

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.TR.NN.07.01	TURKIJE
	April 2026	

### **I. TOEPASSINGSGEBIED**

<i>Productomschrijving</i>	<i>GN-code</i>	<i>Land</i>
Pluimveevleesproducten	/	Turkije

### **II. NIET ONDERHANDELD CERTIFICAAT**

*FAVV-code*                      *Titel van het certificaat*

**EX.VTP.TR.NN.07.01** Veterinair gezondheidscertificaat voor de producten die 3 blz.  
onderworpen zijn aan veterinaire controles voor directe  
doorvoer doorheen de Republiek Turkije of voor  
tijdelijke opslag bedoeld voor verzending naar een  
ander land / schip

Het hierboven vermelde certificaat is niet onderhandeld met de autoriteiten van het derde land van doorvoer/opslag. Het valt onder de verantwoordelijkheid van de operator om na te gaan of het steeds wordt aanvaard door de autoriteiten van het land van doorvoer/opslag. Het FAVV kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor het feit dat het certificaat niet wordt aanvaard door de autoriteiten van het land van doorvoer/opslag.

Een vertaling van de certificaten wordt ter beschikking gesteld om het begrijpen van de van toepassing zijnde sanitaire eisen te vergemakkelijken. Voor de certificering dient de Turks-Engelstalige versie van het certificaat gebruikt te worden.

### **III. ALGEMENE VOORWAARDEN**

*Toepassingsgebied*

Het transitcertificaat EX.VTP.TR.NN.07.01 is van toepassing voor producten van dierlijke oorsprong bestemd voor humane of non-humane consumptie.

Deze instructiebundel spitst zich toe op de transit/opslag van pluimveevleesproducten doorheen/in Turkije.

#### IV. SPECIFIEKE VOORWAARDEN

*Sanitair statuut van het land van oorsprong van het product (punt II.1)*

**Mogelijks moeten garanties geboden worden betreffende de sanitaire status van het land / de regio van oorsprong van het pluimveevleesproduct.**

- Het land / de regio van oorsprong dient men te interpreteren als het land / de regio waar de laatste productiestap van het uitgevoerde product heeft plaatsgevonden (d.w.z. het land waar zich de inrichting bevindt die het identificatiemerk op het product aanbrengt).
- Het feit of deze garanties (opgenomen onder punt II.1, optie (vi)) al dan niet geboden moeten worden, is afhankelijk van twee factoren:
  - o de aanwezigheid van restricties ingesteld door de Turkse overheid op het land / de regio van oorsprong t.o.v. hoog pathogene aviaire influenza (HPAI) en/of de ziekte van Newcastle (NCD), dit op het moment van certificering (cfr. voetnoot (2) van het certificaat) – zie punt A om HPAI en/of NCD te inactiveren – zie punt B hieronder.

**Opgelet:** HPAI en NCD worden in één enkel punt behandeld onder optie (vi), zonder dat de mogelijkheid bestaat om één van beide ziektes te schrappen.

Onderstaand schema geeft een overzicht van de mogelijke situaties die bijgevolg kunnen ontstaan.

	Toegepaste thermische behandeling effectief tegen:			
	HPAI en NCD	HPAI (maar niet NCD)	NCD (maar niet HPAI)	Geen van beide ziekten
HPAI-restricties op regio van oorsprong	Doorvoer OK, zonder sanitaire garanties te certificeren <sup>3</sup>	Doorvoer mogelijk, met sanitaire garanties te certificeren <sup>2,3</sup>	Doorvoer niet mogelijk	Doorvoer niet mogelijk
NCD-restricties op regio van oorsprong		Doorvoer niet mogelijk	Doorvoer mogelijk, met sanitaire garanties te certificeren <sup>2,3</sup>	
Geen restrictie		Doorvoer OK, met sanitaire garanties te certificeren <sup>2</sup>		

<sup>1</sup> Regio zoals aangegeven in kolom 4 van de Turkse tabel met invoerbepalingen, beschreven op de [website van Turkije](#). Zie hieronder punt A voor meer informatie.

<sup>2</sup> De te certificeren sanitaire garanties zijn beschreven in punt II.1 - optie (vi) van het certificaat.

<sup>3</sup> De thermische behandeling moet vermeld worden in punt II.5 van het certificaat.

#### A. Verificatie van restricties ingesteld door de Turkse overheid

Turkije hanteert invoerbepalingen vanwege specifieke dierziekten. Meer informatie over deze invoerbepalingen is terug te vinden op de [website van de Turkse overheid](#) (Ulke Seçiniz = Selecteer land; Hastalik Seçiniz = Selecteer ziekte, Hastalik adi = Naam van de ziekte, Yasalama tarihi = Datum van het embargo, Bölge adi = Naam van de regio). Door een bepaald land te selecteren, krijgt men een lijst met de voor dat land geldende ziekte-gerelateerde bepalingen te zien.

Doorvoer blijft mogelijk, ongeacht de restricties, voor zover de producten een hittebehandeling hebben ondergaan die voldoende is om de ziekte waarvoor restricties van kracht zijn te inactiveren. De behandelingen die de Turkse autoriteiten als voldoende beschouwen, kan men raadplegen in punt B hieronder.

De operator controleert dat hij wel degelijk in een situatie is waarbij doorvoer mogelijk is, alvorens een certificeringsaanvraag in te dienen (het certificaat zal niet worden afgegeven indien er beperkingen gelden en er geen voldoende thermische behandeling werd uitgevoerd).

B. In activatieprocedure (hittebehandelingen)

i. Mogelijke hittebehandelingen

In de volgende tabel worden de hittebehandelingen beschreven die als aanvaardbaar worden beschouwd voor pluimveevleesproducten.

Ziekte	Hittebehandelingen:	
	Kerntemperatuur (°C)	Tijd (seconden)
HPAI	60.0	507
	65.0	42
	70.0	3.5
	73.9	0.51
NCD	65.0	39.8
	70.0	3.6
	74.0	0.5
	80.0	0.03

ii. Bewijsstukken

Een bewijs dat aantoont dat de toegepaste hittebehandeling overeenkomt met een aanvaardbare inactivering moet ter beschikking worden gesteld van de certificerende agent. Het bewijs kan gegeven worden aan de hand van:

- het productieproces, wanneer de hittebehandeling plaatsvond in het bedrijf waar de certificering van de goederen gebeurt,
- een pre-attestatie, indien de hittebehandeling bij een Belgische operator stroomopwaarts in de keten plaatsvond,
- een pre-certificaat indien de hittebehandeling plaatsvond bij een operator gelegen in een andere lidstaat (LS).

Een operator kan de informatie betreffende de toegepaste thermische behandeling, indien nodig, verder in de voedselketen doorgeven aan de hand van een pre-attestatie.

Voor de modaliteiten betreffende de pre-attestatie en pre-certificering, zie punt VI van deze instructie.

Sanitair statuut van de bedrijven van herkomst van het pluimvee (punt II.2)

**De bedrijven van herkomst van het pluimvee mogen niet gelegen zijn, op het moment van het verzenden van het pluimvee naar het slachthuis, in een 10 km zone afgebakend rond een haard van HPAI en/of NCD.**

A. Pluimvee geslacht in België

**De informatie betreffende de eventuele lokalisatie van het pluimveebedrijf in een zone op moment van verzending naar het slachthuis moet door de houder worden gecommuniceerd aan de hand van het VKI-document.**

**Het standaard VKI-formulier is niet voldoende: enkel VKI-documentmodellen met een exportdeel waarvan de inhoud vooraf door het FAVV werd geverifieerd, worden toegestaan. De modellen goedgekeurd voor export staan vermeld op de website van het [FAVV](#) (deel *Alternatieve VKI-modellen aanvaard door het Agentschap*).**

**Enkel pluimvee dat vergezeld is van een van deze modellen komt in aanmerking voor productie van goederen bestemd voor export.**

**Het voldoen aan de eis is gecontroleerd op niveau van het slachthuis op basis van de informatie beschikbaar op het VKI-document, en wordt verder stroomafwaarts in de keten doorgegeven aan de hand van een pre-attestatie (zie punt VI van deze instructie).**

B. Pluimvee geslacht in een andere lidstaat (LS)

**Het voldoen aan de eis betreffende het sanitair statuut van de pluimveebedrijven van herkomst moet worden gegarandeerd aan de hand van een pre-certificaat afgeleverd door de overheid van de LS waar het vlees werd verkregen (zie punt VI in deze instructie).**

**Het voldoen aan deze eis kan nadien stroomafwaarts in de keten worden doorgegeven aan de hand van een pre-attestatie (zie punt VI van deze instructie).**

## **V. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN**

**Alle opties die niet van toepassing zijn, moeten worden geschrapt.**

**Punt I.7: de naam en de ISO-code vermelden van het land waar de laatste productiestap van het uitgevoerde product heeft plaatsgevonden (d.w.z. het land waar zich de inrichting bevindt die het identificatiemerken op het product aanbrengt).**

### **Punt II.1:**

- **In eerste instantie bepalen**
  - o **of Turkije beperkingen oplegt voor HPAI en/of NCD aan het land / de regio van oorsprong van het uitgevoerde product (zie aanpak beschreven in punt IV); EN**
  - o **of het product werd onderworpen aan een hittebehandeling (op basis van de bewijsstukken aangeleverd door de operator) die voldoende is om**

de virussen van HPAI en/of NCD te inactiveren (die tijd-temperatuur combinaties beschreven in punt IV).

Op basis van deze informatie en de situatietabel in punt IV, kan men bepalen in welke situatie men zich bevindt en indien de sanitaire garanties beschreven in punt II.1.vi moeten worden gecertificeerd en/of de thermische behandeling moet worden vermeld in punt II.5 van het certificaat.

- Wanneer de sanitaire garanties in punt II.1.vi moeten worden afgeleverd, als volgt controleren of eraan voldaan is, via de website van de [WOAH](#):
  - o bij COUNTRY, het land vermeld in punt I.7 selecteren;
  - o bij DISEASE, *High Pathogenicity avian influenza viruses (Inf. with) (poultry)* en *Newcastle disease virus (Inf. with)* selecteren,
  - o bij REPORT DATE, een periode selecteren die de 28 dagen voorafgaand aan de certificering dekt.

Indien er geen resultaatlijn tevoorschijn komt, dan is punt II.1.vi gedekt.

Indien er een resultaatlijn tevoorschijn komt, dan moet men controleren dat de uitbraken voor elke ziekte geïdentificeerd werden buiten de regio van oorsprong die onder restrictie staat door de Turkse overheid voor deze ziekte.

- o Is dat wel degelijk het geval, dan is punt II.1.vi gedekt.
- o Is dat niet het geval, dan kan het certificaat niet worden afgeleverd.

#### **Punt II.2:**

- optie (i) tem (iii): te ondertekenen op basis van de regelgeving;
- optie (iv): kan ondertekend worden na controle van de bewijsstukken voorgelegd door de operator (VKI-documenten, pre-attesten en/of pre-certificaten).

**Punt II.3 en II.4: te ondertekenen op basis van de regelgeving.**

**Punt II.5: in te vullen door de operator indien dit op grond van punt II.1 nodig blijkt. De operator stelt het bewijsmateriaal ter beschikking (productieprocessen/pre-attesten/pre-certificaten).**

## **VI. PRE-ATTESTATIES EN PRE-CERTIFICATEN**

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

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

*Pre-attestatie door Belgische operatoren.*

Voor zover een operator beschikt over de informatie betreffende:

- de toegepaste hittebehandeling (op basis van het eigen productieproces en/of pre-attestaties en/of pre-certificaten)

- **het voldoen aan de eis inzake het sanitair statuut van de bedrijven van herkomst van het pluimvee (op basis van de VKI-documenten en/of pre-attestaties en/of pre-certificaten),**

**dan kan hij de pluimveevleesproducten pre-attesteren voor de transit door / tijdelijke opslag in Turkije.**

**De pre-attestatie moet de volgende verklaring bevatten.**

Producten pre-geattesteerd voor: TR.

Toegepaste hittebehandeling: .....

Datum:

Naam en handtekening verantwoordelijke:

*Pre-certificering.*

**Het pre-certificaat afgeleverd door de bevoegde overheid van een andere LS moet de volgende verklaring bevatten, om gebruikt te kunnen worden voor de certificering van pluimveevleesproducten bestemd voor de transit door of de tijdelijke opslag in Turkije.**

1. Applied heat treatment: .....
2. The meat has been obtained from poultry coming from establishments within a 10 km radius of which, including, where appropriate, the territory of a neighbouring country, there has been no outbreak of highly pathogenic avian influenza (HPAI) and Newcastle disease (NCD) for at least the previous 30 days.

Date :

Name and signature responsible person: