

Land, product:	Mexico, gehydrolyseerde varkens- en pluimvee-eiwitten (DC)				
Code:	DPDL-211	Versie:	1.0.0	Datum:	16 maart 2020
Eigenaar:	NVWA O&O, team Import & export				

Versie-geschiedenis		
Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.0	16-03-2020	Met Mexico zijn afspraken gemaakt over de export van gehydrolyseerde varkens- en pluimvee-eiwitten. Deze instructie en het bijgevoegde certificaat vormen de weerslag van deze afspraken.

## 1 DOEL EN TOEPASSINGSGBIED

Deze instructie geldt voor het exporteren van gehydrolyseerde varkens- en pluimvee-eiwitten naar Mexico. De instructie beschrijft de voorwaarden die gelden voor 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 gehydrolyseerde varkens- en pluimvee-eiwitten 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 (EU) nr. 142/2011

### 2.2 Nationale wetgeving

- Gezondheid- en welzijnswet voor dieren, artikel 79
- Wet dieren

### 2.3 Overige

- Bilaterale afspraken tussen Mexico en Nederland.

## 3 DEFINITIES

N.v.t.

## 4 WERKWIJZE

De export van gehydrolyseerde varkens- en pluimvee-eiwitten naar Mexico is toegestaan.

- *Certificaat: zie bijlage*

### Toelichting bij het certificaat:

#### Algemeen:

- Raadpleeg vooraf de instructie Tijdelijke Maatregelen Derde Landen (TMDL-01) op mogelijke exportbeperkingen. Als in de TMDL-01 informatie staat die in strijd is met een landeninstructie dan is de informatie vermeld in de TMDL-01 leidend.
- Het producerend bedrijf moet beschikken over de juiste erkenning (PROCP HYDP).

#### Verklaring 1:

*The product originates from the Netherlands;*

Deze verklaring kan worden afgegeven voor een product van een Nederlands bedrijf met een erkenning volgens Verordening (EG) nr. 1069/2009 als verwerkingsbedrijf voor gehydrolyseerde eiwitten en een erkenning of registratie op basis van Verordening (EG) nr. 183/2005.

#### Verklaring 2:

*The product has been processed and stored at a facility under supervision of the competent authority;*

Deze verklaring kan worden afgegeven voor een product dat is geproduceerd en opgeslagen in een bedrijf dat door de bevoegde autoriteit is erkend en dat daarmee ook onder toezicht van de bevoegde autoriteit staat.

Land, product:	Mexico, gehydrolyseerde varkens- en pluimvee-eiwitten (DC)				
Code:	DPDL-211	Versie:	1.0.0	Datum:	16 maart 2020
Eigenaar:	NWWA O&O, team Import & export				

Verklaring 3:

*The factory where the hydrolysed protein was processed, does not process proteins of ruminant origin;*  
 Deze verklaring kan worden afgegeven voor erkende verwerkingsbedrijven die geen herkauwergrondstoffen ontvangen en verwerken, ofwel voor erkende verwerkingsbedrijven die zijn geaudit op een strikte scheiding van herkauwergrondstoffen en niet-herkauwergrondstoffen. In het laatste geval moet het woord "...factory..." worden geïnterpreteerd als een aparte productielijn.

Verklaring 4:

*The raw materials of avian origin used for manufacturing this product:*

4a: *Originate from a country free from avian influenza and come from poultry that remained in a country free from avian influenza from the time of their birth until the time of slaughter or for at least 21 days prior to slaughter;*

or

4b: *Underwent one of the following treatments:*

- *Moist heat at a minimum temperature of 118°C for at least 40 minutes;*

or

- *Continuous hydrolysis process under steam pressure at a minimum of 3.79 bar at a minimum temperature of 122°C for at least 15 minutes;*

or

- *An alternative offal processing treatment that ensures the product reaches an internal temperature of at least 74°C;*

Deel a) van deze verklaring kan niet worden afgegeven, aangezien niet kan worden geborgd dat de grondstoffen zijn verkregen van pluimvee dat aan de genoemde specificaties voldoet

Deel b) van deze verklaring kan worden afgegeven na controle van het productieproces van het betreffende bedrijf.

Verklaring 5:

*The necessary precautions were taken to prevent the goods from coming into contact with any source of the avian influenza virus;*

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

Verklaring 6:

*The raw materials of porcine origin used for manufacturing this product:*

a: *Originate from areas/farms that are not subjected to restrictions to classical swine fever (Pestivirus), were slaughtered in EU-approved slaughterhouses in which they were inspected ante- and post-mortem and recognised as being free from transmissible diseases and fit for human consumption;*

or

b: *The product has been subjected to a temperature of at least 68,9°C for at least 30 minutes;*

or

c: *The product has been subjected to a temperature of at least 80,0°C;*

Indien er geen KVP is, is deel a van toepassing

Deel a) van deze verklaring kan na controle worden afgegeven. Belanghebbende moet aantonen dat de varkensgrondstoffen hieraan voldoen, op basis van het handelsdocument DBP, waarin is opgenomen dat het betreft categorie 3 materiaal iom. artikel 10, lid a ('cat 3a').

Indien er KVP uitbreekt zijn deel b resp. deel c van toepassing

Deel b) van deze verklaring kan worden afgegeven na controle van het productieproces van het betreffende bedrijf.

Deel c) van deze verklaring kan worden afgegeven na controle van het productieproces van het betreffende bedrijf.

Verklaring 7:

*The raw materials of porcine origin used for manufacturing this product:*

a: *Originate from areas/farms that are not subjected to restrictions to foot-and-mouth disease, were slaughtered in EU-approved slaughterhouses in which they were inspected ante- and post-mortem and recognised as being free from transmissible diseases and fit for human consumption;*

or

b: *have been subject to a thermal process of:*

Land, product:	Mexico, gehydrolyseerde varkens- en pluimvee-eiwitten (DC)				
Code:	DPDL-211	Versie:	1.0.0	Datum:	16 maart 2020
Eigenaar:	NVWA O&O, team Import & export				

- *At least 50°C for a period of at least 24 hours;*
- *At least 120°C for a period of at least 4 seconds and in an alkaline solution with a pH above 11.5 or an acid medium with a pH below 4, for at least 24 hours.*

Indien er geen MKZ is, is deel a van toepassing

Deel a) van deze verklaring kan na controle worden afgegeven. Belanghebbende moet aantonen dat de varkensgrondstoffen hieraan voldoen, op basis van het handelsdocument DBP, waarin is opgenomen dat het betreft categorie 3 materiaal iom. artikel 10, lid a ('cat 3a').

Indien er MKZ uitbreekt is deel b van toepassing

Deel b) van deze verklaring kan worden afgegeven na controle van het productieproces van het betreffende bedrijf.

## **5 BEVOEGDHEDEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN**

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

Land, product:	Mexico, gehydrolyseerde varkens- en pluimvee-eiwitten (DC)				
Code:	DPDL-211	Versie:	1.0.0	Datum:	16 maart 2020
Eigenaar:	NWWA O&O, team Import & export				

Bijlage 1: certificaat

CERTIFICADO VETERINARIO PARA LA EXPORTACIÓN DE PROTEÍNA HIDROLIZADA PARA PIENSOS ANIMALES DESDE LOS PAÍSES BAJOS A MÉXICO /  
VETERINARY CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF HYDROLYZED PROTEIN FOR ANIMAL FEED FROM THE NETHERLANDS TO MEXICO

**I. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS / IDENTIFICATION OF THE PRODUCT**

Número del producto / Product no.	Producto / Product	Especie (ingredientes de base animal) / Species (animal-based ingredients)	Origen / Origin

Número del producto / Product no.	Naturaleza del embalaje / Nature of packaging	Número de envases / Number of packages	Peso neto / Nett weight

Número del producto / Product no.	Número de lote / Lot number	Fecha de producción / Production date	Fecha de empaque / Packing date	Fecha de caducidad / Expiry date

Marcas / Marks :  
Número de contenedor /  
Container number :  
Número de sello / Seal number :

**II. ORIGEN DE LOS PRODUCTOS / ORIGIN OF THE PRODUCT**

Número del producto / Product no.	N.º de aprobación / Approval no.	Nombre y dirección / Name and address

Nombre y dirección del exportador /  
Name and address of exporter :  
Lugar de carga / Place of loading :  
Fecha del envío / Date of shipment :

**III. DESTINO DE LOS PRODUCTOS / DESTINATION OF THE PRODUCT**

Medio de transporte /  
Means of conveyance :  
Identificación de los medios de transporte /  
Identification of the means of conveyance :  
Nombre y dirección del destinatario /  
Name and address consignee :  
Lugar de destino / Place of destination :

**IV. CERTIFICACIÓN DE SALUD / HEALTH ATTESTATION**

Yo, el abajo firmante, veterinario oficial, certifico por la presente que: /

I, the undersigned, official veterinarian, hereby certify that:

- El producto procede de los Países Bajos /  
The product originates from the Netherlands;
- El producto se ha procesado y almacenado en unas instalaciones bajo supervisión de la autoridad competente /  
The product has been processed and stored at a facility under supervision of the competent authority;
- La fábrica donde se procesó la proteína hidrolizada no procesa proteínas de origen ruminante /  
The factory where the hydrolysed protein was processed, does not process proteins of ruminant origin;
- Las materias primas de origen aviar usadas para la fabricación de este producto: /  
The raw materials of avian origin used for manufacturing this product:

Land, product:	Mexico, gehydrolyseerde varkens- en pluimvee-eiwitten (DC)				
Code:	DPDL-211	Versie:	1.0.0	Datum:	16 maart 2020
Eigenaar:	NWWA O&O, team Import & export				

- a. Proceden de un país libre de la gripe aviar y se derivan de aves de corral que han permanecido en un país libre de la gripe aviar desde el momento de su nacimiento hasta el de su matanza o bien durante al menos 21 días antes de su matanza /  
Originate from a country free from avian influenza and come from poultry that remained in a country free from avian influenza from the time of their birth until the time of slaughter or for at least 21 days prior to slaughter;
- O / or b. Se han sometido a uno de los siguientes tratamientos: /  
Underwent one of the following treatments:
- Calor húmedo a una temperatura mínima de 118°C durante al menos 40 minutos; /  
Moist heat at a minimum temperature of 118°C for at least 40 minutes;
- O / or - Proceso continuo de hidrólisis bajo una presión de vapor como mínimo de 3,79 bar a una temperatura mínima de 122°C durante al menos 15 minutos /  
Continuous hydrolysis process under steam pressure at a minimum of 3.79 bar at a minimum temperature of 122°C for at least 15 minutes;
- O / or - Un tratamiento alternativo de procesamiento de las vísceras que garantice que el producto alcanza una temperatura interna de al menos 74°C /  
An alternative offal processing treatment that ensures the product reaches an internal temperature of at least 74°C;
5. Se han adoptado las precauciones necesarias para evitar que los productos entren en contacto con cualquier fuente del virus de la gripe aviar /  
The necessary precautions were taken to prevent the goods from coming into contact with any source of the avian influenza virus;
6. Las materias primas de origen porcino usadas para la fabricación de este product: /  
The raw materials of porcine origin used for manufacturing this product:
- a. Proviene de áreas/granjas que no están sujetas a las restricciones de la peste porcina clásica (pestivirus), de animales sacrificados en mataderos aprobados por la UE y sometidos a una inspección ante-mortem y post-mortem y declarados libres de enfermedades transmisibles y aptos para el consumo humano /  
Originate from areas/farms that are not subjected to restrictions to classical swine fever (Pestivirus), were slaughtered in EU-approved slaughterhouses in which they were inspected ante- and post-mortem and recognised as being free from transmissible diseases and fit for human consumption;
- O / or b. El producto se ha sometido a una temperatura de al menos 68,9°C durante al menos 30 minutos /  
The product has been subjected to a temperature of at least 68,9°C for at least 30 minutes;
- O / or c. El producto se ha sometido a una temperatura de 80,0°C; /  
The product has been subjected to a temperature of at least 80,0°C;
7. Las materias primas de origen porcino usadas para la fabricación de este product: /  
The raw materials of porcine origin used for manufacturing this product:
- a. Proviene de áreas/granjas que no están sujetas a las restricciones de la fiebre aftosa, de animales sacrificados en mataderos aprobados por la UE y sometidos a una inspección ante-mortem y post-mortem y declarados libres de enfermedades transmisibles y aptos para el consumo humano /  
Originate from areas/farms that are not subjected to restrictions to foot-and-mouth disease, were slaughtered in EU-approved slaughterhouses in which they were inspected ante- and post-mortem and recognised as being free from transmissible diseases and fit for human consumption;
- O / or b. Se han sometido a un proceso térmico de / have been subject to a thermal process of:
- Al menos 50°C durante un período de al menos 24 horas; /  
At least 50°C for a period of at least 24 hours;
- O / or - Al menos 120°C durante un período de al menos 4 segundos y en una solución alcalina con un pH mayor de 11,5 o un medio ácido con un pH inferior a 4 durante al menos 24 horas. /  
At least 120°C for a period of at least 4 seconds and in an alkaline solution with a pH above 11.5 or an acid medium with a pH below 4, for at least 24 hours.