

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.TR.NN.07.01	TURQUIE
	Avril 2026	

## I. DOMAINE D'APPLICATION

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>	<i>Pays</i>
Produits à base de viande de volaille	/	Turquie

## II. CERTIFICAT NON NÉGOCIÉ

*Code AFSCA*

*Titre du certificat*

<b>EX.VTP.TR.NN.07.01</b>	<b>Certificat sanitaire vétérinaire pour produits sujets à contrôles vétérinaires pour transit direct à travers la République de Turquie ou pour stockage temporaire en vue d'une expédition vers un autre pays/navire</b>	<b>3 p.</b>
---------------------------	--	-------------

**Le certificat mentionné ci-dessus n'est pas négocié avec les autorités du pays tiers de transit/stockage. Il relève de la responsabilité de l'opérateur de vérifier s'il est encore toujours accepté par les autorités du pays de transit/stockage. L'AFSCA ne pourra être tenue responsable du fait que le certificat n'est pas accepté par les autorités du pays de transit/stockage.**

**Une traduction des certificats est mise à disposition afin de faciliter la compréhension des exigences sanitaires applicables. La version turque-anglaise du certificat doit être utilisée pour la certification.**

## III. CONDITIONS GÉNÉRALES

*Domaine d'application*

**Le certificat de transit EX.VTP.TR.NN.07.01 est d'application pour les produits d'origine animale destinés ou non à la consommation humaine.**

**Ce recueil s'applique au transit/stockage de produits à base de viande par la/en Turquie.**

#### IV. CONDITIONS SPÉCIFIQUES

*Statut sanitaire du pays / de la région d'origine du produit. (point II.1)*

**Il est possible que des garanties doivent être fournies quant au statut sanitaire du pays / de la région d'origine du produit à base de viande de volaille.**

- Le pays / la région d'origine est à interpréter comme étant le pays / la région où la dernière étape de production du produit exporté a eu lieu (càd le pays / la région où est situé l'établissement qui apporte la marque d'identification sur le produit).
- Le fait que ces garanties (reprises au point II.1, option (vi)) doivent ou non être fournies dépend de deux éléments :
  - o l'existence de restrictions imposées par les autorités turques sur le pays / la région d'origine en rapport avec l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) et/ou la maladie de Newcastle (NCD), et ce au moment de la certification (cf. note de bas de page (2) du certificat) – voir point A ci dessous,
  - o le fait que le produit ait subi un traitement thermique spécifique visant à inactiver l'IAHP et/ou le NCD – voir point B ci-dessous.

**Attention :** l'IAHP et le NCD sont traités dans un seul et même point sous l'option (vi), sans qu'il soit possible de supprimer l'une ou l'autre de ces maladies. Le schéma ci-dessous donne un aperçu des situations possibles qui peuvent donc se présenter.

	Traitement thermique appliqué effectif contre :			
	IAHP et NCD	IAHP (mais pas NCD)	NCD (mais pas HPAI)	Aucune des 2 maladies
Restrictions IAHP sur la région <sup>1</sup> d'origine	Transit OK, sans garanties sanitaires à certifier <sup>3</sup>	Transit possible, avec garanties sanitaires à certifier <sup>2,3</sup>	Transit impossible	Transit impossible
Restrictions NCD sur la région <sup>1</sup> d'origine		Transit impossible	Transit possible, avec garanties sanitaires à certifier <sup>2,3</sup>	
Aucune restriction	Transit OK, avec garanties sanitaires à certifier <sup>2</sup>			

<sup>1</sup> Région telle qu'indiquée dans la colonne 4 du tableau turc des restrictions à l'importation, disponible sur le [site internet de la Turquie](#). Voir le point A ci-dessous pour plus d'informations.

<sup>2</sup> Les garanties sanitaires à certifier sont celles décrites au point II.1 - option (vi) du certificat.

<sup>3</sup> Le traitement thermique est à mentionner au point II.5 du certificat

##### A. Vérification des restrictions appliquées par l'autorité turque

La Turquie applique des restrictions à l'importation en raison de maladies animales spécifiques. Plus d'information sur ces restrictions à l'importation sont disponibles sur le [site des autorités turques](#) (Ulke Seçiniz = Sélectionner pays, Hastalik Seçiniz = Sélectionner maladie, Hastalik adi = Nom de la maladie, Yasalama tarihi = Date de l'embargo, Bölge adi = Nom de la région). En sélectionnant un pays en particulier, on

obtient une liste des restrictions liées aux maladies animales d'application pour ce pays.

Le transit reste possible, quelles que soient les restrictions, pour autant que les produits aient subi un traitement thermique suffisant pour inactiver la maladie faisant l'objet des restrictions. Les traitements jugés suffisants par les autorités turques sont indiqués au point B ci-dessous.

L'opérateur vérifie qu'il se trouve bien dans une situation où le transit est possible, avant d'introduire une demande de certification (le certificat ne sera pas délivré si des restrictions s'appliquent et qu'aucun traitement thermique suffisant n'a été effectué).

B. Procédure d'inactivation (traitements thermiques)

i. Traitements thermiques possibles

Le tableau suivant décrit les traitements thermiques considérés comme acceptables pour les produits de viande dérivés de la volaille.

Maladie	Traitements thermiques :	
	Température à cœur (°C)	Temps (en secondes)
IAHP	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. Éléments de preuve

Une preuve démontrant que le produit viande a été soumis à une procédure d'inactivation acceptable doit être mise à la disposition de l'agent certificateur. Ces preuves peuvent être fournies au moyen :

- du processus de production, lorsque le traitement thermique a eu lieu dans l'établissement où la certification des marchandises est effectuée,
- d'une pré-attestation, si le traitement thermique a eu lieu chez un opérateur belge en amont de la chaîne,
- d'un pré-certificat, si le traitement thermique a eu lieu chez un opérateur situé dans un autre État membre (EM).

Un opérateur peut, si nécessaire, transmettre les informations relatives au traitement thermique appliqué plus en aval dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation.

Pour les modalités relatives à la pré-attestation et à la pré-certification, voir le point VI de cette instruction.

Statut sanitaire des exploitations de provenance des volailles (point II.2)

**Les exploitations de provenance des volailles ne peuvent pas être situées, au moment de l'envoi des volailles à l'abattoir, dans une zone de 10 km délimitée autour d'un foyer d'IAHP et/ou de NCD.**

A. Volailles abattues en Belgique

**L'information relative à l'éventuelle localisation de l'exploitation dans une zone au moment de l'envoi à l'abattoir doit être communiquée par le détenteur 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*).**

**Seules les volailles accompagnées de l'un de ses modèles entrent en ligne de compte pour la production de marchandises destinées à l'exportation.**

**La satisfaction de cette exigence est vérifiée au niveau de l'abattoir sur base des informations disponibles dans le document ICA, et peut ensuite être communiquée en aval dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation (voir point VI de cette instruction).**

B. Volailles abattues dans un autre Etat Membre (EM)

**La satisfaction de l'exigence relative au statut sanitaire des exploitations de provenance des volailles 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).**

**Au besoin, l'opérateur peut ensuite communiquer la satisfaction de l'exigence en aval dans la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation (voir point VI de cette instruction).**

## V. CONDITIONS DE CERTIFICATION

**Toutes les options qui ne sont pas d'application doivent être biffées.**

**Point I.7 : préciser le nom et le code ISO du pays où la dernière étape de production du produit exporté a eu lieu (càd le pays où est situé l'établissement qui apporte la marque d'identification sur le produit).**

### Point II.1 : vérifier

- Déterminer dans un premier temps
  - o si des restrictions pour l'IAHP et/ou le NCD sont imposées par la Turquie au pays / à la région d'origine du produit exporté (voir démarche détaillée au point IV), ET

- si le produit exporté est soumis à un traitement thermique (sur base de preuves fournies par l'opérateur), et si celui-ci est suffisant pour inactiver les virus de l'IAHP et/ou du NCD (voir combinaisons temps-température détaillées au point IV).

Sur base de ces informations et du tableau repris au point IV plus haut, on peut déterminer dans quelle situation on se trouve et si les garanties sanitaires reprises au point II.1.vi doivent être certifiées et/ou le traitement thermique doit être mentionné au point II.5 du certificat.

- Lorsque les garanties sanitaires du point II.1.vi doivent être fournies, procéder comme suit sur le site de l'[OMSA](#) pour s'assurer qu'elles sont rencontrées :
  - au niveau de COUNTRY, sélectionner le pays indiqué au point I.7,
  - au niveau de DISEASE, sélectionner *High Pathogenicity avian influenza viruses (Inf. with) (poultry)* et *Newcastle disease virus (Inf. with)*,
  - au niveau de REPORT DATE, sélectionner une période couvrant les 28 jours précédant la certification.

Si aucune ligne résultat n'apparaît, le point II.1.vi est couvert.

Si une ligne apparaît, il faut s'assurer que les foyers de chaque maladie ont été identifiés en dehors de la région d'origine mise sous restriction par les autorités turques pour cette maladie.

- Si c'est bien le cas, le point II.1.vi est couvert.
- Si ce n'est pas le cas, le certificat ne peut être délivré.

#### Point II.2 :

- options (i) à (iii) : à signer sur base de la législation ;
- option (iv) : peut être signée après vérification des pièces justificatives présentées par l'opérateur (documents ICA, pré-attestations et/ou pré-certificats).

Points II.3 et II.4 : peuvent être signés sur base de la législation.

Point II.5 : à compléter par l'opérateur quand cela s'avère nécessaire d'après le point II.1. L'opérateur met les éléments de preuve à disposition (processus de production/pré-attestations/pré-certificats).

## VI. PRÉ-ATTESTATIONS ET PRÉ-CERTIFICATS

Les modalités générales décrites dans l'instruction [RI.AA.PA-PC](#) relative à la pré-attestation et la pré-certification sont d'application.

La transmission des documents le long de la chaîne de production relève de la responsabilité des opérateurs.

*Pré-attestation par les opérateurs belges.*

Pour autant qu'un opérateur dispose des informations pertinentes concernant :

- le traitement thermique appliqué (sur la base de son propre processus de production et/ou de pré-attestations et/ou de pré-certificats)

- **l'exigence relative au statut sanitaire des exploitations de provenance de la volaille en matière d'IAHP et de NCD (sur la base des documents VKI et/ou des pré-attestations et/ou des pré-certificats),**

**il peut pré-attester les produits de la viande de volaille en vue de leur transit ou de leur stockage temporaire en Turquie**

**La pré-attestation doit reprendre la déclaration suivante.**

Produits pré-attestés pour : TR

Traitement thermique appliqué : .....

Date :

Nom et signature du responsable :

Pré-certification

**Le pré-certificat délivré par l'autorité compétente d'un autre EM doit contenir les déclarations suivantes, afin de pouvoir être utilisé pour la certification des produits de la viande de volaille destinés au transit ou au stockage temporaire en Turquie.**

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: