

1 DOEL EN TOEPASSINGSGBIED

Deze instructie geldt voor het exporteren van voor dierlijke consumptie bestemde melk en melkproducten naar Mexico. De instructie beschrijft de voorwaarden die worden gesteld aan de invoer in Mexico, de controles die de NVWA hiervoor moet uitvoeren, en de gegevens die het bedrijfsleven moet aanleveren aan de NVWA.

Over de certificeringseisen die gelden voor de export van voor dierlijke consumptie bestemde melk en melkproducten naar Mexico zijn officiële bilaterale afspraken gemaakt. Deze afspraken zijn bindend, van deze afspraken kan dus niet worden afgeweken.

2 WETTELIJKE BASIS

2.1 EU-regelgeving

- Verordening (EG) nr. 183/2005
- Verordening (EG) nr. 1069/2009
- Verordening (EG) nr. 142/2011

2.2 Nationale wetgeving

- Gezondheids- en welzijnswet voor dieren, artikel 79.

2.3 Overige

- Bilaterale afspraken tussen Mexico en Nederland.

3 DEFINITIES

n.v.t.

4 WERKWIJZE

De export van voor dierlijke consumptie bestemde melk en melkproducten naar Mexico is toegestaan.

- *Certificaat: zie bijlage*

Toelichting bij het certificaat:

Mexico verlangt eenmalig een productregistratie. Dit kan door middel van een Free Sale Certificaat, aan te vragen en af te geven door de NVWA (CoA).

Verklaring 1:

Deze verklaring kan na controle van de dierziektesituatie worden afgegeven. Belanghebbende moet de herkomst van de grondstoffen aantonen. Informatie over de dierziektesituatie is [hier](#) te vinden.

Verklaring 2:

Deze verklaring kan na controle van de dierziektesituatie worden afgegeven. Er wordt hierbij van uit gegaan dat hier het land van oorsprong van het eindproduct wordt bedoeld. Informatie over de dierziektesituatie is [hier](#) te vinden.

Verklaring 3:

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving.

Verklaring 4:

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven.

Verklaring 5:

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving.

Verklaring 6:

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de grondstoffenlijst.

Verklaring 7:

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van gegevens betreffende het productieproces, aan te leveren door de belanghebbende.

Verklaring 8:

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving.

5 BEVOEGDHEDEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

De NVWA-dierenarts is bevoegd en verantwoordelijk voor het afgeven van het certificaat.

6 TOELICHTING

■ In juli 2019 is de instructie geactualiseerd. Het betreft uitsluitend niet-inhoudelijke wijzigingen.

Bijlage: certificaat

Certificado zoosanitarios para exportar leche y productos lácteos,
destinados al consumo animal, procedentes de Holanda a Mexico /
Gezondheidcertificaat voor de export van voor dierlijke consumptie bestemde melk en
melkproducten van Nederland naar Mexico

I. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS / IDENTIFICATIE VAN DE PRODUCTEN

Número de productos / Product nr.	Nombre del producto / Product	Especie animal / Diersoort	Origen de los productos / Origine product

Número de productos / Product nr.	SA-codificación / HS-code	SA-designación (SA-4) / HS-omschrijving (HS-4)

Número de partida / Partij nr.	Fecha de elaboración / Productie datum	Embalajes / Verpakking	Peso neto / Netto gewicht

Marcas/ :
Identificering

II. ORIGEN DE LOS PRODUCTOS / ORIGINE VAN DE PRODUCTEN

Número de productos / Product nr.	N.º marca de aprobación de la CE del fabricante / EG-erkenningsnummer producent	Nombre - Dirección - Ciudad / Naam - Adres - Plaats

Señas del exportador / Adres exporteur :
Lugar de expedición / Plaats van vertrek :

III. DESTINO DE LOS PRODUCTOS / BESTEMMING VAN DE PRODUCTEN

Medio de transporte / Transportmiddel :
Identificación de los medios de transporte / Identificatie transportmiddel :
País de destinación / Land van bestemming :
Lugar de destinación / Plaats van bestemming :
Señas del consignatario / Adres ontvanger :

IV. CERTIFICACIÓN DE SALUD / GEZONDHEIDSVERKLARING

El veterinario oficial certifica que: / De officiële dierenarts verklaart hierbij:

- Que los insumos lácteos utilizados en la elaboración del producto son originarios del país indicado en este documento como de origen; o bien, fueron importados legalmente de un país libre de Fiebre Aftosa (Picornavirus) /
Dat de dierlijke zuivelproducten die gebruikt worden bij de vervaardiging van het product afkomstig zijn uit het in dit document vermelde land van oorsprong of dat deze producten legaal zijn ingevoerd uit een land dat vrij is van mond-en-klauwzeer (Picornavirus).
- Que el país de origen está clasificado por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) como libre de Fiebre Aftosa /
Dat het land van oorsprong door de Internationale Organisatie voor Diergezondheid (OIE) is ingedeeld als vrij van mond-en-klauwzeer.
- El producto fue obtenido de animales que a la inspección se encontraron sanos /
Het product werd verkregen van dieren die bij onderzoek gezond werden bevonden.

4. Que el producto se procesó en un establecimiento bajo control oficial /
Dat het product verwerkt is in een inrichting die onder officieel toezicht staat.
 5. Que el producto fue aprobado para consumo animal /
Dat het product is goedgekeurd voor dierlijke consumptie.
 6. Que en la elaboración del producto no se incluyó proteína de rumiante exepcto leche y/o proteínas de leche /
Dat bij de vervaardiging van het product geen eiwit van herkauwers is gebruikt, met uitzondering van melk en/of melkeiwitten.
 7. La leche será objeto de uno de los tratamientos siguientes /
Melk moet een van de volgende behandelingen ondergaan:
 - 1) Esterilización a un valor F 0 (*) de tres o superior /
sterilisatie met een F 0 (*) -waarde van ten minste 3;
 - 2) UHT (**) combinado con uno de los siguientes / UHT (**) in combinatie met:
 - (a) un tratamiento físico subsiguiente, a saber /
een daarop volgende fysieke behandeling, door:
 - (i) un procedimiento de desecado combinado con el calentamiento a un mínimo de 72 °C en el caso de la leche para piensos, /
een droogprocedé, in het geval van melk die bestemd is als voeder voor dieren gecombineerd met extra verhitting tot 72 °C of meer,
o / of
 - (ii) un descenso del pH por debajo de 6,0 durante un mínimo de una hora /
verlaging van de pH tot minder dan 6 gedurende ten minste een uur;
 - 3) HTST (***) aplicado dos veces; / HTST (***) tweemaal toegepast;
 - 4) HTST combinado con uno de los siguientes / HTST in combinatie met:
 - (a) un tratamiento físico subsiguiente, a saber /
een daarop volgende fysieke behandeling, door:
 - (i) un procedimiento de desecado combinado con el calentamiento a un mínimo de 72 °C en el caso de la leche para piensos /
een droogprocedé, in het geval van melk die bestemd is als voeder voor dieren gecombineerd met extra verhitting tot 72 °C of meer,
o / of
 - (ii) un descenso del pH por debajo de 6 durante un mínimo de una hora /
verlaging van de pH tot minder dan 6 gedurende ten minste een uur;
 8. Que se tomaron las precauciones necesarias después del tratamiento para evitar el contacto de los productos con cualquier fuente potencial del virus de Fiebre Aftosa /
Dat na de behandeling de nodige voorzorgsmaatregelen zijn genomen ter vermindering van contact tussen de producten en iedere potentiële bron van mond-en-klauwzeer.
- (*) F 0 es el efecto letal calculado sobre las esporas bacterianas. Un valor F 0 igual a 3,00 significa que se ha calentado el punto más frío del producto lo suficiente para alcanzar un efecto letal equivalente al de 121 °C (250 °F) en 3 minutos con calentamiento y enfriamiento instantáneos /
F 0 is de berekende dodende werking op sporen van bacteriën. Een F 0 -waarde van 3,00 betekent dat het koudste punt in het product voldoende is verhit om dezelfde dodende werking te verkrijgen als 121 °C (250 °F) in drie minuten met verwaarloosbare verhittings- en afkoeltijd.
- (**) UHT = tratamiento de temperatura ultraalta a 132 °C durante por lo menos 1 segundo /
UHT = ultrahogetemperatuurbehandeling bij 132 °C gedurende ten minste één seconde.
- (***) HTST = Breve pasteurización a alta temperatura: pasteurización a 72 °C durante al menos 15 segundos o con efecto de pasteurización equivalente que dé una reacción negativa en la prueba de la fosfatasa /
HTST = kortstondige pasteurisatie bij hoge temperatuur (High Temperature Short Time - HTST), namelijk bij 72 °C gedurende ten minste 15 seconden, of een equivalente pasteurisatiebehandeling die volstaat om een negatieve reactie op de fosfatasetest te veroorzaken.