

## **1 DOEL EN TOEPASSINGSGBIED**

Deze instructie geldt voor het exporteren van kant-en-klaarmaaltijden naar Chili en beschrijft de voorwaarden die worden gesteld aan de invoer in Chili, de controles die hiervoor moeten worden uitgevoerd door de NVWA, en de gegevens die het bedrijfsleven moet aanleveren aan de NVWA.

Over de certificeringseisen die gelden voor de export van kant-en-klaarmaaltijden naar Chili zijn officiële bilaterale afspraken gemaakt tussen de Europese Unie en Chili. 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 (EG) nr. 854/2004

### **2.2 Nationale wetgeving**

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

### **2.3 Overige**

- Bilaterale afspraken tussen de Europese Unie en Chili.

## **3 DEFINITIES**

n.v.t.

## **4 WERKWIJZE**

De export van kant-en-klaarmaaltijden naar Chili is toegestaan.

### **Algemeen**

- Tussen de Europese Unie en Chili is het Tracesmodel is afgesproken. Het is dus een vaststaand model waarvan niet kan worden afgeweken.
  - Het certificaat is **niet** gevuld in e-CertNL. Reden is de grote variatie van producten en combinaties van producten die met dit certificaat mogelijk zijn.  
Als er belangstelling is voor export van kant-en-klaarmaaltijden naar Chili dan moet dit vroegtijdig (circa 6 weken) kenbaar worden gemaakt zodat het betreffende deel van het certificaat kan worden gevuld in e-CertNL. Dit kan worden aangegeven via [export@nvwa.nl](mailto:export@nvwa.nl)
  - Dit certificaat moet worden gebruikt voor kant-en-klaarmaaltijden waar onder culinaire bereidingen worden verstaan, die ingrediënten van dierlijke oorsprong bevatten en die voor consumptie enkel hoeven te worden gekookt of verwarmd. Maaltijden die zijn bereid met vers, gekoeld of diepgevroren vlees vallen niet onder deze categorie omdat zij moeten voldoen aan de gezondheidsvoorschriften van de toepasselijke wettelijke regelingen voor gekoeld vers vlees of diepgevroren vlees. Het product kan de volgende bestanddelen bevatten: melk of zuivelproducten, vlees van gevogelte (verwerkt vlees en/of vleesproducten) en varkens- en/of rundvlees (verwerkt vlees en/of vleesproducten).  
Het product moet onder een van deze GN-codes vallen nl. 16.01; 16.02; 16.03; 16.04; 16.05; 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05 of 21.06.
  - Bedrijven die willen exporteren (vak I.11) moeten zijn geregistreerd in Chili en zijn opgenomen in het bedrijvenregistratiesysteem van de NVWA.
- *Certificaat: zie bijlage*

### **Toelichting bij het certificaat:**

#### Verklaring II.1:

Deze verklaring is af te geven als de belanghebbende aantoont welke van de desbetreffende ingrediënten de kant-en-klaar maaltijden bevatten en als deze voldoen aan de criteria in dit certificaat.

#### Verklaring II.2:

Deze verklaring kan worden afgegeven als het productiebedrijf/opslagbedrijf erkend of geregistreerd is en het land van oorsprong toelating heeft om te exporteren naar Chili.

#### Verklaring II.3:

Deze verklaring is van toepassing als het product melk of zuivelproducten bevat.

Indien het product geen melk of zuivel bevat dan kan deze volledige verklaring (II.3) doorgehaald worden.

Deelverklaring II.3.1 kan worden afgegeven als het productiebedrijf/opslagbedrijf over een EU-erkenning beschikt.

Deelverklaring II.3.2 kan worden afgegeven als de EU-lidstaat of het gebied waar het product vandaan komt vrij is van MKZ. Dit is na te zoeken op de OIE-website:

[http://web.oie.int/wahis/public.php?page=country\\_status&year=2010](http://web.oie.int/wahis/public.php?page=country_status&year=2010)

De gebruikte grondstoffen mogen uit de verschillende EU-landen afkomstig zijn (per land een apart certificaat). Het eindproduct moet uit Nederland afkomstig zijn.

Bij deelverklaring II.3.3 moet de behandeling die de melk heeft ondergaan gecontroleerd worden (bijvoorbeeld aan de hand van een bedrijfsverklaring). De behandelingen die niet gebruikt zijn moeten doorgehaald worden.

Met behandeling II.3.3.4 wordt de enkelvoudige pasteurisatie bedoeld.

Deelverklaring II.3.4 kan worden afgegeven als het zuivelproduct melk bevat die een behandeling vermeld bij II.3.3 heeft ondergaan. Voor kaas kan deze verklaring doorgehaald worden.

Deelverklaring II 3.5 kan worden afgegeven indien het product kaas bevat die een behandeling heeft ondergaan vermeld onder II.3.3 of onderworpen is aan een rijpingsproces van ten minste 60 dagen. Voor andere zuivelproducten kan deze verklaring doorgehaald worden.

#### Verklaring II.4:

Deze verklaring is van toepassing als het product vlees van gevogelte (verwerkt vlees en/of vleesproducten) bevat.

Indien het product geen vlees van gevogelte (verwerkt vlees en/of vleesproducten) bevat dan kan deze volledige verklaring (II.4) doorgehaald worden.

Deelverklaring II.4.1 kan worden afgegeven als het productiebedrijf/opslagbedrijf over een EU-erkenning beschikt.

Bij deelverklaring II.4.2 moet de behandeling die vlees van gevogelte (verwerkt vlees en/of vleesproducten) heeft ondergaan gecontroleerd worden (aan de hand van een bedrijfsverklaring). De behandelingen die niet gebruikt zijn moeten doorgehaald worden.

#### Verklaring II.5:

Deze verklaring is van toepassing als het product varkens- en/of rundvlees (verwerkt vlees en/of vleesproducten) bevat.

Indien het product geen varkens- en/of rundvlees (verwerkt vlees en/of vleesproducten) bevat dan kan deze volledige verklaring (II.5) doorgehaald worden.

Deelverklaring II.5.1 kan worden afgegeven als het productiebedrijf/opslagbedrijf over een EU-erkenning beschikt.

Deelverklaring II.5.2 kan worden afgegeven als de EU-lidstaat of het gebied waar het product vandaan komt vrij is van mond-en-klauwzeer zonder vaccinatie, Afrikaanse varkenspest, vesiculaire varkensziekte en klassieke varkenspest. Dit is na te zoeken op de OIE-website:

[http://web.oie.int/wahis/public.php?page=country\\_status&year=2010](http://web.oie.int/wahis/public.php?page=country_status&year=2010)

De gebruikte grondstoffen mogen uit de verschillende EU-landen afkomstig zijn (per land een apart certificaat). Het eindproduct moet uit Nederland afkomstig zijn.

Bij deelverklaring II.5.3 moet de behandeling die varkens- en/of rundvlees (verwerkt vlees en/of vleesproducten) heeft ondergaan gecontroleerd worden (aan de hand van een bedrijfsverklaring). De behandelingen die niet gebruikt zijn moeten doorgehaald worden.

## **5 BEVOEGDHEDEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN**

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

## **6 TOELICHTING**

Tussen de EU en Chili is een certificaat afgesproken voor de export van kant-en-klaarmaaltijden.

Deze instructie en het bijgevoegde certificaat vormen de weerslag van deze afspraken.



| I.23: Tránsito a través de un país tercero / Doorvoer door een 3e land |                                | I.24. Para Exportación / Voor Export <input checked="" type="checkbox"/> |                                      |                                   |
|--|--------------------------------|--|--------------------------------------|-----------------------------------|
| I.25. Identificación de las mercancías / Identificatie van de goederen |                                |  |                                      |                                   |
| Nº / Nr  | Nombre comercial / Handelsnaam | Fábrica / Productiebedrijf   | Fecha de producción / Productiedatum | Utilizar antes de / Gebruiken tot |
|  |                                |  |                                      |                                   |
|  |                                |  |                                      |                                   |
|  |                                |  |                                      |                                   |
|  |                                |  |                                      |                                   |
|  |                                |  |                                      |                                   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Parte II: Información sanitaria / Informatie over de gezondheid  |  |  |
| II. Información sanitaria / Informatie over de gezondheid  | II.a Nº de referencia del certificado / Referentienummer certicaat   | II.b Nº de referencia TRACES: / TRACES referentienummer<br>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  |
| Veterinario oficial abajo firmante, certifica lo que sigue: / Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart hetgeen volgt: |  |  |
| II.1.  | Los platos preparados contienen el/los siguientes componente/s de origen animal y cumplen con los criterios expuestos abajo / De kant-en klaarmaaltijden bevatten het/de volgende bestandde(e)l/(en) van dierlijke oorsprong en voldoen aan de hieronder vermelde criteria:  |  |
| II.2.  | El producto fue preparado y almacenado en un establecimiento que ha sido aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen, que ha sido autorizado a exportar a Chile. / Het product werd bereid en opgeslagen in een inrichting die door de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong, dat toelating heeft om uit te voeren naar Chili, is goedgekeurd en gecontroleerd;   |  |
| II.3. <sup>(1)</sup>   | El producto contiene leche o productos lácteos y cumple las siguientes condiciones: / Het product bevat melk of zuivelproducten en voldoet aan de volgende voorwaarden:  |  |
| 3.1  | Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen / Het product werd bereid en opgeslagen in een door de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong goedgekeurde en gecontroleerde inrichting;  |  |
| 3.2  | Procede de un Estado Miembro o región libre de Fiebre Aftosa de acuerdo con los criterios fijados en el correspondiente capítulo de la versión más reciente del Código de sanidad animal de la OIE (indicar el Estado Miembro de la UE o zona de origen de la leche o el producto lácteo) / Het product is afkomstig uit een lidstaat die of uit een gebied dat vrij is van mond-en klauwzeer overeenkomstig de criteria van het desbetreffende hoofdstuk van de recentste versie van de diergezondheidscode van de OIE; (de EU-lidstaat of het gebied van oorsprong van de melk of het zuivelproduct invullen); |  |
| 3.3  | La leche fue sometida a uno de los siguientes tratamientos: / De melk is aan een van de volgende behandelingen onderworpen:  |  |
| o bien / hetzij <sup>(1)</sup>   | 3.3.1  | esterilización, hasta alcanzar un valor F0 igual o superior a 3 / sterilisatie tot een F°0-waarde van 3 of hoger;  |
| o / hetzij <sup>(1)</sup>  | 3.3.2  | tratamiento UHT (ultra high temperature) de al menos 135 °C con una combinación de tiempo adecuada / UHT(ultra hoge temperatuur)-behandeling bij ten minste 135 °C en gedurende een voldoende lange periode;   |
| o / hetzij <sup>(1)</sup>  | 3.3.3  | tratamiento HTST (paterización a alta temperatura durante un periodo de tiempo corto) a 72 °C durante 15 segundos aplicada dos veces a leche con un pH igual o superior a 7.0 con resultado negativo al test de fosfatasa alcalina, cuando proceda, efectuado inmediatamente después del tratamiento térmico / HTST (pasteurisatie bij hoge temperatuur gedurende een korte periode) bij 72 °C gedurende 15 seconden, tweemaal toegepast op melk met een pH van 7,0 of hoger met een negatieve reactie op een alkalische fosfatasetest die, waar passend, onmiddellijk na de warmtebehandeling wordt uitgevoerd; |

|  |   |  |
|--|---|--|
| o /<br>hetzij <sup>(1)</sup>           | 3.3.4   | tratamiento con un resultado equivalente a la pasteurización descrita en el punto II.3.3.3. con resultado negativo al test de fosfatasa alcalina, cuando proceda, efectuado inmediatamente después del tratamiento térmico /<br>behandeling met een resultaat dat gelijkwaardig is aan de in punt II.3.3.3. beschreven pasteurisatie met een negatieve reactie op een alkalische fosfatasetest die, waar passend, onmiddellijk na de warmtebehandeling wordt uitgevoerd; |
| o /<br>hetzij <sup>(1)</sup>           | 3.3.5   | tratamiento HTST aplicado a leche con un pH inferior a 7.0 /<br>HTST-behandeling toegepast op melk met een pH lager dan 7,0;   |
| o /<br>hetzij <sup>(1)</sup>           | 3.3.6   | tratamiento HTST combiando con otro tratamiento físico:<br>HTST-behandeling gecombineerd met een andere fysische behandeling:  |
| o bien /<br>het-<br>zij <sup>(1)</sup> | 3.3.6.1   | disminución del pH por debajo de 6 durante una hora /<br>verlaging van de pH tot minder dan 6 gedurende een uur;   |
| o /<br>het-<br>zij <sup>(1)</sup>      | 3.3.6.2   | calentamiento adicional igual o superior a 72 °C, combinado con<br>dsecación /<br>aanvullende verhitting tot 72 °C of hoger, gecombineerd met droging;   |
| 3.4 <sup>(1)</sup>                     | El productos lácteo (con excepción de los quesos) deriva de leche que ha sido sometida a uno de los tratamientos térmicos descritos en el punto II.3.3. /<br>De zuivelproducten (met uitzondering van de kazen) zijn bereid met melk die aan één van de in punt II.3.3 beschreven thermische behandelingen is onderworpen;  |  |
| 3.5 <sup>(1)</sup>                     | Los quesos fueron fabricados con leche que fue sometida a unos de los tratamientos térmicos descritos en el punto II.3.3, o fueron sometidos a un proceso de maduración mínimo de 60 días (indicar fechas) /<br>De kazen zijn vervaardigd met melk die aan een van de in punt II.3.3. beschreven thermische behandelingen is onderworpen of zijn onderworpen aan een rijpingsproces van ten minste 60 dagen (datums vermelden); |  |
| II.4 <sup>(1)</sup>                    | El producto contiene carne de ave (carne procesada y/o productos cárnicos) que cumple con las siguientes condiciones:<br>Het product bevat vlees van gevogelte (verwerkt vlees en/of vleesproducten) dat aan de volgende voorwaarden voldoet:   |  |
| 4.1                                    | Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen /<br>Het product werd bereid en opgeslagen in een door de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong goedgekeurde en gecontroleerde inrichting;  |  |
| 4.2                                    | Fue sometido a uno de los siguientes tratamientos térmicos:<br>Het product is aan een van de volgende thermische behandelingen onderworpen:   |  |
| o bien /<br>hetzij <sup>(1)</sup>      | 4.2.1   | tratamiento térmico con una temperatura mínima de 70°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 82 segundos /<br>thermische behandeling bij een minimumtemperatuur van 70° C die overal in het vlees wordt bereikt gedurende ten minste 82 seconden;   |
| o /<br>hetzij <sup>(1)</sup>           | 4.2.2   | tratamiento térmico con una temperatura mínima de 74°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 40 segundos;<br>thermische behandeling bij een minimumtemperatuur van 74° C die overal in het vlees wordt bereikt gedurende ten minste 40 seconden;  |
| o /<br>hetzij <sup>(1)</sup>           | 4.2.3   | tratamiento térmico con una temperatura mínima de 80°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 29 segundos /<br>thermische behandeling bij een minimumtemperatuur van 80° C die overal in het vlees wordt bereikt gedurende ten minste 29 seconden;   |
| o /<br>hetzij <sup>(1)</sup>           | 4.2.4   | tratamiento térmico en un contenedor herméticamente sellado hasta alcanzar un valor F0 igual o superior a 3 /<br>thermische behandeling in een hermetisch gesloten recipiënt tot een F°0-waarde van 3 of hoger wordt bereikt ;   |

| II. Información sanitaria /<br>Informatie over de gezondheid | II.a N° de referencia del certificado /<br>Referentinummer certicaat | II.b N° de referencia TRACES: /<br>TRACES referentinummer<br>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  |
|--|--|--|
| o /<br>hetzij <sup>(1)</sup>                                 | 4.2.5  | otro tratamiento térmico que haya sido propuesto previamente por la Autoridad Competente Veterinaria, que demuestre científicamente al SAG que es equivalente a alguno de los procesos aquí descritos: (indicar el tratamiento |

|                                   |  |  |
|-----------------------------------|--|--|
|                                   |  | térmico aplicado y el tiempo) /<br>een andere thermische behandeling die vooraf door de bevoegde veterinaire autoriteit is voorgesteld en waarvan wetenschappelijk is aangetoond aan de SAG dat zij gelijkwaardig is aan een van de hieronder beschreven processen: (vermeld de thermische behandeling en de duur);  |
| II.5 <sup>(1)</sup>               | El producto contiene carne de porcino y/o bovino (carne procesada y/o productos cárnicos) que cumple con las siguientes condiciones /<br>Het product bevat varkens- en/of rundvlees (verwerkt vlees en/of vleesproducten) dat aan de volgende voorwaarden voldoet: |  |
|                                   | 5.1  | Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen /<br>Het product werd bereid en opgeslagen in een door de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong goedgekeurde en gecontroleerde inrichting;   |
| o bien /<br>hetzij <sup>(1)</sup> | 5.2  | a. Procede de un Estado Miembro o región libre de Fiebre Aftosa sin vacunación, Peste Porcina Africana, Enfermedad Vesicular Porcina y Peste Porcina Clásica de acuerdo con los criterios fijados en el correspondiente capítulo de la versión más reciente del Código de sanidad animal de la OIE: (indicar el Estado Miembro de la UE o zona de origen del producto cárnico porcino o bovino) /<br>Het product is afkomstig uit een lidstaat die of uit een gebied dat vrij is van mond-en-klauwzeer zonder vaccinatie, Afrikaanse varkenspest, vesiculaire varkensziekte en klassieke varkenspest, overeenkomstig de criteria van het desbetreffende hoofdstuk van de recentste versie van de diergezondheidscode van de OIE: (de EU-lidstaat of het gebied van oorsprong van het varkens- of rundvleesproduct invullen); |
| o /<br>hetzij <sup>(1)</sup>      | 5.2  | b. El producto fue sometido a uno de los siguientes tratamientos /<br>Het product is aan een van de volgende behandelingen onderworpen;  |
|                                   | o bien /<br>hetzij <sup>(1)</sup>  | 5.2.1 tratamiento térmico con una temperatura mínima de 68°C, midiendo la temperatura en el centro del producto por el periodo de tiempo necesario para alcanzar un valor de pasteurización igual o superior a 40<br>thermische behandeling bij een minimumtemperatuur van 68° C die in het midden van het product wordt gemeten, gedurende de tijd die noodzakelijk is om een pasteurisatiewaarde van 40 of hoger te bereiken;  |
|                                   | o /<br>het-<br>zij <sup>(1)</sup>  | 5.2.2 en el caso de jamón se sometió a un tratamiento de fermentación natural y maduración de al menos de 9 meses, de modo que se alcancen los siguientes valores:<br>- Aw no superior a 0,93<br>- pH no superior a 6,0. /<br>in geval van ham: een behandeling van natuurlijke fermentatie en rijping van ten minste 9 maanden, zodat de volgende waarden worden bereikt:<br>- aw van ten hoogste 0,93<br>- pH van ten hoogste 6,0;   |
|                                   | o /<br>het-<br>zij <sup>(1)</sup>  | 5.2.3 tratamiento térmico con una temperatura mínima de 80°C, que debe alcanzarse en toda la carne /<br>thermische behandeling bij een minimumtemperatuur van 80° C die overall in het vlees moet worden bereikt;  |
|                                   | o /<br>het-<br>zij <sup>(1)</sup>  | 5.2.4 tratamiento térmico en un contenedor hermeticamente sellado hasta alcanzar un valor F0 igual o superior a 3 /<br>thermische behandeling in een hermetisch gesloten recipiënt tot een F°0-waarde van 3 of hoger wordt bereikt.  |

### Notas / Opmerkingen

Este certificado debe ser usado para platos preparados entendiéndose por tales aquellas preparaciones culinarias con componentes de origen animal que se presentan listas para consumo, requiriendo únicamente cocinado o calentamiento. Las comidas preparadas con carne fresca o refrigerada o congelada no quedan amparadas por este formato, debiendo cumplir los requisitos sanitarios establecidos en las correspondientes Resoluciones en vigor, que establecen los requisitos sanitarios aplicables a la carne fresca refrigerada o congelada. /

Dit certificaat moet worden gebruikt voor kant-en-klaarmaaltijden waaronder culinaire bereidingen worden

verstaan die ingrediënten van dierlijke oorsprong bevatten en die voor consumptie enkel hoeven te worden gekookt of verwarmd. Maaltijden die zijn bereid met vers, gekoeld of diepgevroren vlees vallen niet onder deze categorie omdat zij moeten voldoen aan de gezondheidsvoorschriften van de toepasselijke wettelijke regelingen voor gekoeld vers vlees of diepgevroren vlees.

- El color de la tinta del sello y de la firma será diferente del o de los caracteres impresos. / De kleur van de handtekening en van het stempel moet verschillen van die van de gedrukte tekst.
- El certificado deberá expedirse en español y en la lengua del Estado Miembro de la UE. / Het certificaat moet worden opgesteld in het Spaans en in de taal van de EU-lidstaat.

### **Parte II/ Deel I**

- Casilla I.11 Nombre, dirección y número de autorización del establecimiento de producción o de expedición, según el registro de establecimientos autorizados a exportar a Chile /  
Vak I.11: Naam, adres en erkenningsnummer van de inrichting van productie of verzending, volgens het register van erkende inrichtingen voor uitvoer naar Chili.
- Casilla I. 25 **Nombre del producto:** tipo de producto, como por ejemplo pizza, lasaña, pasta carne, empanadas... /  
Vak I. 25 **Naam van het product:** soort product, zoals bijvoorbeeld pizza, lasagne, pasta met vlees, pastei....
- **Código aduanero y título:** Indicar el código aduanero de la Organización Mundial de Aduanas correspondiente: 16.01; 16.02; 16.03; 16.04; 16.05; 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05; 21.06 /

- **Douanecode en titel:** juiste douanecode van de Werelddouaneorganisatie gebruiken: 16.01; 16.02; 16.03; 16.04; 16.05; 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05; 21.06. /
- **Establecimiindicar ento productor:** el número de autorización del establecimiento de producción del plato preparado, según el registro de establecimientos autorizados a exportar a Chile.
- **Inrichting van productie:** vermeld het erkenningsnummer van de inrichting van productie van de kant-en-klaarmaaltijd, volgens het register van erkende inrichtingen voor uitvoer naar Chili.  
(1) Tachar lo que no corresponda / Doorhalen wat niet van toepassing is.

Inspector veterinario/Officiële dierenarts  
Nombre (en mayúsculas)/Naam (in hoofdletters):

Cualificación y título:/Hoedanigheid en titel:  
Inspector veterinario/Officiële dierenarts

Fecha:/Datum:

Firma:/Handtekening:

Sello/Stempel

