

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>
Visserijproducten	/	Turkije

II. NIET ONDERHANDELD CERTIFICAAT

FAVV-code *Titel van het certificaat*

EX.VTP.TR.NN.07.01 Veterinair gezondheidscertificaat voor de **3 blz.**
producten die 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 visserijproducten doorheen / in Turkije.

IV. SPECIFIEKE VOORWAARDEN

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

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

- **Het land / de regio van oorsprong dient men te interpreteren als het land waar de laatste productiestap van het uitgevoerde visserijproduct heeft plaatsgevonden (d.w.z. het land waar zich de inrichting bevindt die het identificatiemerk op het product aanbrengt).**
- **Dit land / deze regio van oorsprong mag niet onderworpen zijn aan restricties ingesteld door de Turkse overheid (cfr. voetnoot (2) van het certificaat) op moment van certificering.**
 - o **Als er voor het land / de regio van oorsprong beperkingen gelden in verband met een ziekte waarvoor de diersoort waarvan het product afkomstig is, vatbaar is, dan is doorvoer via of opslag in Turkije niet mogelijk.**
 - o **Als er geen beperkingen gelden, kan het nodig zijn om garanties te verstrekken met betrekking tot de gezondheidssituatie in het land van herkomst, afhankelijk van verschillende factoren:**
 - **de diersoort (species) waarvan de producten zijn afgeleid,**
 - **de gevoeligheid van de aquatische soorten aan de ziekten beschreven in de opties hernomen onder punt II.1.vii,**
 - **de oorsprong van het product (wild / aquacultuur),**
 - **het feit dat het product een toereikende inactivatieprocedure heeft ondergaan,**
 - **de staat van het product (geslacht en ontwijd vóór verzending, of niet – zie voetnoot (5)).**

A. Verificatie van restricties ingesteld door de Turkse overheid

Turkije hanteert invoerbeperkingen vanwege specifieke dierziekten. Meer informatie over deze invoerbeperkingen is terug te vinden op de [website van de Turkse overheid](#) (Ulke Seçiniz = Selecteer uw 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 beperkingen te zien.

Er moet worden nagegaan of de beperkingen van toepassing zijn op het geëxporteerde product, afhankelijk van de diersoort waarvan dit product afkomstig is (zie punt B) en de gevoeligheid van deze diersoort voor bepaalde ziekten (zie punt C).

De operator vergewist zich hiervan alvorens een certificeringsaanvraag in te dienen (aangezien het certificaat niet kan worden afgegeven indien er beperkingen gelden).

B. Verificatie van de diersoort(en) van oorsprong

De aquatische diersoort(en) (species) waarvan het visserijproduct werd afgeleid, is (zijn) opgenomen in vak I.23 van het certificaat.

C. Verificatie van de vatbaarheid/gevoeligheid van aquatische diersoorten

De gevoeligheid van een aquatische diersoort aan een bepaalde pathogeen/ziekte kan geverifieerd worden via de Aquatische Code van de [WOAH](#).

D. Inactivatieprocedure

i. Mogelijke inactivatieprocedures

In de volgende tabel worden de inactivatieprocedures beschreven die als toereikend worden beschouwd voor visserijproducten.

	Pathogeen/ziekte	Inactivatieprocedure
Vissen	Virale hemorragische septicemie (VHS)	- Hittebehandeling voldoende om een kerntemperatuur te bereiken van min. 60°C gedurende minstens 60 minuten - Natuurlijk gedroogde ontweide vis (zoals zongedroogd of windgedroogd)
	Infectieuze hematopoiëtische necrose (IHN)	- Hittebehandeling voldoende om een kerntemperatuur te bereiken van min. 90°C gedurende minstens 30 sec
	Infectieuze zalm-anemie (ISA)	- Hittebehandeling voldoende om een kerntemperatuur te bereiken van min 56°C gedurende minstens 5 minuten
	Koi-Herpesvirus (KHV)	- Hittebehandeling voldoende om een kerntemperatuur te bereiken van min. 50°C gedurende minstens 1 minuut.
	Epizoötische hematopoiëtische necrose (EHN)	- Hittebehandeling voldoende om een kerntemperatuur te bereiken van min. 60°C gedurende minstens 15 minuten
Schaaldieren	White spot disease (WSS)	- Hittebehandeling voldoende om een kerntemperatuur te bereiken van min. 60°C gedurende minstens 60 sec
	Taurasyndroom (TS)	- Hittebehandeling voldoende om een kerntemperatuur te bereiken van min. 70°C gedurende minstens 108 minuten
	Yellowhead disease (YH)	- Hittebehandeling voldoende om een kerntemperatuur te bereiken van min. 60°C gedurende minstens 15 minuten

ii. Bewijsstukken

Bewijsstukken die aantonen dat de toegepaste hittebehandeling overeenkomt met de bovenvermelde inactivatieprocedures moeten ter beschikking worden gesteld van de certificerende agent.

De vereiste informatie 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.

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 identificatiemerkt op het product aanbrengt).

Punt II.1:

- In eerste instantie bepalen of Turkije beperkingen heeft opgelegd aan het in punt I.7 genoemde land van oorsprong (de te volgen procedure wordt in punt IV beschreven).

Indien er beperkingen gelden vanwege een ziekte die relevant is voor de diersoort waarvan de visserijproducten afgeleid zijn, kan het certificaat niet worden afgeleverd.

- Indien geen restricties van kracht zijn, moet optie (vii) gecertificeerd worden enkel indien de zending visserijproducten voldoet aan volgende voorwaarden:
 - o de visserijproducten afgeleid van vissen en/of schaaldieren met oorsprong aquacultuur, EN;
 - o de dieren werden niet ontweid voorafgaand de verzending, EN;
 - o de visserijproducten zijn afgeleid van (een) diersoort(en) die gevoelig is (zijn) aan de betreffende ziekten, EN;
 - o de visserijproducten hebben geen inactivatieprocedure ondergaan die voldoende is voor de betreffende ziektes.

De operator stelt de nodige bewijsstukken ter beschikking van de certificerende agent (technische fiches, productieproces, pre-attesten en/of pre-certificaten) of verifieert de nodige elementen zoals aangegeven in punt IV om deze informatie te kunnen verifiëren.

Indien de optie (vii) gecertificeerd moet worden, dient het sanitair statuut van het land van oorsprong van dit visserijproduct geverifieerd te worden, dit via de website van de [WOAH](#):

- o bij COUNTRY, het land aangegeven in punt I.7 selecteren,
- o bij DISEASE, de relevante ziektes selecteren, afhankelijk van de gevoelige diersoorten:
 - *Viral haemorrhagic septicaemia virus (Inf. with),*
 - *Infectious haematopoietic necrosis virus (Inf. with),*
 - *Infectious salmon anaemia virus (Inf. with) (HPR-deleted or HPRO genotypes),*
 - *Koi herpesvirus (Inf. with),*

- *Epizootic haematopoietic necrosis virus (Inf. with),*
- *White spot syndrome virus (Inf. with),*
- *Taura syndrome virus (Inf. with)*
- *Yellow head virus genotype 1 (Inf. with) (2019-);*
- bij REPORT DATE, een periode selecteren van 6 maanden vóór de datum van certificatie.

Als er geen resultaatregel verschijnt, is het punt gedekt.

Als er een resultaatregel verschijnt:

- ofwel kan de operator voldoende garanties bieden met betrekking tot de inactivatieprocedure en moet punt II.5 worden ingevuld;
- ofwel kunnen er onvoldoende garanties worden geboden en kan het certificaat niet worden afgeleverd.

Punt II.2: enkel de opties (i) tot en met (iii) zijn van toepassing op visserijproducten. Deze kunnen op basis van de regelgeving worden ondertekend.

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

Punt II.5: in te vullen door de operator indien dit volgens punt II.1 nodig zou zijn. De operator stelt de nodige bewijsstukken ter beschikking van de certificerende agent (productieproces / pre-attesten / pre-certificaten).

VI. PRE-ATTESTATIE EN PRE-CERTIFICERING

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.

Opgelet: een pre-attest / pre-certificaat dient niet standaard aanwezig te zijn. Het certificaat geeft namelijk eveneens de mogelijkheid om producten die géén inactivatieprocedure ondergingen uit te voeren.

Het pre-attest / pre-certificaat is enkel van toepassing indien het visserijproduct effectief een inactivatieprocedure heeft ondergaan.

Pre-attestatie door Belgische operatoren.

Voor zover een operator beschikt over de informatie betreffende de toegepaste inactivatieprocedure (op basis van het eigen productieproces en/of pre-attestaties en/of pre-certificaten), dan kan hij de visserijproducten pre-attesteren voor de transit door of de tijdelijke opslag in Turkije.

De pre-attestatie moet de volgende verklaring bevatten:

Toegepaste inactivatieprocedure:⁽¹⁾

Datum:

Naam en handtekening verantwoordelijke:

(1) Mogelijke opties zijn:

- *Hittebehandeling tot kerntemperatuur van min. 60° gedurende minstens 60 minuten*
- *Natuurlijk gedroogde ontweide vis (zoals zongedroogd of windgedroogd)*
- *Hittebehandeling tot kerntemperatuur van min. 90° gedurende minstens 30 sec*
- *Hittebehandeling tot kerntemperatuur van min 56°C gedurende minstens 5 minuten*
- *Hittebehandeling tot kerntemperatuur van min. 50° gedurende minstens 1 minuut*
- *Hittebehandeling tot kerntemperatuur van min. 60° gedurende minstens 60 sec*
- *Hittebehandeling tot kerntemperatuur van min. 60°C gedurende minstens 15 minuten*
- *Hittebehandeling tot kerntemperatuur van min. 70° gedurende minstens 108 minuten*
- *Hittebehandeling tot kerntemperatuur van min. 60° gedurende minstens 15 minuten*

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 visserijproducten bestemd voor de transit door of de tijdelijke opslag in Turkije.

Applied inactivation procedure:⁽¹⁾

Date :

Name and signature responsible person:

(1) Possible options:

- *Heat treatment to core temperature of at least 60°C for at least 60 minutes*
- *Naturally dried eviscerated fish (such as sun-dried or wind-dried)*
- *Heat treatment to core temperature of at least 90°C for at least 30 seconds*
- *Heat treatment to core temperature of at least 56°C for at least 5 minutes*
- *Heat treatment to core temperature of at least 50°C for at least 1 minute*
- *Heat treatment to core temperature of at least 60°C for at least 60 seconds*
- *Heat treatment to core temperature of at least 60°C for at least 15 minutes*
- *Heat treatment to core temperature of at least 70°C for at least 108 minutes*
- *Heat treatment to core temperature of at least 60°C for at least 15 minutes.*