



# Groot-Brittannië, samengestelde producten bestemd voor humane consumptie

Code: DPDLH-216    Versie: 1.0.1

Ingangsdatum: 27-02-2024

Eigenaar: NVWA O&O, team Export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.1	26-02-2024	Naar aanleiding van de BREXIT is een certificaat ontwikkeld ten behoeve van de export van samengestelde producten naar Groot-Brittannië. Deze instructie en het bijgevoegde certificaat beschrijven de eisen en de bijbehorende dekkingen voor het afgeven van dit certificaat.

## 1 Doel en toepassingsgebied

Deze instructie geldt voor het exporteren van samengestelde producten bestemd voor humane consumptie naar Groot-Brittannië. De instructie beschrijft de voorwaarden die gelden voor de invoer in Groot-Brittannië, de controles die de NVWA hiervoor moet uitvoeren, en de gegevens die het bedrijfsleven moet aanleveren aan de NVWA.

Verwijzingen naar Groot-Brittannië in de instructie en/of het certificaat omvatten tevens de export naar de Kanaaleilanden en het Isle of Man.

Let wel: Noord-Ierland wordt veterinair technisch door de EU als een lid van de EU gezien, derhalve is het niet nodig voor Noord-Ierland een exportcertificaat aan te vragen.

## 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

### 2.3 Overige

- Handelsovereenkomst tussen Groot-Brittannië en EU.

### 3 DEFINITIES

Begrip	Definitie
3 <sup>de</sup> land	Land dat niet onder de EU valt
BCP	Border Control Point
CoA	Certificeren op Afstand (NVWA)
COKZ	Controle Orgaan Kwaliteits Zaken
EU	Europese Unie
EU importcertificaat	Voor het certificaat voor samengestelde producten, waarvan de producten uit derde landen komen is een upload van een GGB en een upload van het EU importcertificaat nodig.
GB	Groot-Brittannië en Noord-Ierland, voor de landen Kanaaleilanden en Eiland Man kan onder de landcode GB certificaten aangevraagd worden.
GGB	Gemeenschappelijk Gezondheidsdocument van Binnenkomst gebaseerd op Verordening (EU) 2019/2130 waarmee dierlijke producten worden aangegeven in de BCP. In het Engels CHED, Common Health Entry Document.
Pré-certificaat	Een certificaat met gegevens over de productsoort, herkomst, bestemming en verklaringen met betrekking tot de diergezondheid en/of volksgezondheid ten aanzien van een te exporteren partij, opgemaakt door een officiële controlerende instantie op basis waarvan de certificerende dierenarts van de NVWA een gezondheidscertificaat kan opmaken.
Vulvelden	Zie bijlage a, overzicht vulvelden met definities volgens indeling certificaatmodel e-CertNL

### 4 Werkwijze

De export van samengestelde producten naar Groot-Brittannië is toegestaan.  
Dit certificaat is beschikbaar voor samengestelde producten met zuivel en/of ei en/of vlees en/of vis.

Certificaat: zie bijlage 1.

#### 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.
- Het certificaat is beschikbaar in het systeem e-CertNL.
- Er mag nooit handmatig iets op het certificaat worden ingevuld.

- In geval er verwezen wordt naar regelgeving van Groot-Brittannië in een eis, is het uitgangspunt dat de regelgeving van de EU en van Groot-Brittannië als equivalent kunnen worden beschouwd waar de inhoud van de nieuwe EU wetgeving dit toelaat.
- Voor producten 'humane consumptie' geldt het volgende: het certificaat is bestemd voor de export van specifieke producten die door Groot-Brittannië als medium of high risk worden gezien. De meeste samengestelde producten worden door Groot-Brittannië als low risk gezien waardoor geen certificaat nodig is. Het bedrijf draagt zelf de verantwoordelijkheid om na te gaan onder welke categorie het product valt en of voor het te exporteren product een certificaat moet worden aangevraagd.
- Indien belanghebbende de gevraagde garanties niet kan aanleveren, zal de certificering niet doorgaan.

#### **4.2 Invulinstructie e-CertNL**

Bij **Orderregel** wordt bij **Productnaam** 'Levensmiddelen – samengesteld product' gekozen.  
Bij Erkenningen wordt de Producent van het eindproduct aangegeven.

Bij elke orderregel dient **Grondstoffen** altijd te worden ingevuld.  
Hiervoor is de keuze:

- 'Levensmiddelen – samengesteld product ei'
- 'Levensmiddelen – samengesteld product vis'
- 'Levensmiddelen – samengesteld product vlees'
- 'Levensmiddelen – samengesteld product zuivel'

Voor elk dierlijk ingrediënt dient apart een grondstof te worden aangemaakt.

Vervolgens tonen de relevante gegevens per grondstof die moeten worden ingevuld.

Bij Erkenningen wordt de Producent van de grondstof aangegeven.

**Voor dierlijke ingrediënten met verschillende hittebehandelingen en of/productiedata en/of producenten moet apart een grondstof worden aangemaakt.**

Bij **Certificaatkenmerken** wordt alleen de informatie welke voor het dierlijk ingrediënt van toepassing is ingevuld.

#### **4.3 Invuleisen van het certificaat/annex**

##### Certificaat

- Country of origin = het land waar de laatste handeling aan het te exporteren samengestelde product heeft plaatsgevonden
- Dit certificaat is alleen geldig voor de hierna genoemde HS-codes: 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.

##### Annex

- Country of origin = Land(en) waar de grondstof verwerkt in het samengestelde product is geproduceerd.
- Type of raw material = welke dierlijke grondstoffen er in het samengestelde product zijn verwerkt. Afhankelijk van de type grondstoffen wordt hier meat en/of fish en/of dairy en/of egg ingevuld.
- Nature of commodity = de aard van de goederen. In dit geval dus:
  - Voor zuivel: 'Dairy product'
  - Voor eieren: 'Egg product' (+percentage ei)
  - Voor vlees: 'Meat product, treated stomachs, bladders or intestines'
  - Voor vis: 'Aquaculture' of 'wild origin'

'Dairy product' moet worden ingevuld als het samengestelde product meer dan 50% houdbare zuivel bevat. Voor een samengesteld product dat niet-houdbare zuivel bevat, moet altijd een certificaat voor samengestelde producten worden aangevraagd.

'Egg product' (+percentage ei) moet worden ingevuld als het product ei-ingrediënten bevat

'Meat product, treated stomachs, bladders or intestines' moet worden ingevuld als het samengestelde product een percentage vlees bevat.

'Aquaculture' of 'wild origin' moet worden ingevuld als het samengestelde product ingrediënten afkomstig van vis bevat. Hier moeten worden gekozen tussen 'wild origin' of 'aquaculture' afhankelijk van waar de vis waar het visingrediënten van gemaakt is, is gevangen.

Als het samengestelde product een combinatie van bovenstaande ingrediënten bevat, dan moeten deze allemaal apart benoemd worden bij nature of commodity in de annex.

- Species = Alleen van toepassing bij samengestelde producten met vleesproducten
- Production date = Alleen van toepassing bij samengestelde producten met zuivelingrediënten

Er kunnen meerdere producten op één certificaat worden opgenomen. Er kunnen maximaal 10 producten op één certificaat worden geëxporteerd.

In de annex kan gespecificeerd worden om welk product met welke ingrediënten het gaat.

#### **4.4 Toelichting bij het certificaat**

##### **Animal Health**

###### Aanhef:

*I. the undersigned official veterinarian/official inspector hereby certify that the composite product described in Part I of this certificate contain:*

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

Either (1) AH/P302A Requirements for meat products, treated stomachs, bladders and intestines  
*Meat products, treated stomachs, bladders and intestines in any quantity which meet GB animal health requirements in accordance with GB regulations and contain the following meat constituents which meet the criteria indicated below:*

<i>Species(A)</i>	<i>Treatment(B)</i>	<i>Origin(C)</i>	<i>Approved Establishment(s)(D)</i>	<i>(E)</i>
<i>See annex</i>	<i>See annex</i>	<i>See annex</i>	<i>See annex</i>	<i>See below</i>

*(E) If the meat products and/or treated intestines are prepared with fresh meat and/or intestines from bovine, ovine or caprine animals, they shall be subject to GB requirements depending on the BSE risk category of the country of origin. For imports from a country or a region classified posing:*

*Either(1) A negligible BSE risk*

*(a) the products do not contain and are not derived from specified risk material as defined in GB regulations;*

*(b) the products do not contain and are not derived from bovine, ovine or caprine mechanically separated meat except when they are derived from animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk;*

*(c) the animals, from which the products are derived, have passed ante mortem and post mortem inspection;*

*(d) the animals, from which the products are derived, have been slaughtered in compliance with GB regulations in regards laceration of certain tissues after stunning; and*

*(e) if the animals from which the products are derived, originate from a country or region classified as posing an undetermined BSE risk, they were not fed with meat-and-bone meal or greaves, and the products were produced and handled in compliance with the GB regulations;]*

*AND/OR (1) a controlled BSE risk*

*(a) the products do not contain and are not derived from specified risk material as defined in GB regulations or bovine, ovine or caprine mechanically separated meat;*

*(b) the animals, from which the products are derived, have passed ante mortem and post mortem inspection and have been slaughtered in compliance with GB regulations in regards laceration of certain tissues after stunning;*

*(c) in the case of intestines sourced from a country or region with a negligible BSE risk:  
i the country or region of origin of the treated intestines is classified as posing an undetermined BSE risk;*

*ii the animals, from which they derive, were born, continuously reared and slaughtered in the country or region with a negligible BSE risk and have passed ante mortem and post mortem inspections;*

*iii (1) if there have been BSE indigenous cases in the country of origin of the intestines:*

*- they do not contain and are not derived from specified risk material as defined in GB regulations; or*

*- the animals were born after the date from which the ban on the feeding of ruminants with meat-and-bone meal and greaves derived from ruminants was enforced*

*AND/OR (1) An undetermined BSE risk*

*(a) the products are not derived from specified risk material as defined in GB regulations, nervous and lymphatic tissues exposed during the deboning and mechanically separated meat;*

*(b) the animals were not fed meat-and-bone meal or greaves derived from ruminants, and have passed ante mortem and post mortem inspections;*

*(c) the animals have been slaughtered in compliance with GB regulations in regards laceration of certain tissues after stunning;*

*(d) (1) in the case of intestines sourced from a country or region with a negligible BSE risk:*

*i the country or region of origin of the treated intestines is classified as posing an undetermined BSE risk;*

*ii the animals, from which they derive, were born, continuously reared and slaughtered in the country or region with a negligible BSE risk and have passed*

*ante mortem and post mortem inspections;*

*iii (1) if there have been BSE indigenous cases in the country of origin of the intestines:*

- they do not contain and are not derived from specified risk material as defined in GB regulations; or*
- the animals were born after the date from which the ban on the feeding of ruminants with meat-and-bone meal and greaves derived from ruminants was enforced*

Note:

*AH/P302A Requirements for meat products, treated stomachs, bladders and intestines Meat products as defined in point 7.1 of Annex I to Regulation (EC) No 853/2004 and treated stomachs, bladders and intestines as defined in point 7.9 of Annex I to Regulation (EC) No 853/2004 that have undergone one of the treatments laid down in Part 4 of Annex 2 to Decision 2007/777/EC.*

<i>Species(A)</i>	<i>Treatment(B)</i>	<i>Origin(C)</i>	<i>Approved Establishment(s)(D)</i>	<i>(E)</i>
<i>See annex</i>	<i>See annex</i>	<i>See annex</i>	<i>See annex</i>	<i>See below</i>

*(A) Insert the code for the relevant species of meat product, treated stomachs, bladders and intestines where BOV = domestic bovine animals (Bos taurus, Bison bison, Bubalus bubalis and their crossbreeds); OVI = domestic sheep (Ovis aries) and goats (Capra hircus); EQI = domestic equine animals (Equus caballus, Equus asinus and their crossbreeds), POR = domestic porcine animals (Sus scrofa); RM = domestic rabbits, PFG = domestic poultry and farmed feathered game, RUF farmed non-domestic animals other than suidae and solipeds; RUW = wild non-domestic animals other than suidae and solipeds; SUW = wild non-domestic suidae: EQW = wild non-domestic solipeds, WL = wild lagomorphs, WGB = wild game birds.*

*(B) Insert A, B, C, D, E or F for the required treatment as specified and defined in a document relating to 'meat products' published on GOV.UK, in accordance with Commission Decision 2007/777*

*(C) Insert the ISO code of the country of origin of the meat product, treated stomachs, bladders and intestines as listed in Table 2 in a document relating to 'meat products' published on GOV.UK, in accordance with Commission Decision 2007/777 and, in the case of regionalization by retained EU law for the relevant meat constituents, the region as indicated in Table 1 in a document relating to 'meat products' published on GOV.UK, in accordance with Commission Decision 2007/777 or Great Britain.(†)*

*The country of origin of the meat products must be one the of following:*

- the same as the country of export in box 1.7,*
- Great Britain,*
- a third country or parts thereof authorised to export to Great Britain meat products treated with treatment A in accordance with Commission Decision 2007/777 as set out in a document relating to 'meat products' published on GOV.UK, where the third country where the composite product is produced is also authorised to export to Great Britain meat products treated with that treatment. (†)*

*(D) Insert approval number of the establishments of origin of the meat products, treated stomachs, bladders and intestines contained in the composite product that is approved to export to GB.*

*(E) If containing material from bovine, ovine or caprine animals, the fresh meat and/or intestines used in the preparation of the meat products and/or treated intestines shall be subject to the following conditions depending on the BSE risk category of the country of origin:*

*(1) For imports from a country or a region classified in accordance with Regulation (EC) No 999/2001 as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on GOV.UK(†):*

- 1. the animals, from which the products of bovine, ovine and caprine animal origin are derived, have passed ante mortem and post mortem inspection;*
- 2. The products do not contain and are not derived from specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001.*
- 3. the products do not contain and are not derived from mechanically separated meat obtained from the bones of bovine, ovine or caprine animals, except for products of bovine, ovine and caprine animal origin derived from animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified in accordance with Regulation (EC) No 999/2001 as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on GOV.UK(†), in which there have been no BSE indigenous cases.*
- 4. the animals from which the products are derived, were not slaughtered after stunning by means of gas injected into the cranial cavity or killed by the same method or slaughtered by laceration after stunning of central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, except if the animals were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified in accordance with Regulation (EC) No 999/2001 as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on GOV.UK(†) .*
- 5. if the animals, from which the products are derived, originate from a country or region classified in accordance with Regulation 999/2001 as posing an undetermined BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on GOV.UK, those animals were not fed with meat-and-bone meal or greaves, as defined in the Terrestrial Animal Health Code of the World Organisation for Animal Health, and the products were produced and handled in a manner which ensures that it did not contain and was not contaminated with nervous and lymphatic tissues exposed during the deboning process.*

*(2) for imports from a country or a region classified in accordance with Regulation (EC) No 999/2001 as posing a controlled BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on GOV.UK(†);*

- a. the animals, from which the products are derived, have passed ante mortem and post mortem inspection and were not killed after stunning by laceration of central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, or by means of gas injected into the cranial cavity;*
- b. the products do not contain and are not derived from specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001, or mechanically separated meat obtained from the bones of bovine, ovine or caprine animals;*
- c. In the case of intestines originally sourced from a country or a region with a negligible BSE risk, imports of treated intestines have been subject to the following conditions:*
  - (i) the country or region was classified in accordance with Regulation (EC) No 999/2001 as posing a controlled BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on GOV.UK(†); and*

*(ii) the animals, from which the products are derived, were born, continuously reared and slaughtered in the country or region with a negligible BSE risk and have passed ante mortem and post mortem inspections;*

*(iii) if the intestines are sourced from a country or region where there have been BSE indigenous cases:*

*(1) the animals were born after the date from which the ban on the feeding of ruminants with meat- and-bone meal and greaves derived from ruminants was enforced; or*

*(2) the products of bovine, ovine and caprine animal origin do not contain and are not derived from specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001.*

*(3) For imports from a country or a region classified in accordance with Regulation (EC) No 999/2001 as posing an undetermined BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on GOV.UK(†):*

*a) the products are not derived from:*

- specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001;*
- nervous and lymphatic tissues exposed during the deboning*
- mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine or caprine animals.*

*b) the animals, from which the products are derived, were not fed meat-and-bone meal or greaves derived from ruminants, as defined in the Terrestrial Animal Health Code of the World Organisation for Animal Health, and have passed ante mortem and post mortem inspections;*

*c) the animals, from which the products are derived, were not killed, after stunning, by laceration of central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, or by means of gas injected into the cranial cavity;*

*d) In the case of intestines originally sourced from a country or a region with a negligible BSE risk, imports of treated intestines have been subject to the following conditions:*

*(i) the country or region was classified in accordance with Regulation (EC) No 999/2001 as posing an undetermined BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on GOV.UK(†);*

*(ii) the animals, from which the products are derived, were born, continuously reared and slaughtered in the country or region with a negligible BSE risk and have passed ante mortem and post mortem inspections; and*

*(iii) if the intestines are sourced from a country or region where there have been BSE indigenous cases:*

*(1) the animals were born after the date from which the ban on the feeding of ruminants with meat-and-bone meal and greaves derived from ruminants was enforced;*

*(2) the products do not contain and are not derived from specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001.]*

- Deze verklaring is alleen van toepassing wanneer er vleesingrediënten in het samengestelde product zijn verwerkt. Dit kan in de annex worden aangegeven. Dit deel is niet van toepassing als er geen vleesingrediënten in het samengestelde product zijn verwerkt.



- Indien het eindproduct in een andere lidstaat wordt vervaardigd dient deze verklaring voorverklaard te worden door de bevoegde autoriteit middels een precertificaat. Komt het eindproduct uit een derde land dan moet dit middels een importcertificaat incl. GGB worden geborgd.
- De tabel A, B,C,D, E moet worden ingevuld. A, B, C en D kunnen in de tabel in de annex worden ingevuld.

**Bij A:** Invullen diersoort, dit toont bij species in de annex (volgens de opgenomen lijst, zie A in de notes hierboven)

**Bij B:** Invullen behandeling (Dit toont bij treatment type in de annex)

Er moet aangetoond worden welke behandeling van de vleesingrediënten van toepassing is. Er gelden specifieke eisen voor de hittebehandeling van vleesingrediënten van verschillende diersoorten voor specifieke regio's.

Dit kan nagekeken worden op onderstaande site:

[Meat+Products.pdf \(amazonaws.com\)](#)

Er kan uit één van de volgende behandelingen worden gekozen.

#### BEDOELDE BEHANDELINGEN

##### *Niet-specifieke behandeling*

- A = • Voor vleesingrediënten en behandelde magen, blazen en darmen wordt geen, op veterinairerechtelijke gronden gebaseerde minimumeis vastgesteld ten aanzien van temperatuur of andere behandeling.
- Het vlees van de vleesingrediënten en behandelde magen, blazen en darmen moet wel een zodanige behandeling hebben ondergaan dat, wanneer het wordt doorgesneden, het snijvlak niet langer de kenmerken vertoont van vers vlees.
  - Het gebruikte verse vlees moet voldoen aan al de veterinairerechtelijke voorschriften die van toepassing zijn op de uitvoer van vers vlees naar GB.

##### *Specifieke behandelingen (in afnemende volgorde van intensiteit)*

B = Behandeling in een hermetisch gesloten recipiënt tot een Fo-waarde van 3 of meer.

C = Tijdens de bereiding van het vleesingrediënt en de magen, blazen en darmen moet overal in het vlees en/of de magen, blazen en darmen een temperatuur worden bereikt van ten minste 80 °C.

D = Tijdens de bereiding van het vleesingrediënt en de magen, blazen en darmen moet overal in het vlees en/of de magen, blazen en darmen een temperatuur worden bereikt van ten minste 70 °C; voor rauwe ham volstaat een behandeling bestaande uit een natuurlijke fermentatie en rijping gedurende ten minste negen maanden, resulterend in de volgende eigenschappen:

- Aw ten hoogste 0,93,
- pH ten hoogste 6,0.

E = Voor ingrediënten van het type „biltong” een behandeling die resulteert in:

- Aw ten hoogste 0,93,
- pH ten hoogste 6,0.

F = Een warmtebehandeling die garandeert dat een kerntemperatuur van ten minste 65 °C wordt bereikt gedurende een voldoende lange tijd om een pasteurisatiewaarde (pw) van ten minste 40 te bereiken.

De behandeling die het vleesingrediënt heeft ondergaan worden ingevuld met de juiste codering zoals in het certificaat vermeldt (A, B, C, D, etc.), dit zal tonen in de annex bij treatment.

De (hitte)behandeling moet als volgt aangetoond worden:

Voor vleesingrediënten geproduceerd in Nederland moet gekeken worden of het bedrijf waarvan het vleesingrediënt afkomstig is, is gelegen in een gebied met restricties met betrekking tot relevante dierziektes voor de diersoort (bijv. NL-0, NL-1, NL-2). Aan de hand hiervan kan bepaald worden welke hittebehandeling noodzakelijk is zoals vermeld in de tabel op de volgende site: [Meat+Products.pdf \(amazonaws.com\)](https://www.amazonaws.com/Meat+Products.pdf).

e-CertNL controleert automatisch de dierziektestatus van Nederland, als Nederland niet vrij is moet handmatig worden gekeken of het productiebedrijf van het vleesingrediënt is gelegen in een gebied met restricties.

Voor vleesingrediënten geproduceerd in een EU-lidstaat moet voorverklaard worden door de autoriteiten van de betreffende EU-lidstaat vanuit welke regio met betrekking tot dierziektes het vleesingrediënt afkomstig is (bijv. DE-3 of HU-1)

Is een vleesingrediënt afkomstig uit een derde land, dan moet de hittebehandeling via een importcertificaat en GGB aangeduid worden.

**Bij C:** Invullen ISO code en regiocode van het land waar het gebruikte vleesingrediënt vandaan komt (country of origin in de annex). Hier wordt verwezen naar het land van export (box I.7), GB of een land dat staat in 2007/777/EC.

Toegestane Europese en derde landen zijn te vinden via de volgende link:

[Import of Meat Products for Human Consumption \(defra.gov.uk\)](https://www.defra.gov.uk/Import%20of%20Meat%20Products%20for%20Human%20Consumption)

De ISO-code en regiocode waar het vleesingrediënt vandaan komt toont bij country of origin in de annex.

#### *Voorbeeld*

*Als er rauw vlees uit een lidstaat komt, maar dit wordt in Nederland verwerkt en verhit. Dan is de 'Country of origin' van het vleesingrediënt Nederland.*

*Als een bedrijf een rauwe bewerkte hamburger krijgt die ze zelf nog verhitten dan toont in de annex het bedrijf die de hamburger verhit te staan. Dit is de laatste producent.*

**Bij D:** Invullen producent vleesingrediënten (toont bij approval number in de annex). Het bedrijf moet goedgekeurd zijn om te mogen exporteren naar de GB. We gaan ervanuit dat alle bedrijven goedgekeurd zijn om te mogen exporteren naar GB.

De producent van de vleesingrediënten moet erkend zijn volgens verordening No. 853/2004

**Bij E:** Indien er vleesingrediënten van rund, schaap of geit zijn verwerkt in het eindproduct moet duidelijk zijn wat de BSE-status is van de herkomstlanden van het verse vlees in de verwerkte vleesingrediënten. Maak een keuze welk optie van toepassing is.

Aangezien deze eis op basis van EU wet- en regelgeving kan worden afgegeven bij een verwaarloosbaar BSE risico en bijna heel Europa een verwaarloosbaar risico voor BSE heeft hoeft hier alleen naar de BSE status te worden gekeken naar het land waar het vleesingrediënt vandaan komt. Bedrijven in een land waar een verwaarloosbaar risico geldt voor BSE zullen geen producten gebruiken uit landen met een andere BSE status.

De BSE-status van een land is hier terug te vinden:

[bse.pdf \(amazonaws.com\)](https://www.amazonaws.com/bse.pdf)

Voor vleesingrediënten uit Nederland zijn de verklaringen onder negligible BSE risk van toepassing. Deze verklaring kan voor Nederlandse producten op basis van EU en nationale regelgeving worden afgegeven.

Afgesproken is dat de EU-regelgeving ten minst overeen komt met de GB regelgeving. Daarom kan dit deel op basis van EU-regelgeving worden afgegeven.

Voor vleesingrediënten afkomstig uit een lidstaat met een verwaarloosbaar BSE-risico kan deze verklaring op basis van EU- wet en regelgeving worden afgegeven.

Voor vleesingrediënten afkomstig uit een EU-lidstaat met niet een verwaarloosbaar BSE risico of eindproducten uit andere lidstaten moet de verklaring worden voorverklaard door de competente autoriteit die toezicht heeft op het productieproces middels een verklaring of een precertificaat afgegeven door de betreffende autoriteit.

Voor vleesingrediënten afkomstig uit derde landen moet dit worden afgegeven op basis een importcertificaat inclusief GGB.

AND/OR (1) AH/P303A Processed dairy products requirements

*Processed dairy products in an amount of half or more of the substance of the composite product or not shelf stable dairy products in any quantity that meet the following criteria:*

*(a) have been produced in the following country/ies and approved establishment(s)*

<i>Origin (A)</i>	<i>Approved establishment (B)</i>
<i>See annex</i>	<i>See annex</i>

*(b) have been produced from milk obtained from animals:*

- (i) under the control of the official veterinary service;*
- (ii) belonging to holdings which were not under restrictions due to foot-and-mouth disease or rinderpest; and*
- (iii) subject to regular veterinary inspections to ensure that they satisfy the GB animal health conditions;*

*c) are dairy products made from raw milk obtained from:*

*either (1) cows, ewes, goats or buffaloes and prior to import into the territory of Great Britain have undergone or been produced from raw milk which has undergone*

- either (1) i a pasteurisation process;*
- ii a sterilization process;*
- iii an ultra-high temperature (UHT) treatment;*
- iv a high temperature short time pasteurisation treatment (HTST) of milk with a pH below 7.0;*
- va a high temperature short time pasteurisation treatment (HTST) of milk with a pH equal to or greater than 7.0, immediately followed by lowering the pH below 6 for one hour;*
- vb a high temperature short time pasteurisation treatment (HTST) of milk with a pH equal to or greater than 7.0 immediately followed by additional heating equal to or greater than 72°C, combined with desiccation;*

*AND/OR (1) animals other than cows, ewes, goats or buffaloes and prior to import into the territory of Great Britain have undergone or been produced from raw milk which has undergone at least one of the following treatment, according to GB animal health requirements:*

*either (1) vi a sterilisation process;  
OR (1) vii an ultra-high temperature (UHT);*

*d) Were produced on (see annex) or between (see annex);*

Note:

*Dairy products are defined in point 7.2 of Annex I to Regulation (EC) No 853/2004.*

*(a) For completion of the table:*

**Origin (A)**

*Insert the country of origin of the dairy products, which must be one of the following:*

*EITHER the same as the country of export in box reference I.7;*

*AND/OR Great Britain;*

*AND/OR a third country authorised to export to Great Britain milk and dairy products in accordance with Regulation (EU) No 605/2010 listed in Column A or B as set out in a document relating to 'milk and milk products' published on GOV.UK, where the third country where the composite product is produced is also authorised under the same conditions, to export to Great Britain milk and dairy products.(†)*

*The country of origin indicated in box I.7 must be listed in accordance with Regulation (EU) No 605/2010 in a document relating to 'milk and milk products' published on GOV.UK(†), and the treatment applied must conform to the treatment provided for in that document for the relevant country.*

**Approved establishment (B)**

*Insert the approval number of the establishment(s) of origin of the dairy products contained in the composite product authorised at the time of production for export of dairy products to Great Britain.*

*(b) Relevant GB Animal health conditions are laid down in Chapter I of Section IX of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 and in Directive 2002/99/EC.*

*(c)*

*(i) pasteurisation process: The relevant GB animal health standard with regards to the pasteurisation process refers to a treatment involving a single heat treatment with a heating effect at least equivalent to that achieved by a pasteurisation process of at least 72°C for 15 seconds and where applicable, sufficient to ensure a negative reaction to an alkaline phosphatase test applied immediately after the heat treatment.*

*(ii) sterilization process: The relevant GB animal health standard with regards to the sterilization process to achieve an F0 value equal to or greater than three.*

*(iii) ultra-high temperature (UHT) treatment: The relevant GB animal health standard with regards to ultra-high temperature (UHT) treatment is at not less than 135°C in combination with a suitable holding time.*

*(iv) a high temperature-short time pasteurisation treatment (HTST) of milk with a pH below 7.0: The relevant GB animal health standard with regards to a high temperature short time pasteurisation treatment (HTST) at 72°C for 15 seconds or a treatment with an equivalent pasteurisation effect, applied to milk with a pH lower than 7.0 achieving, where applicable, a negative reaction to an alkaline phosphatase test.*

*(v) a high temperature-short time pasteurisation treatment (HTST) of milk with a pH equal to or*

*greater than 7.0: The relevant GB animal health standard refers to a HTST treatment at 72°C for 15 seconds or a treatment with an equivalent pasteurisation effect, applied twice to milk with a pH equal to or greater than 7.0 achieving, where applicable, a negative reaction to an alkaline phosphatase test, immediately followed by either by (1) lowering the pH below 6 for one hour; and/or (2) additional heating equal to or greater than 72°C combined with desiccation.*

*(d) Insert date or dates of production. Imports of raw milk and dairy products shall not be allowed when obtained either prior to the date of authorisation for exportation to Great Britain of the third country or part thereof mentioned under I.7 and I.8, or during a period where restrictive measures have been adopted by Great Britain against imports of raw milk and dairy products from this third country or part thereof.*

Deze verklaring is alleen van toepassing als er meer dan 50% houdbare zuivel of een percentage niet-houdbare zuivel in het samengestelde product zijn verwerkt.

Dit deel is niet van toepassing als er geen zuivel ingrediënten in het samengestelde product zijn verwerkt.

Indien het samengestelde product in een andere lidstaat wordt vervaardigd dient deze hele verklaring voorverklaard te worden door de bevoegde autoriteit middels een precertificaat. Komt het samengestelde product uit een derde land dan moet deze hele verklaring middels een importcertificaat incl. GGB worden geborgd.

**Het eerste deel (a):**

*(a) have been produced in the following country/ies and approved establishment(s)*

*Origin (A) Approved establishment (B)*

A en B kunnen in e-CertNL worden ingevuld.

Bij A moet het land ingevuld worden waar het zuivel ingrediënt geproduceerd is (toont als country of origin in de annex).

Bij B wordt ingevuld bij welk bedrijf het zuivel ingrediënt geproduceerd is (toont als approval number in de annex). Het bedrijf moet goedgekeurd zijn om te mogen exporteren naar de GB. We gaan ervanuit dat alle bedrijven goedgekeurd zijn om te mogen exporteren naar GB.

De producent van het zuivel ingrediënt moet erkend zijn volgens verordening 853/2004

GB heeft op hun website voor deze beschikking een lijst gemaakt voor landen in de EU en buiten de EU die zijn goedgekeurd voor de export van zuivel:

[Import of Milk, Dairy Products, Colostrum, and Colostrum Based Products for Human Consumption \(defra.gov.uk\)](https://www.defra.gov.uk/food-farming/farm/food-safety/imports/imports-milk-dairy-products-colostrum/)

**Het tweede deel (b)** Afgesproken is dat de EU-regelgeving ten minst overeen komt met de GB regelgeving. Daarom kan dit deel op basis van EU-regelgeving worden afgegeven.

**Het derde deel (c):**

Bij c moet worden aangegeven van welk dier de melk afkomstig is en welke hittebehandeling de melk in het zuivel ingrediënt heeft ondergaan (toont als treatment type in de annex).

De eerste keuze is van toepassing voor melk afkomstig van runderen, buffels, schapen en geiten.

De aanvrager moet aantonen van welke diersoort de melk in het zuivel ingrediënt afkomstig is.

Dit kan middels een bedrijfsverklaring van de producent van het eindproduct of een ingrediëntenlijst met daarin gespecificeerd van welke diersoort het zuivel ingrediënt afkomstig is.

Daarbij moet ook de toegepaste hittebehandeling van de melk kenbaar worden gemaakt.

De hittebehandelingen zijn in het certificaat aangeduid met i, ii, iii, etc.. Welke hittebehandeling van toepassing is, toont onder treatment in de annex.

De van toepassing zijnde hittebehandeling moet worden aangetoond.

Is de rauwe melk in Nederland verhit dan is een verklaring m.b.t. de hittebehandeling van de producent van het zuivelingrediënt afdoende.

Voor zuivel ingrediënten of eindproducten uit een andere lidstaat moet de hittebehandeling van de melk worden voor verklaard middels een precertificaat afgegeven door de autoriteit van de betreffende lidstaat.

Komen de zuivel ingrediënten uit een derde land dan zal middels een importcertificaat en GGB Aangetoond moeten worden welke verhitting is uitgevoerd.

Deze gegevens moeten worden geüpload bij de aanvraag.

Op basis van wetenschappelijke onderbouwing is de PH van de melk afkomstig uit de EU altijd onder de 7.

De tweede keuze is van toepassing voor zuivelingrediënten van andere dieren en kan standaard worden doorgehaald.

Vooralsnog is alleen de export van samengestelde producten met zuivelingrediënten van koeien, schapen, geiten en buffels mogelijk. Wanneer het samengestelde product zuivelingrediënten van andere diersoorten bevat, dan moet dit vanuit de sector kenbaar gemaakt worden om te bekijken hoe kan worden voldaan aan de gestelde eisen.

#### **Het vierde deel (d)**

Hier moet worden aangegeven wat de datum van productie is van de zuivelingrediënten is.

Dit kan opgenomen worden bij production date in de annex.

Rauwe melk en melkproducten mogen niet geïmporteerd worden als de melk of het product verkregen is voordat het derde land geregistreerd was of gedurende een periode wanneer er restricties zijn in GB voor import van melk/melkproducten.

De productiedata zullen aantoonbaar gemaakt moeten worden door ten minste een verklaring van de producent van het zuivelingrediënt welke moet worden geüpload bij de aanvraag.

#### **AH/P304 Processed egg products requirements**

*Processed egg products that originate from the approved country/ies (see annex) were produced from eggs coming from an establishment which at the date of issue of the certificate is free from highly pathogenic avian influenza, satisfies GB requirements, and*

*EITHER (1) within a 10 km radius of which (1) (including, where appropriate, the territory of a neighbouring country), there has been no outbreak of highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease for at least the previous 30 days;*

*OR (1) the egg products were processed in compliance with Notes (2) for Completion statement reference(s) (A1)(1), (A2)(1), (B)(1), (C1)(1), (C2)(1), (D1)(1), (D2)(1), (E1)(1), (E2)(1)*

Note

*Processed egg products must originate from countries authorised to export to Great Britain.(†)*

*Eggs must come from an establishment which satisfies the requirements of Section X of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004.*

*Highly pathogenic avian influenza is as defined in Regulation (EC) No 798/2008.*

*With respect to the presence of Highly Pathogenic Avian Influenza, the egg products were processed as follows: Liquid egg white was treated:*

*A1 with 55.6°C for 870 seconds; or*

*A2 with 56.7°C for 232 seconds*

*10% salted yolk was treated:  
B with 62.2°C for 138 seconds*

*Dried egg white was treated:  
C1 with 67°C for 20 hours; or  
C2 with 54.4°C for 513 hours*

*Whole eggs were at least treated:  
D1 with 60°C for 188 seconds; or  
D2 completely cooked*

*Whole egg blends were at least treated:  
E1 with 60°C for 188 seconds; or  
E2 with 61.1°C for 94 second*

Deze verklaring is alleen van toepassing als er ei-ingrediënten in het samengestelde product zijn verwerkt.

Onder nature of commodity toont in de annex wat het percentage ei-ingrediënt is. Dit deel is niet van toepassing als er geen ei-ingrediënten in het samengestelde product zijn verwerkt.

Indien het samengestelde product in een andere lidstaat wordt vervaardigd dient deze hele verklaring voorverklaard te worden door de bevoegde autoriteit middels een precertificaat. Komt het samengestelde product uit een derde land dan moet middels een importcertificaat incl. GGB worden geborgd.

**Betreffende het eerste deel:**

*Processed egg products that originate from the approved country/ies [see annex] were produced from eggs coming from an establishment which at the date of issue of the certificate is free from highly pathogenic avian influenza, satisfies GB requirements, and*

De ingevulde landen moeten zijn goedgekeurd voor de export. Deze landen zijn te vinden op de website van Groot-Brittannië.

[EU and EFTA countries approved to export animals and animal products to Great Britain - data.gov.uk](https://data.gov.uk/dataset/eu-and-efta-countries-approved-to-export-animals-and-animal-products-to-great-britain)

[Non-EU countries approved to export animals and animal products to Great Britain - data.gov.uk](https://data.gov.uk/dataset/non-eu-countries-approved-to-export-animals-and-animal-products-to-great-britain)

De landen kunnen ingevuld worden in de annex onder country of origin.

Afgesproken is dat de EU regelgeving ten minst overeen komt met de GB regelgeving. Daarom kan 'satisfies GB requirements' op basis van EU regelgeving worden afgegeven.

Daarnaast wordt in deze verklaring aangegeven dat de eieren die in het ei-ingrediënt zijn verwerkt afkomstig moeten zijn van een legbedrijf wat op het moment van afgeven van het certificaat vrij is van HPAI.

Dit deel wordt afgedekt door de hittebehandeling in deel 2 en daarnaast zullen eieren van bedrijven met HPAI besmetting uitgesloten worden van de handel. De erkenningsnummers van de bedrijven waar de eieren vandaan komen hoeven niet te worden opgenomen in de annex.

Daarna moet gekozen worden tussen het tweede of derde deel van de verklaring.

Er moet hier altijd gekozen worden voor de verhitting, omdat de herkomst van de eieren lastig is om aan te tonen.

Mocht dit geen optie voor u zijn en wilt u toch op basis van de herkomst van de eieren aan willen tonen dat de producten vrij zijn van HPAI, dan kunt u contact opnemen met de brancheorganisatie.

Voor de controle van de verhitting van de eieren.

De hittebehandeling kan opgenomen worden in de annex onder treatment type.  
Met betrekking tot de hittebehandeling wordt de codering aangehouden van GB.  
De vermelding in de annex toont als volgt: A1, A2, etc.

Worden de ei-ingrediënten geproduceerd in Nederland, dan dient het COKZ de hittebehandeling van de eieren aan te tonen middels een voorcertificaat.  
Voor ei-ingrediënten afkomstig uit een lidstaat moet de hittebehandeling worden voorverklaard door de bevoegde autoriteit die toezicht heeft op het productieproces middels een precertificaat.  
Komen de ei-ingrediënten uit een derde land dan zal middels een importcertificaat en GGB aangetoond moeten worden welke verhitting is uitgevoerd.

AND/OR (1) AH/P305 Processed fishery products requirements  
*Processed fishery products that originate from:*

*Origin (A) Approved establishment (B)*

Note:  
*AH/P305 Processed fishery products requirements*  
*For completion of the table:*

*Origin (A) Processed fishery products must originate from countries authorised to export to Great Britain.(†)*

*Approved establishment (B) Insert number of the fishery product establishment authorised to export to Great Britain*

Deze verklaring is alleen van toepassing als er ingrediënten afkomstig van vis in het samengestelde product zijn verwerkt.  
Dit kan in de annex worden aangegeven. Dit deel is niet van toepassing als er geen ingrediënten afkomstig van vis in het samengestelde product zijn verwerkt.

Indien het samengestelde product in een andere lidstaat wordt vervaardigd dient deze hele verklaring voorverklaard te worden door de bevoegde autoriteit middels een precertificaat. Komt het samengestelde product uit een derde land dan moet middels een importcertificaat incl. GGB worden geborgd

Bij A moet het land ingevuld worden waar het visingrediënt geproduceerd is (dit toont als country of origin in de annex).

Bij B wordt ingevuld bij welk bedrijf het visingrediënt geproduceerd is (dit toont als approval number in de annex). Het bedrijf moet goedgekeurd zijn om te mogen exporteren naar de GB. We gaan ervanuit dat alle bedrijven goedgekeurd zijn om te mogen exporteren naar GB.  
Dit bedrijf moet beschikken over een erkenning volgend verordening No. 853/2004

Daarnaast moet aangetoond worden of de visingrediënten afkomstig zijn uit wildvang of aquacultuur.  
Voor visingrediënten afkomstig uit Nederland kan dit middels een verklaring van de producent van het visingrediënt. Voor visingrediënten afkomstig uit lidstaten kan dit middels een precertificaat afgegeven door de betreffende autoriteit in de lidstaat.  
Voor visingrediënten uit een derde land kan dit middels een importcertificaat en GGB.

Let op! Het kan zijn dat er een vangstcertificaat (IUU) benodigd is. Dit is alleen nodig voor wildvangst visserijproducten. Voor meer informatie over de benodigde vangstdocumenten kunt u contact opnemen met de NVWA KD Single Liaison Office IUU: [iuu-slo@nvwa.nl](mailto:iuu-slo@nvwa.nl)



### **Public Health**

*I, the undersigned official veterinarian/official inspector, hereby certify that I am aware of the relevant provisions of the GB regulations and certify that the composite products described in Part I of this certificate were produced in accordance with those requirements, in particular that:*

#### PH/E100A Establishment requirements

*the establishment(s) where the product(s) come(s) from operate(s) under the HACCP principles in accordance with GB regulations;*

Afgesproken is dat de EU regelgeving ten minste overeenkomt met de GB regelgeving. Daarom kan dit deel op basis van EU regelgeving worden afgegeven.

## **5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden**

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

## Groot-Brittannië, samengestelde producten bestemd voor humane consumptie

Code: DPDLH-216

Versie: 1.0.1

Ingangsdatum: 27-02-2024

### *Bijlage a : Definities volgens indeling certificaatmodel e-CertNL*

IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS	EN	Identification of the products (paragraph)
Product no.	EN	Number of the product.
Productnr.	NL	Productnummer
Product	EN	Product name, the name of the product shows what type of product is exported.
Product	NL	Productnaam, de naam van het product laat zien welk type product wordt geëxporteerd.
Nature of commodity	EN	See annex description
Aard van de goederen	NL	Zie annex beschrijving
Country of origin	EN	Country where the product has been produced.
Origine product	NL	Daar waar de laatste behandeling heeft plaatsgevonden.
Approval number	EN	Approval number of the establishment
Erkenningsnummer	NL	Erkenningsnummer van de producent die het product voor het laatst heeft bewerkt.
HS-Code	EN	Custom code (4-digits) to classify the (export) product (Harmonised System-code).
HS-Code	NL	Douanecode voor het classificeren van het (export)product op 4-cijfers (Harmonised System-code).
HS Description	EN	Custom description (4-digits) to classify the (export) product (Harmonised System-code).
HS omschrijving	NL	Douaneomschrijving voor het classificeren van het (export)product op 4-cijfers (Harmonised System-description).
Nett weight	EN	Nett weight of the line item
Netto gewicht	NL	Totaal netto gewicht van de partij
Gross weight	EN	Gross weight of the line item.
Bruto gewicht	NL	Totaal bruto gewicht van de partij.
Batch no.	EN	Batch number of the line item
Batchnummer	NL	Batchnummer van de partij
Type of packaging	EN	Type of packaging
Aard van de verpakking	NL	Het soort verpakking.
Number of packages	EN	Total number of packages
Aantal verpakkingen	NL	Totaal aantal verpakkingen
Transport conditions	EN	Temperature of transport: chilled, ambient or frozen.
Transport condities	NL	Temperatuur van het transport: gekoeld, ongekoeld of bevroren.
Containernumber	EN	Number of the container. Always mandatory in case of seafright. In case of sealed pallets, please fill in at "containernumber" that the consignment is a "sealed pallet". In case of sealed pallet, a seal number is mandatory.
Containernummer	NL	Verplicht veld bij zeevracht. Wanneer gebruikt wordt gemaakt van verzegelde pallets in plaats van hele containers dan dient bij containernummer duidelijk gemaakt te worden dat het een 'sealed pallet' betreft; het opnemen van een zegelnummer is verplicht.
Seal number	EN	Reference number of the seal. Always mandatory in case of transport by truck or seafright. In case of air fright not mandatory (only in the case of sealed pallet).
Zegelnummer	NL	Referentienummer van het zegel. Altijd verplicht in het geval van vervoer met truck of zeevracht. In het geval van luchtvracht is dit niet verplicht (wel in het geval van verzegelde pallets).
ORIGIN OF THE PRODUCTS	EN	Origin of the products (paragraph)
Product no.	EN	Number of the product
Productnr.	NL	Productnummer
Approval number	EN	Approval number of the establishment

## Groot-Brittannië, samengestelde producten bestemd voor humane consumptie

Code: DPDLH-216

Versie: 1.0.1

Ingangsdatum: 27-02-2024

---

Erkenningsnummer	NL	Erkenningsnummer van de producent die het product voor het laatst heeft bewerkt.
Name and address consignor	EN	Full address of the exporter.
Naam en adres van de exporteur	NL	Volledig adres van de exporteur.
Date of departure	EN	The date when the means of transport (aeroplane, vessel, railway or road vehicle) departs <b>and leaves the EU from the BCP.</b>
Datum van vertrek	NL	Dit is de datum waarop het transport (vliegtuig, schip, trein vrachtwagen of vliegtuig) vertrekt <b>vanaf de GCP uit de EU</b>
Place of loading	EN	The place from which the final means of transport (aeroplane, vessel, railway or road vehicle) departs and leaves the EU from the BCP to Great Britain.
Plaats van laden	NL	Dit is de plaats waarop het definitieve transport (vliegtuig, schip, trein vrachtwagen of vliegtuig) vertrekt vanaf de GCP uit de EU naar Groot-Brittannië
DESTINATION OF THE PRODUCTS	EN	Destination of the products (paragraph)
Means of transport	EN	The means of conveyance.
Transportmiddel	NL	De wijze van transport.
Identification of the means of transport	EN	Identification: licenceplate number, flight number, boat name.
Registratie transportmiddel	NL	De registratie van het transportmiddel, dit is: kenteken, vluchtnummer of bootnaam.
Entry BCP	EN	Point of arrival of the consignment in the country of destination at the BCP.
Punt van binnenkomst (GCP)	NL	Plaatsnaam waar het internationaal transport binnenkomt in het land van bestemming bij de GCP.
Name and address consignee	EN	Full address of the consignee in the country of destination
Naam en adres van de importeur	NL	Volledig adres van de ontvangende partij / importeur in het land van bestemming
ANNEX	EN	Annex
Type of raw material	EN	Specify the type of raw materials in the composite product (meat, dairy, egg or fish)
Type rauwe grondstof	NL	Specificeer het type grondstof wat verwerkt is in het samengestelde product (vlees, zuivel, ei of vis)
Nature of commodity	EN	In case of composite products containing meat products, treated stomachs, bladders and intestines indicate "meat product". "treated stomachs", "bladders" or "intestines". In case of composite product containing dairy products indicate "dairy product". In case of composite product containing processed fishery products specify whether aquaculture or wild origin. In case of composite product containing egg products specify the egg content percentage
Aard van de goederen	NL	In het geval van samengestelde producten met vleesproducten, behandelde magen, blazen en ingewanden noteer 'meat product', 'treated stomachs', 'bladders' of 'intestines'. In het geval van samengestelde producten met zuivelingrediënten noteer 'dairy product'. In het geval van samengestelde producten met visproducten specificeer of het afkomstig is van kweekvis of wildvang. In het geval van samengestelde producten met ei ingrediënten specificeer het ei-percentage.
Species	EN	Animal species: fill in the name of the animal species for meat products
Diersoort	NL	Diersoort: hier wordt de naam van de diersoort ingevuld. Alleen van toepassing bij vleesproducten
Approval number	EN	Approval number of the establishment where the raw material is produced, egg products excluded
Erkenningsnummer	NL	Erkenningsnummer van de producent van de grondstoffen, niet van toepassing voor ei-producten
Country of origin	EN	Country where the raw material originates from
Origine grondstof	NL	Het land waar de grondstof vandaan komt
Treatment	EN	Type of heat treatment the raw material have undergone
Hittebehandeling	NL	Type hittebehandeling die is toegepast op de grondstof
Production date	EN	Production date of the dairy product

**Groot-Brittannië, samengestelde producten bestemd voor humane consumptie**

Code: DPDLH-216

Versie: 1.0.1

Ingangsdatum: 27-02-2024

---

Productiedatum

NL Productiedatum van de zuivelgrondstof

Bijlage 1: certificaat

VETERINARY CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF COMPOSITE PRODUCTS FOR HUMAN CONSUMPTION FROM THE NETHERLANDS TO GREAT BRITAIN

I. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS

Product no.	Product	Nature of commodity	Country of origin	Approval no.
		See annex		

Product no.	HS-code	HS-description (HS-4)	Net weight	Gross weight

Product no.	Batch no.	Type of packaging	No. of packages

Transport conditions :  
 Container number :  
 Seal number :

II. ORIGIN OF THE PRODUCTS

Product no.	Approval number	Name and address

Name and address consignor :  
 Date of departure :  
 Place of loading :

III. DESTINATION OF THE PRODUCTS

Means of transport :  
 Identification of the means of transport :  
 Entry BCP :  
 Name and address consignee :

IV. HEALTH ATTESTATION

ANIMAL HEALTH

I, the undersigned official veterinarian/official inspector, hereby certify that the composite product described in Part I. of this certificate contain:

either<sup>(1)</sup> AH/P302A Requirements for meat products, treated stomachs, bladders and intestines  
 Meat products, treated stomachs, bladders and intestines in any quantity which meet GB animal health requirements in accordance with GB regulations and contain the following meat constituents which meet the criteria indicated below:

Species (A)	Treatment (B)	Origin (C)	Approved establishment (D)	(E)
See annex	See annex	See annex	See annex	See below

(E) If the meat products and/or treated intestines are prepared with fresh meat and/or intestines from bovine, ovine or caprine animals, they shall be subject to GB requirements depending on the BSE risk category of the country of origin.  
 For imports from a country or a region classified posing:  
 either<sup>(1)</sup> A negligible BSE risk

- a. The products do not contain and are not derived from specified risk material as defined in GB regulations;
  - b. The products do not contain and are not derived from bovine, ovine or caprine mechanically separated meat except when they are derived from animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk;
  - c. The animals, from which the products are derived, have passed ante mortem and post mortem inspection;
  - d. The animals, from which the products are derived, have been slaughtered in compliance with GB regulations in regards laceration of certain tissues after stunning; and
  - e. If the animals from which the products are derived, originate from a country or region classified as posing an undetermined BSE risk, they were not fed with meat-and-bone meal or greaves, and the products were produced and handled in compliance with the GB regulations;
- and/or<sup>(1)</sup>
- A controlled BSE risk
    - a. The products do not contain and are not derived from specified risk material as defined in GB regulations or bovine, ovine or caprine mechanically separated meat;
    - b. The animals, from which the products are derived, have passed ante mortem and post mortem inspection and have been slaughtered in compliance with GB regulations in regards laceration of certain tissues after stunning;
    - c.<sup>(1)</sup> In the case of intestines sourced from a country or region with a negligible BSE risk:
      - i. The country or region of origin of the treated intestines is classified as posing an undetermined BSE risk;
      - ii. The animals, from which they derive, were born, continuously reared and slaughtered in the country or region with a negligible BSE risk and have passed ante mortem and post mortem inspections;
      - iii.<sup>(1)</sup> If there have been BSE indigenous cases in the country of origin of the intestines:
        - They do not contain and are not derived from specified risk material as defined in GB regulations; or
        - The animals were born after the date from which the ban on the feeding of ruminants with meat-and-bone meal and greaves derived from ruminants was enforced;
- and/or<sup>(1)</sup>
- An undetermined BSE risk
    - a. The products are not derived from specified risk material as defined in GB regulations, nervous and lymphatic tissues exposed during the deboning and mechanically separated meat;
    - b. The animals were not fed meat-and-bone meal or greaves derived from ruminants, and have passed ante mortem and post mortem inspections;
    - c. The animals have been slaughtered in compliance with GB regulations in regards laceration of certain tissues after stunning;
    - d.<sup>(1)</sup> In the case of intestines sourced from a country or region with a negligible BSE risk:
      - i. The country or region of origin of the treated intestines is classified as posing an undetermined BSE risk;

- ii. The animals, from which they derive, were born, continuously reared and slaughtered in the country or region with a negligible BSE risk and have passed ante mortem and post mortem inspections;
- iii.<sup>(1)</sup> If there have been BSE indigenous cases in the country of origin of the intestines:
  - They do not contain and are not derived from specified risk material as defined in GB regulations; or
  - The animals were born after the date from which the ban on the feeding of ruminants with meat-and-bone meal and greaves derived from ruminants was enforced;

and/or<sup>(1)</sup> AH/P303A

Processed dairy products requirements  
 Processed dairy products in an amount of half or more of the substance of the composite product or not shelf stable dairy products in any quantity that meet the following criteria:

- a. Have been produced in the following country/ies and approved establishment(s)

Origin (A)	Approved establishment (B)
See annex	See annex

- b. Have been produced from milk obtained from animals:
  - i. Under the control of the official veterinary service;
  - ii. Belonging to holdings which were not under restrictions due to foot-and-mouth disease or rinderpest; and
  - iii. Subject to regular veterinary inspections to ensure that they satisfy the GB animal health conditions;
- c. Are dairy products made from raw milk obtained from either<sup>(1)</sup> Cows, ewes, goats, buffaloes and prior to import into the territory of Great Britain have undergone or been produced from raw milk which has undergone at least one of the following treatments, according to GB animal health requirements:
  - either<sup>(1)</sup>
    - i. a pasteurisation process;
    - ii. a sterilization process;
    - iii. an ultra-high temperature (UHT) treatment;
    - iv. a high temperature-short time pasteurisation treatment (HTST) of milk with a pH below 7.0;
    - va. a high temperature-short time pasteurisation treatment (HTST) of milk with a pH equal to or greater than 7.0, immediately followed by lowering the pH below 6 for one hour;
    - vb. a high temperature-short time pasteurisation treatment (HTST) of milk with a pH equal to or greater than 7.0, immediately followed by additional heating equal to or greater than 72°C, combined with desiccation;

- and/or<sup>(1)</sup> Animals other than cows, ewes, goats or buffaloes and prior to import into the territory of Great Britain have undergone or been produced from raw milk which has undergone at least one of the following treatments, according to GB animal health requirements:
  - either<sup>(1)</sup>
    - vi. a sterilization process;
    - or<sup>(1)</sup>
      - vii. an ultra-high temperature (UHT) treatment;
  - d. Were produced on (see annex) or between (see annex);

**Groot-Brittannië, samengestelde producten bestemd voor humane consumptie**

Code: DPDLH-216

Versie: 1.0.1

Ingangsdatum: 27-02-2024

and/or<sup>(1)</sup> AH/P304 Processed egg products requirements  
 Processed egg products that originate from the approved country/ies (see annex) were produced from eggs coming from an establishment which at the date of issue of the certificate is free from highly pathogenic avian influenza, satisfies GB requirements, and either<sup>(1)</sup> Within a 10 km radius of which<sup>(1)</sup> (including, where appropriate, the territory of a neighbouring country,) there has been no outbreak of highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease for at least the previous 30 days;  
 or<sup>(1)</sup> The egg products were processed in compliance with notes<sup>(2)</sup> for completion statement reference(s) (A1)<sup>(1)</sup>, (A2)<sup>(1)</sup>, (B)<sup>(1)</sup>, (C1)<sup>(1)</sup> (C2)<sup>(1)</sup>, (D1)<sup>(1)</sup>, (D2)<sup>(1)</sup>, (E1)<sup>(1)</sup>, (E2)<sup>(1)</sup>;

and/or<sup>(1)</sup> AH/P305 Processed fishery products requirements  
 Processed fishery products that originate from:

Origin (A)	Approved establishment (B)
See annex	See annex

**PUBLIC HEALTH**

I, the undersigned official veterinarian/official inspector, hereby certify that I am aware of the relevant provisions of the GB regulations and certify that the composite products described in Part I. of this certificate were produced in accordance with those requirements, in particular that:

PH/E100A Establishment requirements  
 The establishment(s) where the product(s) come(s) from operate(s) under the HACCP principles in accordance with GB regulations.

By signing this certificate, I certify that the requirements laid out above and in the accompanying notes for completion have been met.

Note:

<sup>(1)</sup> Keep as appropriate

**Annex**

Product no.	Product	Type of raw material	Nature of commodity	Species	Approval number	Country of origin	Treatment	Production date