certificaat valt.***

## II. NIET ONDERHANDELD CERTIFICAAT

**Zie instructiebundel '*IB.NC.algemeen.xx*' gepubliceerd op de website van het FAVV voor meer informatie over waar de verschillende documenten beschikbaar zijn.**

A. Certificaat

**Voor de uitvoer van vlees en vleesproducten van pluimvee en loopvogels, consumptie-eieren of eiproducten moet het ondertekende certificaat bestaan uit:**

- **het algemeen voorblad (p1-2),**
- **annex VII-6.**

B. Aanvullende attestatie inzake hoog pathogene aviaire influenza (HPAI) en Newcastle Disease (NCD)

**Bijkomend bij het certificaat eist Nieuw-Caledonië dat een aanvullende attestatie ondertekend wordt in geval geen hittebehandeling werd uitgevoerd op de producten.**

**Gezien de strenge invoervoorwaarden voor producten die geen hittebehandeling hebben ondergaan, is deze uitvoer echter niet mogelijk (zie verder punt IV – Inactivatieprocedure >< oorsprong en herkomst van het pluimvee).**

**De uitvoer van pluimvee- en loopvogelvlees en consumptie-eieren is niet mogelijk met dit certificaat.**

**Gezien enkel hitte behandelde producten mogen worden uitgevoerd, dient het attest niet afgeleverd te worden.**

## III. ALGEMENE VOORWAARDEN

**Zie instructiebundel '*IB.NC.algemeen.xx*' gepubliceerd op de website van het FAVV voor meer informatie.**

## IV. SPECIFIEKE VOORWAARDEN

Landen of zones van uitvoer (punt A)

**De lijst van landen/zones van waaruit export naar NC is toegestaan, kan men terugvinden op de website van de overheid van Nieuw Caledonië: zie de rubriek 'Importations' > 'Denrées alimentaires' > 'Documents à télécharger' :**

- **document '*Liste des espèces et provenances autorisés pour l'importation en Nouvelle-Calédonie des denrées alimentaires animales et d'origine animale (Consommation humaine)*' (versie in het Frans), of;**
- **document '*List of species and provenances authorized for the import into New Caledonia of animal foodstuffs and of animal origin (Human consumption)*' (versie in het Engels).**

Inactivatieprocedure >< oorsprong en herkomst van het pluimvee (punt C en volgende)

**Volgens het certificaat:**

- **HETZIJ dienen de uitgevoerde producten een inactivatieprocedure (thermische behandeling) in het kader van AI <u>én</u> NCD te ondergaan (punt C1),**
- **HETZIJ dienen garanties omtrent de oorsprong en herkomst van het pluimvee gegeven te worden (punt C2, D en E).**

**Gezien de eisen inzake de oorsprong en herkomst van het pluimvee zeer limiterend en moeilijk te verifiëren zijn (oa deze aangegeven in het punt E2b), is enkel de uitvoer van producten die een overeenkomstige hittebehandeling hebben ondergaan mogelijk. <u>Punt C1 is dus steeds van toepassing</u>.**

A. Aandachtspunten ten gevolge van deze beperking

i. Uitvoer van vlees en consumptie-eieren

**<u>Niet mogelijk</u> met dit certificaat: zie ook punt II.B.**

ii. Restrictiemaatregelen ingesteld door de overheid van Nieuw-Caledonië, inzake HPAI en NCD

**De overheid van Nieuw Caledonië stelt mogelijks restricties aangaande de invoer van pluimveevlees, pluimveevleesproducten, eieren en eiproducten in het kader van HPAI en NCD.**

**De tijdsperiode(s) wanneer, en de landen/zones waarop een invoerverbod van kracht is/was, zijn beschikbaar via de *'Notes aux importateurs – Notes aux déclarants en douane'* (op de website van de overheid van Nieuw-Caledonië**).

**Gezien de beperking dat enkel producten die onderworpen werden aan een hittebehandeling in aanmerking komen voor uitvoer, zijn deze producten automatisch (en steeds) in lijn met de gestelde restrictiemaatregelen door NC.**
**Er dient dus geen rekening gehouden te worden met deze tabellen.**

iii. Aanvullende attestatie inzake HPAI en NCD

**Men dient geen rekening te houden met deze attestatie: zie ook punt II. B**

B. Inactivatieprocedure (thermische behandeling)

De mogelijke inactivatieprocedures zijn opgenomen op de website van de overheid van Nieuw-Caledonië: zie de rubriek 'Importations' > 'Denrées alimentaires' > 'Documents à télécharger'

- document '*Procédures d'inactivation des agents pathogènes agréées par la Nouvelle-Calédonie*' (versie in het Frans), of ;
- document '*New Caledonian approved procedures for inactivating pathogens*' (versie in het Engels).

Concreet betreft deze procedure:

- ofwel een behandeling gelijkwaardig aan een sterilisatiewaarde van 3 minuten bij 121,1°C,
- ofwel een procedure die ten minste gelijkwaardig is aan degene die worden aanbevolen in de Terrestrial Code van de WOAH:
    - **voor de procedures voor de inactivatie van HPAI-virus in eiproducten van pluimvee, zie artikel 10.4.23,**
    - **voor de procedures voor de inactivatie van HPAI-virus in vleesproducten van pluimvee, zie artikel 10.4.24,**
    - **voor de procedures voor de inactivatie van NCD-virus in eieren en eiproducten van pluimvee, zie artikel 10.9.20,**
    - **voor de procedures voor de inactivatie van NCD-virus in pluimveevlees, zie artikel 10.9.21.**

**De operator die de producten uitvoert, moet de nodige bewijsstukken kunnen aanleveren inzake de uitgevoerde thermische behandeling voor vleesproducten en eiproducten:**

i. Inactivatieprocedure uitgevoerd in België:

**Indien de inactivatieprocedure uitgevoerd werd in België, kan deze informatie worden verstrekt door de operator op basis van een verklaring gebaseerd op de technische fiche van het product, of op basis van het productieproces van het product.**

**De informatie kan indien nodig verder doorheen de keten worden doorgegeven aan de hand van een pre-attestatie op het handelsdocument. Zie punt VI van deze instructie.**

ii. Inactivatieprocedure uitgevoerd in een andere LS

**Indien de inactivatieprocedure werd uitgevoerd in een andere LS, kan deze informatie door de producerende operator in de andere LS aan de Belgische operator die deze producten verder gebruikt/verwerkt of uitvoert worden verstrekt aan de hand van:**

- **voor vleesproducten: een pre-certificaat afgeleverd door de bevoegde overheid die toezicht houdt op de operator gevestigd in de betreffende LS,**
- **voor eiproducten: een vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting.**

**De informatie kan indien nodig verder doorheen de keten worden doorgegeven aan de hand van een pre-attestatie op het handelsdocument. Zie punt VI van deze instructie.**

## V. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN

**Punt C1): deze verklaring is steeds van toepassing en kan men ondertekenen na controle van de bewijsstukken inzake de hittebehandeling (productieproces, technische fiche, pre-attesten, pre-certificaten, verklaringen op het handelsdocument / leveringsbon / document met de hoofding van de inrichting). Zie Punt IV – 'B2. Inactivatieprocedure (thermische behandeling)' voor meer informatie.**
**Er dienen verder geen punten (C, D, E) te worden geschrapt.**

## VI. PRE-ATTESTATIE EN PRE-CERTIFICERING

De modaliteiten omschreven in de instructie IB.AA.PA-PC betreffende pre-certificering / pre-attestatie zijn van toepassing.

**Inzake de eieren en/of eiproducten:** zoals beschreven in punt IV.B2 zijn uitgesloten van de verplichting tot pre-certificatie:

- de eiproducten die worden vervaardigd door een operator erkend voor het vervaardigen van eiproducten in een andere LS.

Deze producten mogen worden vergezeld van een vermelding afgeleverd door de operator in kwestie op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting, in plaats van pre-gecertificeerd te zijn.

De doorstroming van de documenten doorheen de productieketen behoort tot de verantwoordelijkheid van de operatoren.

*Pre-attestatie*

Voor zover een operator beschikt over de relevante informatie inzake:

- de uitgevoerde hittebehandeling(en) (op basis van het productieproces, de technische fiche, pre-attestaties, vermeldingen op het handelsdocument /

leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting en/of pre-certificaten),

dan kan hij de betreffende producten pre-attesteren voor Nieuw-Caledonië.

De pre-attestatie gebeurt door het aanbrengen van de volgende verklaring op het handelsdocument, door de verantwoordelijke van de inrichting.

De producten voldoen aan de exportvoorwaarden voor: NC.

- Uitgevoerde thermische behandeling(en) in het kader van HPAI en NCD: .....°C gedurende .....s / min / u [1]

Naam:
Datum en stempel:

[1] *De uitgevoerde behandeling(en) vermelden:*

- *ofwel een behandeling gelijkwaardig aan een sterilisatiewaarde van 3 minuten bij 121,1°C,*
- *ofwel een procedure die ten minste gelijkwaardig is aan degene die worden aanbevolen in de' Terrestrial Code' van de WOAH:*
  - *Procedures voor de inactivering van het Newcastle disease-virus in eieren en eiproducten:*

| | *Kerntemperatuur (°C)* | *Tijd* |
|---|---|---|
| *Heel ei* | *55* | *2521 seconden* |
| *Heel ei* | *57* | *1596 seconden* |
| *Heel ei* | *59* | *674 seconden* |
| *Vloeibaar eiwit* | *55* | *2278 seconden* |
| *Vloeibaar eiwit* | *57* | *986 seconden* |
| *Vloeibaar eiwit* | *59* | *301 seconden* |
| *10% gezouten dooier* | *55* | *176 seconden* |
| *Gedroogd eiwit* | *57* | *50.4 uren* |

  - *Procedures voor de inactivering van hoogpathogene aviaire influenzavirussen in eiproducten van pluimvee:*

| | *Kerntemperatuur (°C)* | *Tijd* |
|---|---|---|
| *Heel ei* | *60* | *188 seconden* |
| *Hele eiermengsels* | *60* | *188 seconden* |
| *Hele eiermengsels* | *61.1* | *94 seconden* |
| *Vloeibaar eiwit* | *55.6* | *870 seconden* |
| *Vloeibaar eiwit* | *56.7* | *232 seconden* |
| *Puur of zuiver eigeel* | *60* | *288 seconden* |
| *10% gezouten dooier* | *62.2* | *138 seconden* |
| *Gedroogd eiwit* | *67* | *20 uren* |
| *Gedroogd eiwit* | *54.4* | *50.4 uren* |
| *Gedroogd eiwit* | *51.7* | *73.2 uren* |

  - *Procedures voor de inactivering van het Newcastle disease-virus in vlees:*

| | *Kerntemperatuur (°C)* | *Tijd* |
|---|---|---|
| *Pluimveevlees* | *65.0* | *39.8 seconden* |
| | *70.0* | *3.6 seconden* |

| | | |
|---|---|---|
| | 74.0 | 0.5 seconden |
| | 80.0 | 0.03 seconden |

- *Procedures voor de inactivering van hoogpathogene virussen van aviaire influenza in vleesproducten van pluimvee:*

| | Kerntemperatuur (°C) | Tijd |
|---|---|---|
| Vleesproducten van pluimvee | 60.0 | 507 seconden |
| | 65.0 | 42 seconden |
| | 70.0 | 3.5 seconden |
| | 73.9 | 0.51 seconden |

*Voor eieren en eiproducten: vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting afgeleverd door een operator gevestigd in een andere LS*

**Een vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting afgeleverd door een operator gevestigd in een andere LS om het voldoen aan de eisen betreffende de toegepaste thermische behandeling te bevestigen is ontvankelijk, voor zover de operator erkend is voor de productie van eiproducten, overeenkomstig de van toepassing zijnde Europese regelgeving.**

**De volgende vermelding moet op het handelsdocument dat / de leveringsbon die / het document met de hoofding van de inrichting dat de eieren/eiproducten vergezeld aangebracht zijn, om ontvankelijk te zijn:**

The product has been submitted to the following thermal treatment in view of HPAI and NCD: .....°C during ..... s/min/h [1]

[1] *Indicate the thermal treatment(s) performed:*

- *A treatment equivalent to the sterilizing value 3 minutes at 121.1°C,*
- *Procedures at least equivalent to those recommended by the Terrestrial and Aquatic Animal Health Code of the WOAH :*
  - *Procedures for the inactivation of Newcastle disease virus in eggs and egg products:*

| | Core temperature (°C) | Time |
|---|---|---|
| Whole egg | 55 | 2521 seconds |
| Whole egg | 57 | 1596 seconds |
| Whole egg | 59 | 674 seconds |
| Liquid egg white | 55 | 2278 seconds |
| Liquid egg white | 57 | 986 seconds |
| Liquid egg white | 59 | 301 seconds |
| 10% salted yolk | 55 | 176 seconds |
| Dried egg white | 57 | 50.4 hours |

  - *Procedures for the inactivation of high pathogenicity avian influenza viruses in egg products from poultry*

| | Core temperature (°C) | Time |
|---|---|---|
| Whole egg | 60 | 188 seconds |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *Whole egg blends* | *60* | *188 seconds* |
| | *Whole egg blends* | *61.1* | *94 seconds* |
| | *Liquid egg white* | *55.6* | *870 seconds* |
| | *Liquid egg white* | *56.7* | *232 seconds* |
| | *Plain or pure egg yolk* | *60* | *288 seconds* |
| | *10% salted yolk* | *62.2* | *138 seconds* |
| | *Dried egg white* | *67* | *20 hours* |
| | *Dried egg white* | *54.4* | *50.4 hours* |
| | *Dried egg white* | *51.7* | *73.2 hours* |

*Voor vleesproducten van pluimvee en loopvogels: pre-certificering*

Het pre-certificaat afgeleverd door de bevoegde autoriteit van een andere LS moet de volgende verklaringen bevatten om gebruikt te kunnen worden voor de certificering van de van vleesproducten van pluimvee en loopvogels met bestemming Nieuw-Caledonië.

1. The product has been submitted to the following thermal treatment in view of HPAI and NCD: .....°C during ..... s/min/h [1]

[1] *Indicate the thermal treatment(s) performed:*

- *A treatment equivalent to the sterilizing value 3 minutes at 121.1°C,*
- *Procedures at least equivalent to those recommended by the Terrestrial and Aquatic Animal Health Code of the WOAH :*
  - *Procedures for the inactivation of Newcastle disease virus in meat :*

| | *Core temperature (°C)* | *Time* |
|---|---|---|
| *Poultry meat* | *65.0* | *39.8 seconds* |
| | *70.0* | *3.6 seconds* |
| | *74.0* | *0.5 seconds* |
| | *80.0* | *0.03 seconds* |

  - *Procedures for the inactivation of high pathogenicity avian influenza viruses in meat products from poultry*

| | *Core temperature (°C)* | *Time* |
|---|---|---|
| *Meat products from poultry* | *60.0* | *507 seconds* |
| | *65.0* | *42 seconds* |
| | *70.0* | *3.5 seconds* |
| | *73.9* | *0.51 seconds* |