

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.ZA.04.02	AFRIQUE DU SUD
	Novembre 2023	

### I. **DOMAINE D'APPLICATION**

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>	<i>Pays</i>
Viande fraîche de porc	0203	Afrique du Sud

### II. **CERTIFICAT BILATÉRAL**

<i>Code AFSCA</i>	<i>Titre du certificat</i>	
EX.VTP.ZA.04.02	Certificat vétérinaire pour l'exportation de viande de porc congelée dispensée de traitement ultérieur	5 p.

Attention !!!

Comme l'Afrique du Sud modifie parfois ses exigences de façon unilatérale, l'opérateur doit s'assurer que l'autorité compétente d'Afrique du Sud accepte le modèle de certificat. Si ce n'est pas le cas, il convient de prendre contact avec l'AFSCA, et de retarder l'exportation. Si ceci n'est pas fait, l'AFSCA ne pourra être tenue responsable au cas où l'envoi se retrouve bloqué.

### III. **CONDITIONS GÉNÉRALES**

Ce certificat doit être utilisé pour les produits exportés qui sont repris sur la liste des produits exemptés de traitement ultérieur à leur arrivé en Afrique du Sud.

Cette liste peut être consultée sur l'annexe du présent certificat. Cette annexe doit être délivrée en même temps que le certificat et l'accompagner à tout moment.

Cette annexe est disponible sur le site internet de [l'AFSCA](#).

#### *Agrément pour l'exportation vers l'Afrique du Sud*

L'Afrique du Sud applique un système de liste fermée en ce qui concerne les exportations de viande de porc : seuls les établissements agréés par l'Afrique du Sud et figurant sur la liste fermée peuvent être impliqués dans l'obtention de la viande exportée.

Les entrepôts frigorifiques où la viande exportée est stockée, et d'où elle part, ne doivent pas être agréés.

La liste fermée peut être consultée sur le site internet de [l'AFSCA](#).

Pour être inclus dans la liste fermée, un opérateur doit introduire une demande d'agrément pour l'exportation auprès de son ULC, conformément à la Procédure d'agrément pour l'exportation (voir site internet de l'[AFSCA](#)) et en utilisant le formulaire approprié ([EX.VTP.agrément exportation](#)).

L'administration centrale se charge de l'instruction de la demande d'agrément, en remettant le dossier avec la demande au Service vétérinaire sud-africain. Cela peut prendre plusieurs semaines.

L'administration centrale tient à jour une liste des établissements agréés pour l'exportation de viande de porc vers l'Afrique du Sud, et la publie sur le site internet de l'[AFSCA](#).

Les opérateurs peuvent exporter dès qu'ils sont inscrits sur cette liste.

#### **IV. CONDITIONS SPÉCIFIQUES**

##### *Canalisation.*

La viande exportée doit être canalisée en termes de production.

Cette canalisation s'applique :

- entre les établissements producteurs (abattoir/établissement de découpe) → les produits doivent toujours avoir été produits dans un établissement belge qui a un agrément pour l'exportation vers l'Afrique du Sud (c'est-à-dire un établissement de la liste fermée), et un opérateur agréé pour l'exportation vers l'Afrique du Sud ne peut donc s'approvisionner, en ce qui concerne la production de biens destinés à l'exportation vers l'Afrique du Sud, qu'auprès d'un opérateur belge également agréé pour l'Afrique du Sud,
- au sein d'un établissement agréé pour l'exportation vers l'Afrique du Sud → les produits éligibles pour l'Afrique du Sud doivent être clairement identifiés et séparés des produits non éligibles pour l'Afrique du Sud.

Le conformité à cette exigence peut être communiquée en aval de la chaîne au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).

##### *Nature des découpes autorisées à l'exportation :*

Suite à l'implémentation de mesures destinées à limiter le risque d'introduction du PRRS, seules certaines découpes bien précises de viande de porc peuvent être exportées vers l'Afrique du Sud en étant exemptées de traitement ultérieur à leur arrivée. Vu l'exigence relative à la concordance entre les découpes exportées et les descriptions anatomiques reprises dans le permis d'importer, il est indispensable que l'exploitant dispose d'une procédure propre à son établissement sur base de laquelle il peut prouver que cette concordance est respectée.

L'opérateur qui souhaite exporter les découpes de viande de porc exemptées de traitement ultérieur vers l'Afrique du Sud doit dès lors satisfaire au contenu de la version en vigueur du document rédigé à titre d'éclaircissement par la FEBEV (Fédération belge de la viande asbl) et validé par l'AFSCA :

- Guidelines for export of pork meat to South-Africa

Ce document est publié sur [le site web de l'AFSCA](#).

La procédure de l'établissement doit comporter les éléments suivants :

- Le respect des descriptions anatomiques précisées dans le permis d'importer;
- Les contrôles effectués par l'établissement;
- Les actions en cas de manquement : l'exploitant doit prévoir dans son SAC une procédure en matière de mesures correctives et d'actions correctives. L'exploitant décrit dans cette procédure les actions correctives à prendre en cas de non-conformités et veille, le cas échéant, à l'enregistrement de ces actions. L'exploitant décrit également dans cette procédure la manière dont les mesures correctives (destinées à éviter une répétition de la non-conformité) sont prises et veille à ce que ces mesures soient, le cas échéant, documentées et qu'elles donnent lieu à une adaptation du SAC.

L'exportation des découpes de viande de porc exemptées de traitement ultérieur ne peut avoir lieu que si l'établissement possède une procédure d'établissement complète reprise dans le SAC de l'établissement.

#### Origine des porcs dont la viande est issue

Les porcs doivent être nés et avoir été élevés en Belgique.

Cette condition est détaillée dans le document « ICA – conditions d'exportation porcs », disponible sur [le site internet de l'AFSCA](#).

**La satisfaction de ces exigences doit être communiquée 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).**

**Seuls les porcs accompagnés de l'un de ces modèles entrent en ligne de compte pour la production de marchandises destinées à l'exportation. En ce qui concerne le formulaire ICA Belpork, il est acceptable pour autant qu'il mentionne 'Afrique du sud' dans sa partie Export.**

L'abattoir vérifie les informations mentionnées dans le document ICA, et peut répercuter le respect de cette condition en aval de la chaîne de production par le biais d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).

#### Statut sanitaire de l'exploitation de provenance

Les porcs dont la viande est issue doivent provenir d'une exploitation indemne de la maladie d'Aujeszky (statut A3 ou A4). Cette condition est détaillée dans le document « ICA – conditions d'exportation porcs », disponible sur [le site internet de l'AFSCA](#).

**La satisfaction de ces exigences doit être communiquée 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*).**

**Seuls les porcs accompagnés de l'un de ces modèles entrent en ligne de compte pour la production de marchandises destinées à l'exportation. En ce qui concerne le formulaire ICA BELPORK, il est acceptable pour autant qu'il mentionne 'Afrique du sud' dans sa partie Export.**

L'abattoir vérifie les informations mentionnées dans le document ICA, et peut répercuter le respect de cette condition en aval de la chaîne de production par le biais d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI cette instruction).

### Trichines

La viande exportée doit toujours provenir de carcasses qui ont été testées négatives pour Trichinella. Un traitement par congélation ou l'hébergement contrôlé des porcs n'est donc pas une option.

L'abattoir (qui doit toujours être situé en Belgique) effectue les tests requis.

Si nécessaire, ces informations peuvent ensuite être transmises tout au long de la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial.

### Durée et température de stockage de la viande de porc fraîche

La viande de porc fraîche doit avoir une température ne dépassant pas -18°C dans les 96h qui suivent la production.

La respect de cette exigence peut être démontré par le processus de production et, si nécessaire, peut être transmis tout au long de la chaîne alimentaire au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial.

La viande de porc fraîche doit être stockée :

- soit pendant une période continue d'au moins 30 jours à une température n'excédant pas -25°C,
- soit pendant une période continue d'au moins 35 jours à une température n'excédant pas -18°C.

La durée du transport vers l'Afrique du Sud peut être prise en compte dans la durée de 30 jours (en cas de -25°C) ou de 35 jours (en cas de -18°C).

Si l'opérateur choisit d'inclure la durée du transport dans ces 30/35 jours, il doit équiper le conteneur dans lequel sont transportées les marchandises d'un thermographe.

### Étiquetage

Les étiquettes doivent porter la mention suivante en anglais :

- la date de production

Lieu et date d'abattage

La viande exportée doit avoir été abattue après la date à laquelle les protocoles de santé vétérinaire (les plus récents) pour les exportations de porc vers l'Afrique du Sud ont été finalisés.

Par conséquent, la viande exportée doit avoir été abattue le 23 février 2022 ou après.

L'abattage doit avoir lieu dans un abattoir situé en Belgique.

**V. CONDITIONS DE CERTIFICATION**

Point 1.23 : le code qui doit être spécifié dans la colonne « *code de découpe* » est le code repris pour le produit exporté dans la troisième colonne du tableau de l'annexe du certificat (voir le site internet de [l'AFSCA](#) pour cette annexe).

Point 1.24 : vérifier que l'abattoir et l'atelier de découpe figurent bien sur la liste fermée.

Par rapport à la note de bas de page (2), l'opérateur a le choix :

- soit il mentionne les données de tous les maillons producteurs de la chaîne sur chaque emballage (comme la note de bas de page (2) le décrit),
- soit il choisit de ne pas le faire, et mentionne par exemple uniquement les données du dernier maillons producteur (nonobstant la note de bas de page (2)).
- Dans ce dernier cas, l'opérateur exporte ses produits à ses propres risques et périls.

Point 2.1 : cette déclaration peut être signée après vérification du statut zoosanitaire des maladies mentionnées sur le site internet de [l'AFSCA](#).

Point 2.2.1 : cette déclaration peut être signée :

- après vérification des preuves documentaires présentées par l'opérateur (document ICA et/ou pré-attestations) concernant la naissance et l'élevage en Belgique (voir point IV Conditions spécifiques – *Origine des porcs dont la viande est issue*),
- après vérification des coordonnées de l'abattoir au point 1.24 du certificat en ce qui concerne le lieu d'abattage.

Point 2.2.5 : cette déclaration peut être certifiée en l'absence d'épidémie.

Point 2.4.2 : cette déclaration peut être certifiée lorsque l'(les) établissement(s) en question est (sont) repris sur la liste fermée des établissements autorisés à exporter vers l'Afrique du Sud.

Point 2.6 : la première partie de cette déclaration, concernant la température du produit 96h après sa production, peut être signée après vérification de :

- la date de production et la date de congélation,
- le processus de production/pré-attestation (voir point IV Conditions spécifiques – *Durée et température de stockage de la viande de porc fraîche*),

ces éléments sont mis à la disposition de l'agent certificateur.

Pour la deuxième partie de la déclaration, concernant la température au moment du chargement, l'agent certificateur vérifie la température des produits au moment de la certification.

Point 2.9 : les modèles des différents cachets qui apparaissent sur les carcasses, parties et emballages doivent être reproduits au verso de la page FAVV-AFSCA **4/5** du certificat.

L'opérateur a le choix :

- soit il mentionne les données de tous les maillons producteurs de la chaîne sur chaque emballage (comme la note de bas de page (2) le décrit),
- soit il choisit de ne pas le faire, et mentionne par exemple uniquement les données du dernier maillon producteur (nonobstant la note de bas de page (2)).

Dans ce dernier cas, l'opérateur exporte ses produits à ses propres risques et périls.

Point 2.12 : cette déclaration peut être signée sur la base de documents justificatifs présentés par l'opérateur (résultats de tests, pré-attestation). Voir point IV Conditions spécifiques – *Trichines*.

Point 2.13 : une des trois options doit être choisie en fonction de la température de stockage de la viande, de la durée de stockage avant envoi et de la présence ou non d'un thermographe dans le conteneur.

- Si le conteneur n'est pas équipé d'un thermographe, les points 2.13.1. ou 2.13.2. s'appliquent en fonction de la température de stockage, et la viande doit avoir été stockée avant envoi pendant la durée mentionnée dans ces points.
- Si le conteneur est équipé d'un thermographe, le point 2.13.3. s'applique et la durée du voyage peut être prise en compte dans la durée totale de stockage requise (30 jours si conservation à -25°C et 35 jours si conservation à -18°C). La durée à mentionner sur le certificat est celle de conservation effective à -25°C/-18°C avant envoi, et celle-ci doit être égale à 30/35 jours lorsqu'on additionne la durée de voyage. (voir point IV Conditions spécifiques – Durée et température de stockage de la viande de porc fraîche).

Point 2.15 : cette déclaration peut être certifiée à condition

- que les conditions relatives à la nature des découpes exportées décrites dans les conditions générales soient respectées et
- que l'opérateur fournisse une déclaration écrite établie sur base du modèle repris dans le document rédigé par la FEBEV et qui spécifie que le produit exporté correspond à l'une des catégories reprises dans l'annexe du certificat.

L'annexe du certificat doit également être remplie, signée et délivrée.

## **VI. PRÉ-ATTESTATION ET PRÉ-CERTIFICATION**

Les modalités décrites dans l'instruction [RIAA,PA-PC](#) relative à la pré-certification / pré-attestation s'appliquent.

La circulation des documents à travers la chaîne de production relève de la responsabilité des opérateurs.

Pré-attestation

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

- le respect de l'exigence relative à l'origine et à l'élevage des porcs dont la viande est issue (sur la base des documents ICA et/ou des pré-attestations),
- le respect de l'exigence relative au statut sanitaire de l'exploitation d'origine des porcs (sur la base des documents ICA et/ou des pré-attestations),
- le respect de l'exigence relative à Trichinella (sur la base des tests effectués à l'abattoir et/ou des pré-attestations),
- le respect de l'exigence relative à la canalisation entre et au sein des établissements (sur la base de procédures propres et/ou de pré-attestations),
- le respect de l'exigence de température dans les 96 heures suivant la production,

il peut pré-attester la viande de porc pour l'Afrique du Sud.

La pré-attestation se fait par l'apposition de la déclaration suivante par le responsable de l'établissement sur le document commercial.

Les produits satisfont aux exigences d'exportation pour : ZA

Nom du responsable :

Date et cachet :