



Zuid-Afrika, verhitte varkensvleesproducten

Code: RL-280 Versie: 1.0.0

Ingangsdatum: 14-10-2022

Eigenaar: NVWA O&O, Team Import en export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.0	14-10-2022	Met Zuid-Afrika zijn afspraken gemaakt over de export van verhitte varkensvleesproducten. Deze instructie en het bijgevoegde certificaat vormen de weerslag van deze afspraken.

1 Doel en toepassingsgebied

Deze instructie geldt voor het exporteren van verhitte vleesproducten (>70°C) met als grondstof varkensvlees naar Zuid-Afrika. De instructie beschrijft de voorwaarden die gelden voor de invoer in Zuid-Afrika, de controles die de NVWA hiervoor moet uitvoeren, en de gegevens die het bedrijfsleven moet aanleveren aan de NVWA.

Over de certificeringseisen die gelden voor de export van deze verhitte varkensvleesproducten naar Zuid-Afrika zijn officiële bilaterale afspraken gemaakt. Deze afspraken zijn bindend, van deze afspraken kan dus niet worden afgeweken.

2 Wettelijke basis

2.1 EU-regelgeving

- Verordening (EG) nr. 178/2002
- Verordening (EG) nr. 852/2004
- Verordening (EG) nr. 853/2004
- Verordening (EU) nr. 1169/2011
- 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 Zuid-Afrika en Nederland.

3 Definities

Begrip	Definitie
AVP	Afrikaanse varkenspest

4 Werkwijze

De export van verhitte vleesproducten (>70°C) met als grondstof varkensvlees naar Zuid-Afrika is toegestaan.

Certificaat: zie *bijlage*.

4.1 Algemeen

- Raadpleeg vooraf de instructie Tijdelijke Maatregelen Derde Landen (TMDL-01) op mogelijke exportbeperkingen. Als in de TMDL-01 informatie staat die in strijd is met een landeninstructie dan is de informatie vermeld in de TMDL-01 leidend.
- Indien belanghebbende de gevraagde garanties niet kan aanleveren, zal de certificering niet doorgaan.

4.2 Invuleisen van het certificaat

- Origine product = het land waar de laatste handeling aan het te exporteren product heeft plaatsgevonden.
- Import permit number: de permit moet worden geüpload in e-CertNL.

4.3 Toelichting bij het certificaatVerklaring 1:

The product does not contain any material of bovine, ovine, caprine or lagomorph origin;

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven. Belanghebbende moet dit kunnen aantonen. Dit kan bijvoorbeeld worden aangetoond aan de hand van een ingrediëntenlijst. Bij gebruik van collageen en/of gelatine mag dit niet afkomstig zijn van deze diersoorten.

Verklaring 2:

The meat described hereunder was derived from animals:

a. which were born, reared and slaughtered in an EU member state and slaughtered at an EU approved establishment and complied with the health requirements as per this veterinary health certificate required by South Africa;

b. which have been subjected to both ante and post-mortem veterinary inspection, found free from signs of disease and the meat is safe and suitable for human consumption;

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven. Belanghebbende moet aantonen dat de dieren geboren, opgefokt en geslacht zijn in de EU (via geleidebiljetten en/of pre-exportcertificaten). De rest van verklaring 2a en de hele verklaring 2b kunnen worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

Verklaring 3:

The Netherlands is officially free from Foot and Mouth Disease as recognised by the OIE;

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de dierziektesituatie betreffende mond-en-klauwzeer (MKZ) in Nederland. E-CertNL controleert automatisch op aangifteplichtige dierziekten. Bij een uitbraak van MKZ op de dag van export gaat deze eis op rood en wordt het certificaat niet afgegeven. De OIE is vanaf juni 2022 terug te vinden onder de World Organisation for Animal Health.

Verklaring 4:

The Netherlands is free from African Swine Fever or the product has been treated sufficiently to inactivate African Swine Fever virus;

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de dierziektesituatie betreffende Afrikaanse varkenspest (AVP) in Nederland. E-CertNL controleert automatisch op aangifteplichtige dierziekten. Bij een uitbraak van AVP in Nederland dient het product te voldoen aan de behandeling vermeld bij verklaring 5b.

Verklaring 5:

The pig meat has undergone a heat treatment:

a. at a minimum temperature of 71°C, which was reached throughout the meat (); or*

b. at a minimum temperature of 70°C inner core temperature for a minimum of 30 minutes();*

Deze verklaring kan afgegeven worden na controle.

Belanghebbende moet aangeven en aantonen welke behandeling is toegepast. E-certNL zal automatisch de niet van toepassing zijnde optie doorstrepen.

Bij een uitbraak van AVP in Nederland mag niet gekozen worden voor verklaring 5a.

Wanneer er een uitbraak van AVP in Nederland is, moet belanghebbende kunnen aantonen dat het product een hittebehandeling zoals beschreven in 5b heeft ondergaan ter inactivatie van het AVP-virus.

Verklaring 6:

The processing of the products was done at the above mentioned facility, approved by the veterinary authorities of the exporting country, and took place under adequate hygienic conditions, which preclude contamination of raw materials and finished products; and where efficient and adequate checks are carried out to ensure maintenance of microbiological and hygiene standards, and efficacy of treatment and where appropriate health marking and identification of products are carried out;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving voor een product geproduceerd in een Nederlands bedrijf met een EU erkenning 'vleesproductenbedrijf'.

Verklaring 7:

The manufacturing procedures were approved by the exporting veterinary authorities and were properly applied to ensure efficacy of treatment;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving voor een product geproduceerd in een Nederlands bedrijf met een EU erkenning 'vleesproductenbedrijf'.

Verklaring 8:

The said products, their wrappings or packaging, bear a mark proving that they all come from veterinary approved facilities;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving voor een product geproduceerd in een Nederlands bedrijf met een EU erkenning 'vleesproductenbedrijf'.

Verklaring 9:

All reasonable precautions were taken to prevent contamination of the product subsequent to processing;

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

Verklaring 10:

Efficient and adequate checks are carried out to ensure maintenance of microbiological and hygiene standards;

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

Verklaring 11:

The storage and transport conditions are in compliance with acceptable hygienic standards, to ensure temperature conservation relevant to the particular products;

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

Verklaring 12:

The products were containerized and sealed under the supervision of competent authority from the exporting country.

De verzegeling vindt plaats onder toezicht van de NVWA. Bij EKS-bedrijven is verzegeling volgens het protocol mogelijk.

5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden

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

Zuid-Afrika, verhitte varkensvleesproducten

Code: RL-280

Versie: 1.0.0

Ingangsdatum: 14-10-2022

Bijlage: certificaat

VETERINARY CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF HEAT TREATED PORK PRODUCTS FROM THE
NETHERLANDS TO SOUTH AFRICA

I. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS

Product no.	Name product	Species	Origin	Approval number

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

Product no.	Production date	Storage life	Intended use	Storage

Marks :
 Import permit number :
 Container number :
 Seal number :

II. ORIGIN OF THE PRODUCTS

Product no.	Approval number	Address

Product no.	Additional approvals	Approval number	Address
	Processing plant		

Name and address of the :
 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 :
 Point of entry :
 Country of destination :
 Name and address consignee :

IV. HEALTH ATTESTATION

I, the undersigned, official veterinarian of the issuing veterinary authority of the Netherlands, hereby certify that the products described above, meet the following requirements:

1. The product does not contain any material of bovine, ovine, caprine or lagomorph origin;
2. The meat described hereunder was derived from animals:
 - a. which were born, reared and slaughtered in an EU member state and slaughtered at an EU approved establishment and complied with the health requirements as per this veterinary health certificate required by South Africa;
 - b. which have been subjected to both ante and post-mortem veterinary inspection, found free from signs of disease and the meat is safe and suitable for human consumption;
3. The Netherlands is officially free from Foot and Mouth Disease as recognised by the OIE;
4. The Netherlands is free from African Swine Fever or the product has been treated sufficiently to inactivate African Swine Fever virus;
5. The pig meat has undergone a heat treatment:
 - a. at a minimum temperature of 71°C, which was reached throughout the meat (*);
 - or b. at a minimum temperature of 70°C inner core temperature for a minimum of 30 minutes(*);

6. The processing of the products was done at the above mentioned facility, approved by the veterinary authorities of the exporting country, and took place under adequate hygienic conditions, which preclude contamination of raw materials and finished products; and where efficient and adequate checks are carried out to ensure maintenance of microbiological and hygiene standards, and efficacy of treatment and where appropriate health marking and identification of products are carried out;
7. The manufacturing procedures were approved by the exporting veterinary authorities and were properly applied to ensure efficacy of treatment;
8. The said products, their wrappings or packaging, bear a mark proving that they all come from veterinary approved facilities;
9. All reasonable precautions were taken to prevent contamination of the product subsequent to processing;
10. Efficient and adequate checks are carried out to ensure maintenance of microbiological and hygiene standards;
11. The storage and transport conditions are in compliance with acceptable hygienic standards, to ensure temperature conservation relevant to the particular products;
12. The products were containerized and sealed under the supervision of competent authority from the exporting country.

(*) Delete as appropriate