

4 WERKWIJZE

De export van varkensvleesproducten anders dan in hermetisch gesloten blikken (met uitzondering van gesmolten vet) en varkensvleesconserven naar Singapore is toegestaan.

Het certificaat voor varkensvleesproducten anders dan in hermetisch gesloten blikken (met uitzondering van gesmolten vet) is bestemd voor HS-codes 0203 (Singapore beschouwt deze categorie vleesproducten, uit dierziekten oogpunt, als vers vlees).

Het certificaat voor varkensvleesconserven is bestemd voor producten die vallen onder HS-code 1602.

Certificaten: zie bijlage 1 en 2

| Vereist | J/N | |
|--|-----|------------------------------------|
| Exportregistratie | Nee | |
| 3 ^e landen bedrijfsprotocol | Ja | Zie voor meer informatie onder 4.1 |

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.
- Varkensvleesproducten bestemd voor invoer in Singapore moeten in het exportland geproduceerd zijn van vlees afkomstig van dieren die in het exportland zijn geboren, gemest, geslacht en verder be-/verwerkt (dus exportland = oorsprongsland). Re-export van uit het buitenland in Nederland ingevoerd vlees(-product) of van producten die in Nederland zijn vervaardigd van ingevoerd vlees(-product) of van vlees dat afkomstig is van ingevoerde dieren is dus niet toegestaan.
- Indien belanghebbende de gevraagde garanties niet kan aanleveren, zal de certificering niet doorgaan.

4.1.1 Exportregistratie

n.v.t.

4.1.2 3^e landen bedrijfsprotocol

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:

- Controle op de oorsprong en de herkomst van de slachtdieren;
- Gezondheidsstatus van de slachtdieren;
- Kanalisatie van het vlees;
- Geleidebiljetten;
- Controles door het bedrijf;
- Verantwoordelijke medewerkers;
- Acties bij tekortkomingen;
- Administratie.

Dit protocol heeft een geldigheid van maximaal 3 jaar.

Export kan alleen plaatsvinden indien het bedrijf beschikt over een geldig, goedgekeurd protocol.

Het is de verantwoordelijkheid van het bedrijf om het protocol op tijd te laten verlengen.

Wanneer in de tussentijd wijzigingen in de instructie of in de bedrijfsuitvoering plaatsvinden, die relevant zijn voor dit bedrijfsprotocol dient het protocol hierop aangepast te worden.

4.1.3 Etiketteringseisen

Op iedere verpakking (bijvoorbeeld kartonnen dozen) moet de volgende informatie zijn aangebracht:

- Omschrijving van het vlees/vleesproduct.
- Land van oorsprong van het vlees/vleesproduct.
- Merknaam van het vlees/vleesproduct (indien van toepassing).

- In geval van vleesproducten: naam en erkenningsnummer van het verwerkingsbedrijf en de datum waarop de productie heeft plaatsgevonden.
- In geval van gekoeld/bevroren vlees: naam en erkenningsnummer van de slachterij en de slachtdatum.
- De naam en het erkenningsnummer van het bedrijf waar het vlees/vleesproduct is verpakt en de verpakkingsdatum.
- Het batchnummer of, indien het vlees is ingeblikt, het codenummer.
- Het netto gewicht van de verpakkingseenheid.

4.2 Invuleisen van het certificaat

- Origine dier geboren = het land waar het dier geboren is;
- Origine dier gemest = het land waar het dier gemest is;
- Origine vlees = land waar de dieren geslacht zijn;
- Origine product = het land waar de laatste handeling aan het te exporteren product heeft plaatsgevonden.
- Slachthuizen, uitsnijderijen en vleesproductenbedrijven moeten allemaal ingevuld worden zodat gecontroleerd kan worden dat de dieren in Nederland geslacht zijn (voor de varkensvleesconserven hoeven de uitsnijderijen niet ingevuld te worden). Hiervoor is het ook nodig om de origine van het vlees in te vullen.
- Ook de productiebedrijven dienen voor deze producten ingevuld te worden (verklaring i) en de productiedatum (-data) (verklaring j).

4.3 Toelichting bij de certificaten

4.3.1 Certificaat voor varkensvleesproducten anders dan in hermetisch gesloten blikken (met uitzondering van gesmolten vet)

I, the undersigned, duly authorised Veterinary Officer in the Netherlands hereby certify, that:

Verklaring a:

The meat or meat products herein described was / were derived from animals which received ante and post mortem inspection and were free from infectious and contagious diseases at the time of slaughter, and that such meat or meat products is / are sound, wholesome and fit for human consumption;

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

Verklaring b:

All Dutch agricultural products, fresh or processed have been subjected (and still are subjected) to a permanent monitoring system on radioactivity and that measured levels are far below those considered as safe by the World Health Organisation. For export products the stringent inspection measures are observed as for products for domestic consumption;

Deze verklaring kan standaard worden afgegeven op basis van het monitoringsprogramma op radioactiviteit dat in Nederland operationeel is.

Verklaring c:

The Netherlands was free from rinderpest and African Swine Fever for six months immediately prior to the date of export;

Runderpest en Afrikaanse Varkenspest zijn aangifteplichtige dierziekten in Nederland. E-CertNL controleert automatisch op aangifteplichtige dierziekten. Als de verklaring op geel gaat is informatie over de dierziektesituatie [hier](#) te vinden.

Verklaring d:

The Netherlands was free from foot and mouth disease for six months immediately prior to the date of export;
Mond-en-klauwzeer is een aangifteplichtige dierziekte in Nederland. E-CertNL controleert automatisch op aangifteplichtige dierziekten. Als de verklaring op geel gaat is informatie over de dierziektesituatie [hier](#) te vinden.

Verklaring e:

The district from which the pigs were obtained for slaughter was free from swine fever, swine vesicular disease and trichinosis during the six months preceding the date of export;

Voor deze verklaring is het noodzakelijk om origine van de dieren in te vullen.

Swine fever is een aangifteplichtige ziekte. Voor wat betreft de dierziekte vesiculaire varkensziekte (SVD), kan deze verklaring worden afgegeven op basis van het feit dat Nederland als 'historisch vrij' van deze dierziekte kan worden beschouwd. Mocht deze dierziekte in de toekomst toch gediagnosticeerd worden in Nederland, zal dit middels de basismonitoring worden gerapporteerd. Tevens wordt elk varken op trichinen onderzocht en komt de ziekte nagenoeg niet meer voor in Nederland.

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de dierziektesituatie in het gebied waar de varkens vandaan zijn gekomen. E-CertNL controleert automatisch op aangifteplichtige dierziekten. Als de verklaring op geel gaat is informatie over de dierziektesituatie [hier](#) te vinden.

Verklaring f:

Every precaution has been taken to prevent contamination of the product prior to export;

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

Verklaring g:

The meat from which the meat products were manufactured was derived from animals born and bred in

Deze verklaring kan worden afgegeven voor bedrijven met een derde landenbedrijfsprotocol waarin vastgelegd is hoe er op deze eis gecontroleerd wordt. Verderop in de keten kan deze eis aangetoond worden door middel van geleidebiljetten.

Verklaring h:

The meat products have not been treated with chemical preservatives or other foreign substances injurious to health;

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

Verklaring i:

The meat products have been prepared, processed and packed in an sanitary matter and under veterinary supervision in the EEC-approved est. NO: (see II – Origin of the products);

In te vullen het/de EEG-nummer(s) van het/de productiebedrijf(f)(ven).

Verklaring j:

The meat products were manufactured on: (see I – Identification of the products - production date).

Productiedatum (-data) vermelden.

4.3.2. Certificaat voor varkensvleesproducten in hermetisch gesloten blikken (varkensvleesconserven)

Verklaring 1:

The meat products herein described were derived from animals which received ante and post mortem inspection and were free from contagious diseases at the time of slaughter, and that such meat products are sound, wholesome and fit for human consumption;

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

Verklaring 2:

All Dutch agricultural products, fresh or processed have been subjected (and still are subjected) to a permanent monitoring system on radioactivity and that measured levels are far below those considered as safe by the World Health Organisation. For export products the stringent inspection measures are observed as for products for domestic consumption;

Deze verklaring kan standaard worden afgegeven op basis van het monitoringsprogramma op radioactiviteit dat in Nederland operationeel is.

Verklaring 3:

The canned meat products:

- a. *were manufactured according to Standard Canning Processing Technique;*

- b. have been heat treated (sterilising process with sterilising value of not less than Fo3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures;*
- c. have not been treated with chemical preservatives or other foreign substance injurious to health;*
- d. have been prepared, processed and packed in a sanitary manner under veterinary supervision in EEC-appreciation (see II – Origin of the products);*
- e. were manufactured from meat derived from animals born and bred in the Netherlands.*

Voor de verklaringen geldt het volgende:

- a. Volgens Verordening (EG) nr. 852/2004 moet het toegepaste proces voldoen aan een internationaal erkende norm (bijvoorbeeld pasteurisatie, ultrahoge temperatuur of sterilisatie). Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving.
- b. Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving.
- c. Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving.
- d. Deze verklaring kan worden afgegeven voor erkende bedrijven. Vleesproductenbedrijven (processing plants) moeten worden ingevuld.
- e. Deze verklaring kan worden afgegeven voor bedrijven met een derde landenbedrijfsprotocol waarin vastgelegd is hoe er op deze eis gecontroleerd wordt. Verderop in de keten kan deze eis aangetoond worden door middel van geleidebiljetten.

5 BEVOEGDHEDEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

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

Bijlage 1: certificaat varkensvleesproducten (anders dan in hermetisch gesloten blikken)

**HEALTH CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF PORK MEAT PRODUCTS
(other than those packed in hermetically sealed cans)
FROM THE NETHERLANDS TO SINGAPORE**

I. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS

| Product no. | Product | Species | Origin | Approval number |
|-------------|---------|---------|--------|-----------------|
| | | | | |

| Product no. | HS-heading | HS-description (HS-4) | Packing | Total nett weight | Total gross weight |
|-------------|------------|-----------------------|---------|-------------------|--------------------|
| | | | | | |

| Product no. | Slaughter date | Production date | Freeze date | Intended use | Storage |
|-------------|----------------|-----------------|-------------|--------------|---------|
| | | | | | |

Marks :
 Container number :
 Seal number :

II. ORIGIN OF THE PRODUCTS

| Product no. | Approval no. | Address |
|-------------|--------------|---------|
| | | |

| Product no. | Additional approvals | Approval no. | Address |
|-------------|----------------------|--------------|---------|
| | SLAUGHTERHOUSE | | |
| | CUTTING PLANT | | |
| | PROCESSING PLANT | | |
| | COLD STORE | | |

Address of exporter :
 Date of shipment on or about :
 Place of loading :
 Dispatched from :

III. DESTINATION OF THE PRODUCTS

Means of conveyance :
 Identification of the means of conveyance :
 Transit country :
 Country of destination :
 Point of entry :
 Place of destination :
 Address consignee :

IV. HEALTH ATTESTATION

I, the undersigned, duly authorised Veterinary Officer in the Netherlands hereby certify, that:

- a. The meat or meat products herein described was / were derived from animals which received ante and post mortem inspection and were free from infectious and contagious diseases at the time of slaughter, and that such meat or meat products is / are sound, wholesome and fit for human consumption;
- b. All Dutch agricultural products, fresh or processed have been subjected (and still are subjected) to a permanent monitoring system on radioactivity and that measured levels are far below those considered as safe by the World Health Organisation. For export products the stringent inspection measures are observed as for products for domestic consumption;
- c. The Netherlands was free from rinderpest and African Swine Fever for six months immediately prior to the date of export;
- d. The Netherlands was free from foot and mouth disease for six months immediately prior to the date of export;
- e. The district from which the pigs were obtained for slaughter was free from swine fever, swine vesicular disease and trichinosis during the six months preceding the date of export;

- f. Every precaution has been taken to prevent contamination of the product prior to export;
- g. The meat from which the meat products were manufactured was derived from animals born and bred in the Netherlands;
- h. The meat products have not been treated with chemical preservatives or other foreign substances injurious to health;
- i. The meat products have been prepared, processed and packed in an sanitary matter and under veterinary supervision in the EEC-approved est. NO: (see II – Origin of the products);
- j. The meat products were manufactured on: (see I – Identification of the products - production date).

Bijlage 2: certificaat varkensvleesproducten in hermetisch gesloten blikken

VETERINARY CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF MEAT PRODUCTS PACKED IN HERMETICALLY SEALED CANS FROM THE NETHERLANDS TO SINGAPORE

I. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS

| Product no. | Product | Species | Origin | Approval number |
|-------------|---------|---------|--------|-----------------|
| | | | | |

| Product no. | HS-heading | HS-description (HS-4) | Packing | Total nett weight | Total gross weight |
|-------------|------------|-----------------------|---------|-------------------|--------------------|
| | | | | | |

| Product no. | Production date | Intended use | Storage |
|-------------|-----------------|--------------|---------|
| | | | |

Marks :
 Container number :
 Seal number :

II. ORIGIN OF THE PRODUCTS

| Product no. | Approval no. | Name and address |
|-------------|--------------|------------------|
| | | |

| Product no. | Additional approvals | Approval no. | Name and address |
|-------------|----------------------|--------------|------------------|
| | SLAUGHTERHOUSE | | |
| | PROCESSING PLANT | | |

Name and address of exporter :
 Date of shipment on or about :
 Place of loading :
 Dispatched from :

III. DESTINATION OF THE PRODUCTS

Means of conveyance :
 Identification of the means of conveyance :
 Name and address consignee :

IV. HEALTH ATTESTATION

1. The meat products herein described were derived from animals which received ante and post mortem ir free from contagious diseases at the time of slaughter, and that such meat products are sound, wholes human consumption;
2. All Dutch agricultural products, fresh or processed, have been subjected (and still are subject) to a permanent monitoring system on radioactivity and that measured levels are far below those considered as safe by the World Health Organization. For export products the same stringent inspection measures are observed as for products for domestic consumption;
3. The canned meat products:
 - a. were manufactured according to Standard Canning Processing Technique;
 - b. have been heat treated (sterilising process with sterilising value of not less than Fo3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures;
 - c. have not been treated with chemical preservatives or other foreign substance injurious to health;
 - d. have been prepared, processed and packed in a sanitary manner under veterinary supervision in establishment(s) (see II – Origin of the products);
 - e. were manufactured from meat derived from animals born and bred in the Netherlands.