

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 de la pêche	/	Turquie

II. CERTIFICAT NON NÉGOCIÉ

Code AFSCA

Titre du certificat

EX.VTP.TR.NN.07.01	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	3 p.
---------------------------	--	-------------

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 de la pêche par/en Turquie.

IV. CONDITIONS SPÉCIFIQUES

Statut sanitaire du pays d'origine (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 de la pêche.

- **Le pays / la région d'origine est à interpréter comme le pays / la région où la dernière étape de production du produit de la pêche exporté a eu lieu (càd le pays / la région où est situé l'établissement qui apporte la marque d'identification sur le produit).**
- **Ce pays ou cette région d'origine ne peut pas être soumise à des restrictions implémentées par l'autorité turque (cf. note de bas de page (2) du certificat) au moment de la certification.**
 - o **Si des restrictions sont appliquées au pays / à la région d'origine pour une maladie à laquelle l'espèce dont est dérivé le produit est sensible, alors le transit par ou le stockage en Turquie est impossible.**
 - o **Si aucune restriction n'est d'application, il est possible qu'il soit nécessaire de fournir des garanties quant au statut sanitaire du pays d'origine, en fonction de différents facteurs :**
 - **l'espèce animale dont les produits sont issus,**
 - **la sensibilité des espèces aquatiques aux maladies décrites dans les options reprises au point II.1.vii,**
 - **l'origine du produit (sauvage / aquaculture),**
 - **le fait que le produit a subi une procédure d'inactivation suffisante,**
 - **l'état du produit (abattu et éviscéré avant expédition, ou non – voir note de bas de page (5)).**

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 d'applications pour ce pays.

Il faut déterminer si les restrictions s'appliquent au produit exporté, en fonction de l'espèce dont est dérivé ce produit (voir point B) et de la sensibilité de cette espèce à certaines maladies (voir point C).

L'opérateur s'en assure avant d'introduire une demande de certification (car le certificat ne peut être délivré en cas de restrictions).

B. Vérification de l'espèce

La ou les espèces aquatiques dont est dérivé le produit de la pêche, sont indiquées au point I.23 du certificat.

C. Vérification de la sensibilité de l'espèce

La sensibilité d'une espèce aquatique à un agent pathogène ou à une maladie donnée peut être vérifiée à l'aide du Code Aquatique de l'[OMSA](#).

 D. Procédure d'inactivation

 i. Procédures d'inactivation possibles

Le tableau suivant détaille les procédures d'inactivation considérées comme acceptables pour les produits de la pêche.

	Agent pathogène/maladie	Procédure d'inactivation
Poissons	Septicémie hémorragique virale (SHV)	- Traitement thermique suffisant pour atteindre une température à cœur d'au moins 60°C pendant au moins 60 minutes - Poisson éviscéré séché naturellement (par exemple, séché au soleil ou au vent)
	Nécrose hématopoïétique infectieuse (NHI)	- Traitement thermique suffisant pour atteindre une température à cœur d'au moins 90°C pendant au moins 30 secondes
	Anémie infectieuse du saumon (AIS)	- Traitement thermique suffisant pour atteindre une température à cœur d'au moins 56°C pendant au moins 5 minutes
	Virus de l'herpès chez les koïs (KHV)	- Un traitement thermique suffisant pour atteindre une température à cœur d'au moins 50°C pendant au moins 1 minute
	Nécrose hématopoïétique épizootique (EHN)	- Traitement thermique suffisant pour atteindre une température à cœur d'au moins 60°C pendant au moins 15 minutes
Crustacés	White spot disease (WSS)	- Traitement thermique suffisant pour atteindre une température à cœur d'au moins 60°C pendant au moins 60 secondes
	Syndrome de Taura (TS)	- Traitement thermique suffisant pour atteindre une température à cœur d'au moins 70°C pendant au moins 108 minutes
	Yellowhead disease (YH)	- Traitement thermique suffisant pour atteindre une température à cœur d'au moins 60°C pendant au moins 15 minutes

 ii. Éléments de preuve

Les pièces justificatives attestant que le traitement thermique appliqué est conforme aux procédures d'inactivation susmentionnées doivent être mises à la disposition de l'agent certificateur.

Les informations requises 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.

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 laitier exporté a eu lieu (càd le pays où est situé l'établissement qui apporte la marque d'identification sur le produit).

Point II.1 :

- Déterminer dans un premier temps si des restrictions sont imposées par la Turquie au pays d'origine mentionné au point I.7 (approche à suivre détaillée au point IV).

Si des restrictions sont d'application en raison d'une maladie pertinente pour l'espèce dont sont dérivés les produits de la pêche, le certificat ne peut être délivré.

- En l'absence de restrictions, l'option (vii) doit être certifiée uniquement si les produits de la pêche remplissent les conditions suivantes :
 - o les produits de la pêche sont dérivés de poissons et/ou de crustacés issus de l'aquaculture, ET ;
 - o les animaux n'ont pas été éviscérés avant leur expédition, ET ;
 - o les produits de la pêche sont dérivés d'une ou de plusieurs espèces animales sensibles aux maladies concernées, ET ;
 - o les produits de la pêche n'ont pas subi de procédure d'inactivation suffisante pour les maladies concernées.

L'opérateur met les pièces justificatives nécessaires à la disposition de l'agent de certification (fiches techniques, processus de production, pré-attestations et/ou pré-certificats) ou vérifie les éléments requis, tels qu'indiqués au point IV, afin de pouvoir vérifier ces informations.

Si l'option (vii) doit être certifiée, il convient de vérifier le statut sanitaire du pays d'origine de ce produit de la pêche, via le site internet de l'[OMSA](#) :

- o au niveau de COUNTRY, sélectionner le pays mentionné au point I.7 ;
- o au niveau de DISEASE, sélectionner les maladies pertinentes en fonction des espèces animales sensibles :
 - *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-);*
- au niveau de REPORT DATE, sélectionner une période de 6 mois précédant la date de certification.

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

Si une ligne résultat apparaît :

- soit des garanties suffisantes en termes de procédure d'inactivation peuvent être fournies par l'opérateur et le point II.5 doit alors être complété ;
- soit des garanties suffisantes ne peuvent être fournies et le certificat ne peut être délivré.

Point II.2 : seules les options (i) à (iii) sont d'application pour les produits de la pêche. Elles peuvent être signées sur base de la législation.

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/étiquettes/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.

Attention : un pré-attestation / pré-certificat n'est pas systématiquement requis. En effet, le certificat permet également d'exporter des produits n'ayant pas subi de procédure d'inactivation.

Le pré-attestation / pré-certificat ne s'applique que si le produit de la pêche a effectivement subi une procédure d'inactivation.

Pré-attestation par les opérateurs belges

Pour autant qu'un opérateur dispose des informations pertinentes relatives à la procédure d'inactivation appliquée (sur base de son propre processus ou de pré-attestations ou de pré-certificats), il peut pré-attester les produits de la pêche en vue de leur transit ou de leur stockage temporaire en Turquie

La pré-attestation doit reprendre la déclaration suivante.

Traitement thermique appliqué :⁽¹⁾

Date :

Nom et signature du responsable :

(1) Les options possibles sont les suivantes :

- *Traitement thermique avec température à cœur d'au moins 60 °C pendant au moins 60 minutes*
- *Poisson éviscéré séché naturellement (par exemple, séché au soleil ou à l'air libre)*
- *Traitement thermique avec température à cœur d'au moins 90 °C pendant au moins 30 secondes*
- *Traitement thermique avec température à cœur d'au moins 56 °C pendant au moins 5 minutes*
- *Traitement thermique avec température à cœur d'au moins 50 °C pendant au moins 1 minute*
- *Traitement thermique avec température à cœur d'au moins 60 °C pendant au moins 60 secondes*
- *Traitement thermique avec température à cœur d'au moins 60 °C pendant au moins 15 minutes*
- *Traitement thermique avec température à cœur d'au moins 70 °C pendant au moins 108 minutes*
- *Traitement thermique avec température à cœur d'au moins 60 °C pendant au moins 15 minutes*

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 pêche destinés au transit ou au stockage temporaire en Turquie.

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.*