



Zuid-Korea, eisen aan bedrijven betrokken bij de productie van rundvlees

Code: RE-78 Versie: 1.0.0

Ingangsdatum: 28-07-2022

Eigenaar: NVWA O&O, Team Import en export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.0	27-07-2022	Nieuwe instructie als verdere toelichting op de te borgen EU-overstijgende eisen zoals vastgelegd in het certificaat en RL-260 Zuid-Korea, vers rundvlees en slachtafvallen. Deze informatie komt uit de oude RE en RL en is grotendeels hetzelfde gebleven. Uitgebreide wijzigingen zijn te herkennen aan de blauwe kantlijn.

1 Doel en toepassingsgebied

Deze instructie geeft een verdere toelichting op de EU-overstijgende eisen die van toepassing zijn voor de export van rundvlees en slachtafvallen naar Zuid-Korea. Het bedrijfsleven moet in een bedrijfsprotocol aantonen hoe ze voldoen aan de invulling van deze EU-overstijgende eisen. Dit bedrijfsprotocol dient ter goedkeuring aan de NVWA aangeboden te worden als onderdeel van het verkrijgen en behouden van de exportregistratie.

Over de certificeringseisen die gelden voor de export van rundvlees en slachtafvallen naar Zuid-Korea 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. 999/2001
- Verordening (EG) nr. 178/2002
- Verordening (EG) nr. 852/2004
- Verordening (EG) nr. 853/2004
- Verordening (EU) nr. 1760/2000
- Verordening (EU) nr. 1825/2000
- Verordening (EU) nr. 2016/429
- Verordening (EU) nr. 2017/625

2.2 Nationale wetgeving

- Wet dieren
- Besluit dierlijke producten

2.3 Overige

- Bilaterale afspraken gemaakt tussen Nederland en Zuid-Korea.
- Instructie bij de exportregistratie: RE-41 Exportregistratie Zuid-Korea, vers rundvlees en slachtafvallen.
- Instructie bij het certificaat: RL-260 Zuid-Korea, vers rundvlees en slachtafvallen

3 Definities

Begrip	Definitie
'Ineligible parts'	Voor Zuid-Korea zijn de volgende onderdelen 'ineligible parts': 1. hersenen, ogen, ruggenmerg, schedel (exclusief de onderkaak en kopvlees), wervelkolom (exclusief staartwervels, transversale uitsteeksels thoracale en lumbale wervels, vleugels van het sacrum), darm van duodenum tot rectum inclusief distale ileum en tonsillen. 2. Separatorvlees 3. Gemalen vlees (gehakt) en verwerkte vleesproducten (alle vleesproducten) 4. <i>Bijlage 1</i> geeft een weergave van de delen die verboden zijn voor export (indien de ineligible parts aanwezig zijn in deze delen). Het voor export aanbieden van producten die deze onderdelen bevatten is niet toegestaan.

4 Werkwijze

Om te kunnen exporteren naar Zuid-Korea moeten de bedrijven een door de NVWA verleende Zuid-Korea exportregistratie hebben (na beoordeling door de autoriteit van Zuid-Korea, zie RE-41). Zuid-Korea eist dat het bedrijf jaarlijks geïnspecteerd wordt door de NVWA. Deze onderhoudsinspectie wordt gedaan door een auditor van ABB1. Tijdens deze inspectie wordt nagegaan of het bedrijf nog voldoet aan de eisen die gesteld zijn in het certificaat en in de instructie RL-103 Zuid-Korea, vers rundvlees en slachtafvallen.

4.1 Algemeen

Om vers rundvlees en slachtafvallen naar Zuid-Korea te mogen exporteren moet een bedrijf voldoen aan de Europese regelgeving voor veilige productie van voedingsproducten van dierlijke oorsprong, en daarnaast ook aan de aanvullende vereisten van Zuid-Korea. Deze aanvullende eisen worden gespecificeerd in de Import Sanitary Requirements (ISR) for Beef from Netherlands van de Ministry of Food and Drugs Safety (MFDS) en de Import Health Requirements (IHR) for Beef from the Netherlands van de Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA).

Voor het waarborgen van de verklaringen in het certificaat die niet door de EU wetgeving worden gedekt, dient het bedrijf een bedrijfsprotocol op te stellen. Dit protocol moet zijn goedgekeurd door de lokale NVWA dierenarts (bedrijfsbeheerder) en moet in ieder geval de volgende elementen bevatten:

- Controles door het bedrijf;
- Verantwoordelijke medewerkers;
- Acties bij tekortkomingen;
- Administratie;

Afhankelijk van het bedrijfstype dienen volgende aanvullende voorwaarden ook verder opgenomen te worden in het bedrijfsprotocol:

4.2 Aanvullende voorwaarden voor alle bedrijven (slachterijen, uitsnijderijen, koel- en vrieshuizen en vleesproductenproducenten)

- Elk bedrijf moet beschikken over geschreven procedures (protocol) waarmee ze borgen dat dieren geslacht voor Zuid-Korea jonger zijn dan 30 maanden. De dieren moeten geboren en getogen zijn in Nederland of afkomstig zijn van een van de landen van de landenlijst van "Zuid-Korea Rund" (Australië, Canada, Chili, Denemarken, Mexico, Nieuw-Zeeland, Uruguay en VS). Hierbij mag het bedrijf niet gebruik maken van de definitie van origine bedoeld als in artikel 3 van de EU Verordening (EG) nr. 1825/2000. Vlees afkomstig van dieren die in andere EU landen zijn geboren,

is ook geschikt voor export naar Zuid-Korea als aantoonbaar gemaakt wordt dat de dieren minstens 6 maanden hebben verbleven in NL of een ander toegestaan land.

- In alle stadia van productie waarbij dieren/vlees gehanteerd wordt, moet de productie voor Zuid-Korea duidelijk identificeerbaar zijn en gescheiden in ruimte en/of tijd. Hieronder worden enkele praktische voorbeelden hierop verder ingevuld.

Voor de leesbaarheid bedoelen we met:

- Dieren/vlees geschikt voor Zuid-Korea = dieren/karkassen/vlees geschikt voor de productie en export van vlees naar Zuid-Korea;
- Dieren/vlees niet-geschikt voor Zuid-Korea = dieren/karkassen/vlees dat niet geschikt is voor de productie en export van vlees naar Zuid-Korea.

Praktische voorbeelden hierop zijn:

- **Stallen bij slachthuizen:** runderen geschikt voor Zuid-Korea mogen op eenzelfde aanvoerdag in dezelfde stallen gehouden worden als runderen die niet-geschikt zijn voor Zuid-Korea op voorwaarde dat ze in aparte hokken zitten zonder direct contact met elkaar.
- **Koude opslag van karkassen:** Karkassen geschikt voor Zuid-Korea mogen in dezelfde koelcellen bewaard worden als karkassen die niet-geschikt zijn voor Zuid-Korea op voorwaarde dat er geen contact is na de PM-inspectie en dat ze op aparte rails gehangen worden.
- **Uitsnijden/ontbenen:** karkassen/vlees geschikt voor Zuid-Korea mag in eenzelfde ruimte verwerkt worden als karkassen/vlees dat niet-geschikt is voor Zuid-Korea op voorwaarde dat de productie gescheiden in tijd gebeurt. Wanneer de productie van vlees geschikt voor Zuid-Korea pas plaats heeft na een productieperiode van vlees dat niet-geschikt is voor Zuid-Korea dient er eerst een reiniging en desinfectie van de ruimte plaats te vinden. Wanneer er geen scheiding in tijd is, dient de verwerking van vlees geschikt voor Zuid-Korea in een aparte ruimte plaats te vinden.
- **Koude opslag van verpakt en geëtiketteerd vlees:** vlees geschikt voor Zuid-Korea mag in eenzelfde koel-/vriescel worden bewaard met vlees(producten) die niet-geschikt zijn voor Zuid-Korea op voorwaarde dat alle producten goed verpakt en geëtiketteerd zijn.
- **Vervoer:** vlees geschikt voor export naar Zuid-Korea mag alleen in eenzelfde transportmiddel vervoerd worden met vlees dat niet-geschikt is voor export naar Zuid-Korea als alle producten goed verpakt en geëtiketteerd zijn.
- Het rundvlees bestemd voor export naar Zuid-Korea dient te zijn voorzien met een label/etiket met minimaal de volgende informatie:
 - Naam van het product
 - Naam van de producent
 - Erkenningsnummer van de producent
 - Productiedatum of houdbaarheidsdatum
 - Bewaartemperatuur
- Aanvullend op het **beschreven controleprogramma voor de voedselveiligheid (HACCP plan)**, dienen bedrijven die produceren voor Zuid-Korea een "**proper sanitation control program**" (i.e voedselveiligheidscontrole- programma) te hebben die van toepassing is op alle stappen van ontvangst tot productie en vrijgave van afgewerkte producten. Hier kan het bedrijf aan voldoen middels één van de twee onderstaande vormen:
 - Het hebben van een "*uitgebreid PreSSOP en SSOP-systeem*" zoals beschreven in de instructie RE-31 voor de USA exportregistratie:
 - Een geschreven compleet reinigings- en desinfectieplan en registraties met betrekking tot de toepassing ervan, aantoonbaar geaccordeerd en gedateerd door bedrijfsmanager of bedrijfsleider.
 - Registraties op controlelijsten met betrekking tot schoonmaak en reinheid vóór aanvang werkzaamheden.
 - Registraties op controlelijsten met betrekking tot hygiëne tijdens werkzaamheden.
 - Verificatieplan op de schoonmaakprocedures en de uitvoering ervan.
 - Corrigerende en preventieve maatregelen bij onvoldoende resultaat om te voorkomen dat bij een product contaminatie optreedt.

- Dagelijkse registratie en documentatie van de controles met datum, tijdstip en paraaf, omschrijving van de tekortkoming, corrigerende actie en hercontrole met datum, tijdstip en paraaf.
- Een *eigen schoonmaak- en hygiëne programma* welk minimaal de volgende elementen bevat:
 - Geschreven standaard schoonmaakprocedures met een schema waarin de planning van werkzaamheden staat.
 - Geschreven procedures voor hygiënisch werken en persoonlijke hygiëne.
 - Periodiek (minimaal 1x/week) geregistreerde monitoring op de procedures voor schoonmaak en hygiëne.
 - Periodiek (minimaal 1x/maand) geregistreerde verificatie.
- In het kader van dergelijke programma's dienen de monitoringregistraties en overige relevante registraties gedurende min 2 jaar bijgehouden te worden.
- Bedrijven beschikken over bekwaam personeel dat is opgeleid op gebied van relevante eisen van Zuid-Korea met betrekking tot 'ineligible parts' en producten die 'ineligible parts' bevatten, zoals vermeld in de definities en in bijlage 1 van deze instructie. Het bedrijf dient een registratie betreffende de inhoud en deelnemers van deze opleiding bij te houden en te bewaren.
- Er dient vastgelegd te worden hoe bedrijven garanderen dat onbewerkte magen na verpakking alleen nog in aanmerking komen voor rechtstreekse export naar Zuid-Korea.
- Tijdens transport en opslag dient de temperatuur van bevroren vlees, bestemd voor de export naar Zuid-Korea niet hoger dan -18 graden Celsius te zijn.

4.3 Aanvullende voorwaarden voor zowel slachthuizen als uitsnijderijen

- Het bedrijf dient een geschreven procedure vast te leggen in het bedrijfsprotocol waarmee de volgende eisen worden geborgd:
 - Tijdens het slachten en uitsnijden worden de volgende delen op een zodanige wijze verwijderd dat deze niet in contact kunnen komen met andere delen/producten bestemd voor de export naar Zuid-Korea:
 - Hersenen
 - Ogen
 - Ruggenmerg
 - Schedel (uitgezonderd onderkaak en kopvlees)
 - Wervelkolom (uitgezonderd staart, transverse uitsteeksels van de thoracale en lumbale wervels en vleugels van het os sacrum)
 - Darmen van duodenum tot rectum inclusief distale ileum
 - Tonsillen: Voor tongen geldt dat alleen de zogenaamde 'long cut' wordt geaccepteerd. Het gaat dan om tongen waaraan geen tonsillen of delen van tonsillen nog aanwezig zijn.
- Men dient deze producten ten allen tijde dus te behandelen als zijnde SRM tijdens productie voor Zuid-Korea, echter voor andere bestemmingen dan Zuid-Korea mogen deze producten naar behoren geëtiketteerd/gecategoriseerd worden.
- Genomen **maatregelen ter preventie van kruiscontaminatie** met SRM's en andere. Tevens dient er een vastlegging te gebeuren van de validatie van de genomen maatregelen.

4.4 Aanvullende voorwaarden voor slachthuizen

- Naast een invulling van de EU-eisen voor proceshygiëne criteria (vastgelegd in de Verordening (EG) nr. 2073/2005) dienen de bedrijven een aanvullend monitoringsplan voor EHEC te hebben. Hieraan kan voldaan worden door middel van een van de drie onderstaande methodes:
 - Het hebben van een actief "USA STEC PROTOCOL" als beschreven in de instructie RE-33.
 - Wekelijks 5 karkassen te bemonsteren middels de sponsmethode zoals beschreven in de ISO 17604. Deze 5 monsters dienen dan op EHEC onderzocht te worden middels ISO 13136. De 5 monsters mogen eventueel gepoold worden.
 - Een gevalideerd afwijkende monstername methode en/of frequentie welke ter toetsing is voorgelegd aan de NVWA en jaarlijks tijdens de pre-audit wordt beoordeeld en ondertekend.
- In elk geval van een overschrijding van proces hygiëne criteria of bij een positieve uitslag bij de EHEC-monitoring dient het bedrijf een schriftelijke rapportage te maken van de genomen acties.

- Relevante gegevens betreffende deze monitoring moeten gedurende 2 jaar bewaard worden.
- Het bedrijf dient te beschikken over een BSE-protocol en dient dit ten minste 2x per jaar te laten toetsen en ondertekenen door de bedrijfsbeheerder van de NVWA.
 - Het bedrijf moet beschikken over een geschreven **eigen residu monitoringsplan** om de residuen te ondervangen, die niet gedekt worden door het Nationaal Plan, maar die Zuid-Korea wel gemonitord wil hebben. De 10 aangewezen stoffen zijn: lincomycine, tilmicosine, colistine, closantel, sulfonamiden, oxfendazole, fenbendazole, florfenicol, eprinomectine en bacitracine. Verschillende van deze stoffen zijn:
 - niet in het Nationaal Plan voor vlees opgenomen. Dit betreft Colistine, Closantel en Eprinomectine OF
 - hebben een lagere MRL waarde voor Zuid-Korea dan in het Nationale Plan is vastgelegd. Dit is het geval voor Bacitracine, Lincomycine en Tilmicosine.Voor deze stoffen dient er 2 x per jaar te worden getest. Relevante gegevens betreffende deze monitoringen moeten gedurende 2 jaar worden bewaard. Voor meer aanvullende informatie kan het bedrijfsleven terecht bij de branche-organisatie.

4.5 **Aanvullende voorwaarden voor koel-en vrieshuizen**

- Eindproducten volledig en correct verpakt en geëtiketteerd bestemd voor de export naar Zuid-Korea mogen opgeslagen worden in opslagcel samen met niet-Zuid-Koreawaardige producten onder volgende voorwaarden:
 - De niet-Zuid-Korea waardige producten dienen eveneens volledig en correct verpakt te zijn;
 - Opslag op palletlocaties waar direct contact met de niet-Zuid-Korea waardige producten wordt voorkomen.

5 **Bevoegdheden en verantwoordelijkheden**

De algemene voorwaarden voor het verkrijgen en behouden van een exportregistratie voor vers rundvlees en slachtafvallen naar Zuid-Korea zijn verder terug te vinden in de RE-41, vers rundvlees en slachtafvallen.

Bijlage 1: Lijst met producten die verboden zijn voor import in Zuid-Korea

Betreft zowel kalfsvlees als rundvlees

Bone in carcass	Carcass
	Side of Calf
Bone in hindquarter	Hinds and ends
	Top bit and rump, single and double
Bone in (chine/ends)	Loins and chine/ends, single and double
	Prime rib
	Racks (excluding Chop ready racks and frenched)
	T-bone
Bone in forequarter	Forequarter
	Crop
	Chuck and blade
	Neck
Byproducts	Brains
	Scalded products
	Heads
	Duodenum-Jejunum-Caecum-Colon-Rectum
All parts of beef originating from animals older than 30 months	