



## Zuid-Afrika, melk en melkproducten (DC)

Code: DPDL-72 Versie: 1.1.2

Ingangsdatum: 07-04-2026

Eigenaar: NVWA T&I, Team Export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.1.0	18-02-2025	Sjabloon is geactualiseerd voor het gebruik van de screenreader. Instructie geactualiseerd. De instructie is gesplitst; melk en melkproducten (DC) behoudt het nummer DPDL-72, voedingssupplement (DC) voor kalveren met ei wordt DPDL-272. De titel is aangepast van "diervoeder" naar "melk en melkproducten (DC)".
1.1.1	28-08-2025	Verduidelijking Free Sale Certificate en permit. Daarnaast ook verduidelijking over herkomst melk in verband met de verklaringen over MKZ.
1.1.2	07-04-2026	Aanvulling verklaring 3 ten aanzien van het gebruik van additieven van dierlijke origine.

### 1 Doel en toepassingsgebied

Deze instructie geldt voor het exporteren van melk en melkproducten voor dierlijke consumptie 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 melk en melkproducten voor dierlijke consumptie 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. 183/2005
- Verordening (EG) nr. 1069/2009
- Verordening (EU) nr. 142/2011
- Verordening (EU) 2017/625

#### 2.2 Nationale wetgeving

- Wet dieren
- Regeling dierlijke producten
- Besluit dierlijke producten

#### 2.3 Overige

- Bilaterale afspraken tussen Zuid-Afrika en Nederland.

### 3 Definities

n.v.t.

### 4 Werkwijze

De export van melk en melkproducten voor dierlijke consumptie 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.
- De certificering van melk en melkproducten bestemd voor dierlijke consumptie naar Zuid-Afrika is toegestaan onder de volgende voorwaarden:
  - Zuid-Afrika staat alleen de import van melk en melkproducten toe die geproduceerd zijn in Nederlandse erkende bedrijven.
  - De melk waarmee het product is gemaakt mag niet afkomstig zijn uit derde landen (behalve Noorwegen). Het bedrijf dient aan te geven waarvandaan de melkgrondstof afkomstig is. Dit kan op orderregelniveau opgegeven worden bij 'Origine melk'. In geval er meerdere herkomstlanden van de melkgrondstoffen zijn, dienen deze allemaal op 'Grondstofniveau' opgegeven te worden.
  - De partij moet verzegeld worden en het nummer van het zegel moet op het certificaat worden ingevuld.
  - Zuid-Afrika verlangt is sommige gevallen dat een 'free sale certificate' voor het betreffende product aangeleverd wordt voordat export van dat product mogelijk wordt. Belanghebbende moet dit in Zuid-Afrika toetsen. Het Free Sale Certificate voor diervoeders kan bij ECOA worden aangevraagd.
  - Zuid-Afrika werkt bij invoer altijd met een permit. Er moet voor iedere permit een afzonderlijk certificaat worden opgesteld. Belanghebbende moet de bijbehorende permit bijvoegen bij de aanvraag (volledige permit incl. de te verstrekken verklaringen). De garanties in de permit moeten aansluiten bij de verklaringen in het certificaat.
- Indien belanghebbende de gevraagde garanties niet kan aanleveren, zal de certificering niet doorgaan.

#### 4.2 Invuleisen van het certificaat:

- Alleen grondstoffen van rundermelk zijn toegestaan.
- De melk mag zijn gewonnen in veehouderijen in EU-lidstaten en Noorwegen, onder de voorwaarde dat deze landen officieel vrij van MKZ status volgens WOAHP hebben (zie 1.1).
- Het melkproduct moet vervaardigd zijn in Nederland.
- Gecontroleerd moet worden of de permit geldig is en of het nummer op het certificaat is ingevuld.

#### 4.3 Toelichting bij het certificaat:

Aanhef:

*I, undersigned veterinarian, authorised thereto by the controlling veterinary authority of the Netherlands, hereby certify that the milk or milk based products mentioned above:*

Verklaring 1, inclusief deelverklaringen, geldt voor de melkgrondstoffen.

Verklaring 1:

*Was produced from:*

Verklaring 1.1:

*milk or milk based products either derived from either animals kept in herds in the country of export or legally imported into the country from facilities in the European Community and/or Norway, which are officially free from Foot and Mouth Disease;*

Het eerste deel van de verklaring ("*milk ... Norway*") kan worden afgegeven voor producten gemaakt van melk die is verkregen van dieren gehouden in Nederland en/of melkgrondstoffen geïmporteerd uit andere EU-lidstaten en/of Noorwegen. Belanghebbende moet in de aanvraag bij 'herkomst grondstof' invullen waar de zuivelbedrijven liggen die de rauwe melk hebben verwerkt (verhit) die als grondstof in het eindproduct is verwerkt. Deze bedrijven moeten liggen in een EU lidstaat en/of Noorwegen. Daarnaast moet in de aanvraag een leverancierslijst zijn toegevoegd waarin zowel de herkomst van de rauwe melk als de herkomst van de zuivelgrondstoffen is opgenomen.

Het tweede deel ("*which ... disease*") van de verklaring kan worden afgegeven op basis van de dierziektestatus voor MKZ van de landen van herkomst van de zuivelgrondstoffen. Deze landen moeten officieel vrij status voor MKZ hebben. E-CertNL controleert op landniveau of betreffende land(en) vrij zijn.

Verklaring 1.2:

*milk or milk based products from registered facilities which were not under restriction due to foot and mouth disease or rinderpest;*

Deze verklaring kan worden afgegeven indien de melkgrondstof die in het eindproduct is verwerkt afkomstig is van bedrijven waar geen restricties gelden m.b.t. mond-en-klauwzeer of runderpest. De landen waar de zuivelbedrijven liggen die de rauwe melk hebben verwerkt tot de grondstof die in het eindproduct is gebruikt, moeten worden ingevuld in de aanvraag onder herkomst/origine grondstof. Indien dit land niet vrij is van mond-en-klauwzeer maar de melk wel in een vrij land is gewonnen (i.v.m. verklaring 1.1) dan kan met een veterinaire pre-certificaat, afkomstig van de bevoegde veterinaire autoriteit, met een verklaring van gelijke strekking worden aangetoond dat er geen beperkingen op het bedrijf gelden.

Bij aanvragen moet altijd een leverancierslijst worden geüpload in de aanvraag waarin de producenten van de in het eindproduct gebruikte zuivelgrondstof worden vermeld. Ter verificatie kunnen de aanleverdocumenten van de grondstoffen worden opgevraagd.

Voor runderpest kan deze aanvraag worden afgegeven op basis van de WOA. Volgens de WOA is de wereld officieel vrij verklaard van runderpest in 2011.

Verklaring 2, inclusief de deelverklaringen, geldt voor het productieproces van het eindproduct.

Verklaring 2:

*Was processed at a manufacturing plant officially approved by the exporting country's authority and subjected to one of the following processes before being introduced onto South African territory;*

Deze verklaring kan worden afgeven voor eindproducten, geproduceerd in een Nederlands productiebedrijf met een erkenning of registratie volgens Verordening (EG) nr. 1069/2009 en een erkenning of registratie volgens Verordening (EG) nr. 183/2005.

Daarnaast moet het product een toegestane behandeling hebben ondergaan zoals beschreven in verklaring 2.1.1, 2.1.2 of 2.1.3.

Verklaring 2.1:

*In the case of milk or milk based products originating from provinces where no outbreak of foot and mouth disease has occurred within the last 12 months and where vaccination against foot and mouth disease has not been carried out in the last 12 months;*

Deze verklaring kan worden afgegeven indien het te exporteren product afkomstig is van bedrijven die in een provincie liggen waar de afgelopen 12 maanden geen uitbraak van mond-en-klauwzeer is geweest en geen vaccinatie is uitgevoerd. E-CertNL controleert op landniveau of Nederland vrij is. Indien de verklaring op geel gaat is [hier](#) informatie over de dierziektesituatie is te vinden.

Verklaringen 2.1.1 / 2.1.2 / 2.1.3:

Het bedrijf aantonen dat het product een van de behandelingsmethodes heeft ondergaan. In het certificaat worden geen doorhalingen gemaakt.

De verklaring omtrent behandeling kan worden afgegeven op basis van de volgende garanties:

Naast de verplicht te uploaden productspecificatie/ingrediëntenlijst en lijst van de leveranciers van de zuivelgrondstoffen specifiek voor de betreffende exportzending moet worden aangetoond dat het product de vermelde behandelingsmethode heeft ondergaan.

Voor een product vervaardigd in een bedrijf in Nederland dat zelf de verhitte uitvoert geldt:

- In geval van rechtstreekse export uit een Nederlands bedrijf waar de betreffende verhitte is uitgevoerd: door het overleggen van een bedrijfsverklaring omtrent het proces, afgegeven door het bedrijf dat deze behandeling heeft uitgevoerd. Dit zal steekproefsgewijs worden geverifieerd tijdens administratieve en/of fysieke controles.
- In geval van export vanuit een opslagbedrijf dient bovendien deze behandeling door de producent vermeld te zijn op het handelsdocument DBP, waarmee het product bij het opslagbedrijf wordt aangevoerd. Dit zal steekproefsgewijs worden geverifieerd tijdens administratieve en/of fysieke controles.

Voor een product vervaardigd in een bedrijf in Nederland dat elders verhitte zuivelgrondstoffen in het product verwerkt geldt:

- Door het overleggen van een bedrijfsverklaring omtrent het proces afkomstig van de producent van het te exporteren product. De verhitte op de bedrijfsverklaring dient overeen te komen met de handelsdocumenten horende bij de grondstoffen in het eindproduct en het certificaat. Dit zal steekproefsgewijs worden geverifieerd tijdens administratieve en/of fysieke controles.

Verklaring 2.1.1:

*UHT (132 °C for at least one second) combined with one of the following:*

- (i) a drying process, combined in the case of milk intended for feeding with additional heating to 72 °C or more; or*
- (ii) lowering the pH below 6 for at least 1 hour;*

De verklaring kan na controle worden afgegeven. Belanghebbende moet aantonen welke warmtebehandeling het product heeft ondergaan zoals beschreven in verklaring 2.1.1, 2.1.2 of 2.1.3.

Verklaring 2.1.2:

*HTST (High Temperature Short Time pasteurisation at 72 °C for at least 15 seconds or equivalent pasteurisation effect achieving a negative reaction to a phosphatase test) applied twice;*

De verklaring kan na controle worden afgegeven. Belanghebbende moet aantonen welke warmtebehandeling het product heeft ondergaan zoals beschreven in verklaring 2.1.1, 2.1.2 of 2.1.3.

Verklaring 2.1.3:

*HTST in combination with one of the following:*

- (i) a drying process, combined in the case of milk intended for feeding with additional heating to 72 °C or more; or*
- (ii) lowering the pH below 6,0 for at least 1 hour;*

De verklaring kan na controle worden afgegeven. Belanghebbende moet aantonen welke warmtebehandeling het product heeft ondergaan zoals beschreven in verklaring 2.1.1, 2.1.2 of 2.1.3.

Verklaring 3:

*Do not contain any products derived from animals other than bovine milk or milk based products;*

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle. Belanghebbende moet dit aantonen door middel van het uploaden van de ingrediëntenlijst.

Het product mag alleen zijn geproduceerd met gebruikmaking van grondstoffen van dierlijke origine, die uitsluitend afkomstig zijn van melk. Enige uitzondering is dat er ook additieven mogen zijn toegevoegd die (deels) bestaan uit niet van zuivel afkomstige dierlijke grondstoffen (zoals bijvoorbeeld vitamine D van schapenwolvet, of gelatine). Deze additieven moeten in de ingrediëntenlijst worden vermeld, waarbij duidelijk zichtbaar moet zijn dat het additieven betreffen en welke dierlijke grondstoffen en/of hulpstoffen deze bevatten.

Verklaring 4:

*Based on the results of the national surveillance program on harmful substances, in accordance with EC Directive 96/23/EC, the raw materials used for the production of the above mentioned product do not contain residues of such substances in quantities hazardous to animal health and are therefore safe for animal consumption;*

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

Richtlijn 96/23/EG is vervallen. Aan deze verklaring wordt voldaan middels het Nationaal Plan Diervoeders.

Verklaring 5:

*The milk or milk ingredients of which this product has been made has been processed in order to avoid the presence of vegetative pathogenic micro-organisms;*

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van de uitgevoerde warmtebehandeling, zoals beschreven in verklaring 2.1.1, 2.1.2 of 2.1.3.

Verklaring 6:

*After processing in accordance with GMP and HACCP principles all necessary precautions have been taken to avoid microbiological recontamination of the product;*

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

## **5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden**

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

Bijlage: certificaat

VETERINARY CERTIFICATE FOR BOVINE MILK AND MILK BASED PRODUCTS FOR ANIMAL  
CONSUMPTION INTENDED FOR EXPORT TO THE REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

## I. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS

Product no.	Name of the product	Species	Origin product

Product no.	HS-heading	HS-description (HS-4)

Batch no.	Production date	Packing	Nett weight	Gross weight

Marks :  
 Container number :  
 Seal number :  
 R.S.A. import permit no. :

## II. ORIGIN OF THE PRODUCTS

Product no.	Approval no.	Address

Address of exporter :  
 Dispatched from :

## III. DESTINATION OF THE PRODUCTS

Means of conveyance :  
 Identification of the means of conveyance :  
 Address consignee :  
 Place of destination :

## IV. HEALTH ATTESTATION

I, undersigned veterinarian, authorised thereto by the controlling veterinary authority of the Netherlands, hereby certify that the milk or milk based products mentioned above:

1. Was produced from:
  - 1.1. milk or milk based products either derived from either animals kept in herds in the country of export or legally imported into the country from facilities in the European Community and/or Norway, which are officially free from Foot and Mouth Disease; and
  - 1.2. milk or milk based products from registered facilities which were not under restriction due to foot and mouth disease or rinderpest;
2. Was processed at a manufacturing plant officially approved by the exporting country's authority and subjected to one of the following processes before being introduced onto South African territory,
  - 2.1 In the case of milk or milk based products originating from provinces where no outbreak of foot and mouth disease has occurred within the last 12 months and where vaccination against foot and mouth disease has not been carried out in the last 12 months:
    - 2.1.1 UHT (132 °C for at least one second) combined with one of the following:
      - (i) a drying process, combined in the case of milk intended for feeding with additional heating to 72 °C or more; or
      - (ii) lowering the pH below 6 for at least 1 hour;

- 2.1.2 HTST (High Temperature Short Time pasteurisation at 72 °C for at least 15 seconds or equivalent pasteurisation effect achieving a negative reaction to a phosphatase test) applied twice;
  - 2.1.3 HTST in combination with one of the following:
    - (i) a drying process, combined in the case of milk intended for feeding with additional heating to 72 °C or more; or
    - (ii) lowering the pH below 6,0 for at least 1 hour;
3. Do not contain any products derived from animals other than bovine milk or milk based products;
4. Based on the results of the national surveillance program on harmful substances, in accordance with EC Directive 96/23/EC, the raw materials used for the production of the above mentioned product do not contain residues of such substances in quantities hazardous to animal health and are therefore safe for animal consumption;
5. The milk or milk ingredients of which this product has been made has been processed in order to avoid the presence of vegetative pathogenic micro-organisms;
6. After processing in accordance with GMP and HACCP principles all necessary precautions have been taken to avoid microbiological recontamination of the product.