



Mexico, gehydrolyseerde varkenseiwitten, collageen en gelatine (HC)

Code: **DPDLH-144** Versie: 1.0.3

Ingangsdatum: 19-02-2024

Eigenaar: NVWA O&O, Team Export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.1	15-06-2017	Verduidelijkt is dat het bindende certificaat voor gehydrolyseerde eiwitten bestemd voor humane consumptie ook geschikt is voor de export van collageen en gelatine bestemd voor humane consumptie.
1.0.2	31-03-2021	De instructie is geactualiseerd.
1.0.3	16-02-2024	Sjabloon is geactualiseerd voor het gebruik van de screenreader. Instructie geactualiseerd.

1 Doel en toepassingsgebied

Deze instructie geldt voor het exporteren van gehydrolyseerde varkenseiwitten, collageen en gelatine bestemd voor humane consumptie 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 varkenseiwitten, collageen en gelatine bestemd voor humane consumptie 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. 178/2002
- Verordening (EG) nr. 852/2004
- Verordening (EG) nr. 853/2004
- Verordening (EU) 2017/625

2.2 Nationale wetgeving

- Wet dieren
- Regeling dierlijke producten
- Besluit dierlijke producten

2.3 Overige

- Bilaterale afspraken tussen Mexico en Nederland.

3 Definities

Begrip	Definitie
Gelatine	Natuurlijk, oplosbaar eiwit, gelerend of niet-gelerend, verkregen door gedeeltelijke hydrolyse van collageen uit beenderen, huiden, ligamenten en pezen van dieren (Verordening (EG) nr. 853/2004).
Collageen	Product op basis van eiwitten, dat afkomstig is van dierlijke beenderen, huiden en pezen en geproduceerd is overeenkomstig de desbetreffende voorschriften van deze verordening (Verordening (EG) nr. 853/2004).
Gehydrolyseerde eiwitten	Polypeptiden, peptiden, aminozuren en mengsels daarvan, verkregen door hydrolyse.

4 Werkwijze

De export van gehydrolyseerde varkenseiwitten, collageen en gelatine bestemd voor humane consumptie naar Mexico is toegestaan.

Certificaat: *zie bijlage*.

4.1 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.
- Indien belanghebbende de gevraagde garanties niet kan aanleveren, zal de certificering niet doorgaan.

4.2 Invuleisen van het certificaat:

- Product is afkomstig van een Nederlands productiebedrijf.
- Product is afkomstig van varkens.

4.3 Toelichting bij het certificaat:

Aanhef:

The official veterinarian hereby certifies that:

Verklaring 1:

The product originates from the country indicated in this document as origin;

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven voor een product dat afkomstig is van een Nederlands productiebedrijf.

Verklaring 2:

The product was stored and processed in premises under official health control;

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven voor een product dat is geproduceerd in een bedrijf met een erkenning volgens Verordening (EG) nr. 853/2004, en is opgeslagen in een bedrijf met een erkenning volgens Verordening (EG) nr. 853/2004 respectievelijk een registratie volgens Verordening (EG) nr. 852/2004.

Verklaring 3:

The product mentioned above is fit for human consumption in accordance with EC and national legislation;

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven voor een product dat is geproduceerd in een bedrijf met een erkenning volgens Verordening (EG) nr. 853/2004.

Verklaring 4:

The raw materials used for manufacturing this product originate from a country free from classical swine fever (Pestivirus);

- or a. The product has been subject to a temperature of at least 68.9°C for at least 30 minutes;
- or b. The product has been subject to a temperature of 80.5°C for three minutes;

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de dierziektesituatie in het land waar de grondstoffen vandaan komen.

Het bedrijf moet aangeven welke optie van toepassing is.

Wanneer het land van herkomst van de grondstoffen vrij is van klassieke varkenspest wordt alleen het eerste deel van de verklaring in het certificaat getoond, zonder (a) en (b).

Wanneer het land van herkomst van de grondstoffen niet vrij is van klassieke varkenspest wordt de toegepaste behandelingsmethode in het certificaat vermeld.

Het bedrijf moet in de aanvraag aangeven uit welk land de grondstoffen afkomstig zijn. E-CertNL controleert op landniveau of betreffende land(en) vrij zijn. Als de verklaring op geel gaat is informatie over de dierziektesituatie [hier](#) te vinden.

In geval klassieke varkenspest aanwezig is in het land waar de grondstoffen vandaan zijn gekomen, dan dient door belanghebbende aangetoond te worden dat aan de behandelingseis is voldaan; dit kan door het uploaden van een bedrijfsverklaring met de toegepaste behandelingsmethode, opgesteld door het bedrijf dat de verhitting heeft toegepast, hetgeen periodiek zal worden geverifieerd. De verklaring dient voorzien te zijn van een datum en mag maximaal 1 jaar oud zijn.

Verklaring 5:

The raw materials used for manufacturing this product originate from a country free from foot and mouth disease;

Or the raw materials used for manufacturing this product have been subject to:

- or a. A thermal process of at least 50°C for no less than 24 hours;
- or b. A thermal process of at least 120°C for no less than 4 seconds and in an alkaline solution with a pH of greater than 11.5 or an acid media with a pH of lower than 4, for at least 24 hours;

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de dierziektesituatie in het land waar de grondstoffen vandaan komen.

Wanneer het land van herkomst van de grondstoffen vrij is van mond en klauwzeer wordt alleen het eerste deel van de verklaring in het certificaat getoond, zonder (a) en (b).

Wanneer het land van herkomst van de grondstoffen niet vrij is van mond en klauwzeer zou de toegepaste behandelingsmethode in het certificaat kunnen worden vermeld. Deze mogelijkheid is niet beschikbaar gemaakt in e-CertNL.

Het bedrijf moet in de aanvraag aangeven uit welk land de grondstoffen afkomstig zijn. E-CertNL controleert op landniveau of betreffende land(en) vrij zijn. Als de verklaring op geel gaat is informatie over de dierziektesituatie [hier](#) te vinden.

5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden

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

Mexico, gehydrolyseerde varkenseiwitten, collageen en gelatine (HC)

Code: DPDLH-144

Versie: 1.0.3

Ingangsdatum: 19-02-2024

Bijlage: certificaat

Certificado zoosanitario para exportar proteína hidrolizada de cerdo
destinada al consumo humano, procedente de Holanda a México /
Health certificate for hydrolyzed proteins from pork for human consumption,
exported from the Netherlands to Mexico

I. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS / IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS

Número del producto / Product no.	Nombre del producto / Name of the product	Especie animal / Species	Origen de los productos / Origin of the product

Número del producto / Product no.	SA-codificación / HS-heading	SA-designación (SA-4) / HS-description (HS-4)

Número de partida / Batch no.	Fecha de elaboración / Production date	Fecha de caducidad / Expiry date	Tipo de envase y número de envases / Type of packaging and number of packages	Peso neto / Net weight	Peso bruto / Gross weight

II. ORIGEN DE LOS PRODUCTOS / ORIGIN OF THE PRODUCTS

Número del producto / Product no.	N.º de aprobación de la CE del fabricante / Manufacturer's EC-approval no.	Nombre - Dirección - Ciudad / Name - Address - Place

Dirección del exportador / Address of exporter :

Lugar de expedición / Dispatched from :

III. DESTINO DE LOS PRODUCTOS / DESTINATION OF THE PRODUCTS

Medio de transporte / Means of conveyance :

Identificación de los medios de transporte /

Identification of the means of conveyance

Dirección del consignatario / Address of consignee :

Lugar de destino / Place of destination :

IV. CERTIFICACIÓN DE SALUD / HEALTH ATTESTATION

El veterinario oficial certifica que: / The official veterinarian hereby certifies that:

- El producto es originario del país indicado en este documento como de origen; /
The product originates from the country indicated in this document as origin;
- El producto fue procesado y almacenado en un establecimiento bajo control sanitario oficial; /
The product was stored and processed in premises under official health control;
- El producto mencionado es apto para consumo humano, de conformidad con la legislación de la UE y nacional; /
The product mentioned above is fit for human consumption in accordance with EC and national legislation;

4. Los insumos utilizados en la elaboración del producto son originarios de un país libre de fiebre porcina clásica (Pestivirus); /
The raw materials used for manufacturing this product originate from a country free from classical swine fever (Pestivirus);
- o bien a. El producto fue sometido a una temperatura de cuando menos 68.9°C durante al
/ or menos 30 minutos; /
The product has been subject to a temperature of at least 68.9°C for at least 30 minutes;
- o bien b. El producto fue sometido a una temperatura de 80.5°C durante 3 minutos; /
/ or The product has been subject to a temperature of 80.5°C for three minutes;
5. Los insumos de origen animal utilizados en la elaboración del producto son originarios de un país libre de fiebre aftosa; /
The raw materials used for manufacturing this product originate from a country free from foot and mouth disease;
- o bien Los insumos de origen animal utilizados en la elaboración del producto fueron
/ or sometidos a:/
The raw materials used for manufacturing this product have been subject to:
- a. Un proceso térmico de al menos 50 °C por un tiempo no menor a 24 horas; /
A thermal process of at least 50°C for no less than 24 hours;
- o bien b. Un proceso térmico de al menos 120 °C por un tiempo no menor a 4 segundos;
/ or A thermal process of at least 120°C for no less than 4 seconds and in an alkaline solution with a pH of greater than 11.5 or an acid media with a pH of lower than 4, for at least 24 hours;