



Zuid-Afrika, eiprodukten humane consumptie

Code: DPLH-187 Versie: 1.0.3

Ingangsdatum: 05-08-2026

Eigenaar: NVWA T&I, team Export

Versie	Ingangsdatum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.1	18-05-2016	Enkele kleine correcties zijn doorgevoerd.
1.0.2	12-12-2019	De werkzaamheden van de NCAE worden nu verricht door het COKZ.
1.0.3	05-08-2026	De instructie is in een nieuw format gezet, aangepast i.v.m. het uitvoeren van controles door het COKZ in e-CertNL, en dekkingen zijn verduidelijkt.

1 DOEL EN TOEPASSINGSGEBIED

Deze instructie geldt voor het exporteren van eiprodukten naar Zuid-Afrika. De instructie beschrijft de voorwaarden die gelden voor de invoer in Zuid-Afrika, de controles die de NVWA en/ of het COKZ hiervoor moet uitvoeren, en de gegevens die het bedrijfsleven moet aanleveren aan de NVWA en/ of het COKZ. Over de certificeringseisen die gelden voor de export van eiprodukten 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) 2017/625

2.2 Nationale wetgeving

- Wet Dieren

2.3 Overige

- Bilaterale afspraken tussen Zuid-Afrika en Nederland.

3 DEFINITIES

Begrip	Definitie
COKZ	Controle Orgaan Kwaliteits Zaken
EOA	Exportcertificering op afstand (NVWA)
HPAI	Hoog pathogene aviaire influenza
NCD	Newcastle disease

4 WERKWIJZE

De export van eiproducten naar Zuid-Afrika is toegestaan.

Toelichting bij het certificaat:

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.
- De certificering van eieren en eiproducten verloopt in samenwerking met het COKZ. Het COKZ doet controles op basis waarvan de NVWA kan certificeren. Deze controles kunnen betrekking hebben op verklaringen ten aanzien van:
 - de volksgezondheid,
 - de warmtebehandeling
 - de bacteriologische onderzoeken
 - de origine van de eieren.
- Zie ook DPEAH-04: Procedure voor certificering van consumptie-eieren en eiproducten door de NVWA en het COKZ.
- Het eindproduct mag enkel uit Nederland afkomstig zijn. De eieren die verwerkt zijn in het eindproduct mogen uit de EU komen.
- Indien belanghebbende de gevraagde garanties niet kan aanleveren, zal de certificering niet doorgaan

Certificaat: zie bijlage 1

4.2 Invuleisen van het certificaat

- Vanwege de digitale controles in e-CertNL van het COKZ en de NVWA wordt onderscheid gemaakt tussen bedrijven die onder toezicht staan van het COKZ of de NVWA. De toezichthouder van het productiebedrijf moet aangegeven worden in de aanvraag.
- Zowel containernummer als zegelnummer zijn verplicht op het certificaat. In het geval van luchtvracht is dit niet verplicht (wel in het geval van verzegelde pallets, dan moet 'sealed pallets' worden ingevuld en het zegelnummer worden vermeld).
- Het importpermit moet worden geüpload in de aanvraag in e-CertNL, en het nummer van het importpermit moet verplicht op het certificaat worden vermeldt.
- Bij "erkenningen" dient de producent van het eiproduct vermeld te worden.
- Origine product = het land waar de laatste productiehandeling aan het te exporteren product heeft plaatsgevonden. Het eindproduct mag alleen uit Nederland komen.
- Land van leggen eieren = het land waar de eieren vandaan komen die in het eiproduct zijn verwerkt. De eieren mogen uit de EU komen.
- Er kan per certificaat maar één combinatie van de behandelingen worden opgenomen. Worden meerdere producten die elk een andere behandelingen hebben ondergaan geëxporteerd, moeten meerdere certificaten worden aangevraagd.
- De gekozen opties per product dient op alle niveaus (zending-, orderregel- en grondstofniveau) gelijk te zijn. De gekozen behandeling waaraan minimaal wordt voldaan m.b.t. HPAI/NCD kan verschillen.
- Indien i.v.m. HPAI en/of NCD voor de hittebehandeling wordt gekozen kan deze ingevuld worden onder tabblad zending. Wanneer voor zowel HPAI als NCD gekozen wordt voor de hittebehandeling moet minimaal aan beide temperatuur en tijd worden voldaan.

Bijvoorbeeld:

Gekozen hittebehandeling voor HPAI: Gedroogd eiwit 67 graden C gedurende 20 uur

Gekozen hittebehandeling voor NCD: Gedroogd eiwit 57 graden C gedurende 50,4 uur

Een inspecteur kan verifiëren dat ofwel een combinatie is uitgevoerd van beide hittebehandelingen en dat deze verhitting in zijn geheel voldoet voor inactivatie van zowel HPAI als NCD , ofwel beide verhittingen los van elkaar zijn behaald.

- Op grondstofniveau is het vastleggen van de volgende zaken verplicht voor het uitvoeren van de COKZ controles:
 - Batchnummer
 - Productiedatum
 - Houdbaarheidsdatum
 - Land van herkomst van de eieren
 - Keuzes m.b.t. HPAI en NCD
- Per grondstofniveau kunt u één land van herkomst van eieren aangeven. Mochten er meer herkomstlanden zijn, dient u meerdere grondstofniveaus aan te maken.
- Ook op orderregelniveau worden productie- en houdbaarheidsdatum ingevuld, deze gegevens zullen vervolgens op het certificaat tonen.

4.3 Toelichting bij het certificaat

Verklaring 1:

The egg products were processed at an establishment/facility officially approved for export by the Veterinary Authorities of the exporting country

Deze verklaring kan op basis van EU en nationale regelgeving worden afgegeven voor een Nederlands bedrijf met een erkenning op basis van verordening (EG) nr. 853/2004 of een registratie volgens verordening (EG) nr. 852/2004.

Voor producten geproduceerd door een bedrijf dat onder toezicht van het COKZ staat kan het COKZ de controle uitvoeren, en dit middels een eis in e-CertNL bevestigen. In andere gevallen zal de NVWA de erkenning/ registratie controleren.

Verklaring 2:

The egg products:

2.1 Were produced from eggs derived from poultry, which have been raised in the EU and complies with EU legislation on flock health management;

2.2 Originate from a country free from highly pathogenic avian influenza;

OR

2.3 Have been processed to ensure the destruction of avian influenza virus in accordance with the recommendations of the World Organisation for Animal Health

(OIE) Terrestrial Animal Health Code:

	Core Temperature	Time
Whole egg	60	188 seconds
Whole egg blends	60	188 seconds
Whole egg blends	61.1	94 seconds
Liquid egg white	55.6	870 seconds
Liquid egg white	56.7	232 seconds
10% salted yolk	62.2	138 seconds
Dried egg white	67	20 hours
Dried egg white	54.4	513 hours

OR In the case of dried egg yolk, have been processed to a core temperature of 63°C for 3.5 minutes;

AND

2.4 The necessary precautions were taken to avoid contact of the commodity with any source of avian influenza virus;

2.1. Dit deel kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving voor eieren afkomstig uit de EU. De herkomst moet worden ingevuld in e-CertNL, de eieren mogen alleen uit EU-lidstaten afkomstig zijn. Voor bedrijven die onder toezicht van het COKZ staan kan het COKZ de controle hierop uitvoeren, en middels een eis in e-CertNL bevestigen.

Voor bedrijven die onder toezicht van de NVWA staan zal de NVWA de opgegeven herkomst controleren. In dit geval is volgende onderbouwing vereist: Indien in het eindproduct ei-ingrediënten zijn verwerkt en deze afkomstig zijn uit Nederland kan de herkomst van de eieren aangetoond worden met een bedrijfsverklaring afkomstig van de producent van het ei-ingrediënt. Komt het ei-ingrediënt uit een andere EU-lidstaat dan moet de herkomst van de gebruikte eieren worden voorverklaard door de bevoegde autoriteit die toezicht houdt op betreffend bedrijf. De onderbouwing wordt geüpload in de aanvraag.

De leghennen moeten opgefokt zijn in de EU, dit kan standaard worden afgegeven omdat kippen voor de leg niet buiten de EU worden opgezet.

2.2 Deze verklaring heeft betrekking op de eieren waarvan de eiprodukten zijn gemaakt, en kan worden afgegeven na controle van de dierziektesituatie van het land waar de eieren vandaan komen. Het land van leggen eieren moet vrij zijn van HPAI op het moment dat de eieren werden verzameld, deze dierziektecontrole wordt automatisch door e-CertNL uitgevoerd. Als tijdstip van de controle wordt de productiedatum + 10 dagen aangehouden. De opgegeven herkomst van de eieren is voor verklaring 2.1 reeds gecontroleerd.

2.3 Wanneer het herkomstland van de eieren niet vrij is van HPAI, en/of gekozen wordt voor een hittebehandeling dan moet een hittebehandeling zijn uitgevoerd die ten minste voldoet aan de normen van de WOAHP om HPAI te inactiveren. In geval van gedroogd eigeel voldoet ook de in de verklaring genoemde behandeling.

Voor '10% gezouten dooier' kan een hittebehandeling worden gekozen, deze hittebehandeling is ook toereikend voor eigeel met een hoger zoutgehalte.

Voor een bedrijf dat onder toezicht van het COKZ staat kan het COKZ de uitgevoerde hittebehandeling controleren, en nagaan of deze voldoet. Voor bedrijven die onder toezicht van de NVWA staan zal de NVWA de hittebehandeling controleren. In dit geval is volgende onderbouwing vereist: Indien de hittebehandeling uitgevoerd wordt in Nederland dan kan de uitgevoerde hittebehandeling aangetoond worden middels een bedrijfsverklaring van het bedrijf dat de behandeling uitvoert. Wordt een hittebehandeling in een andere EU-lidstaat uitgevoerd op de ei-ingrediënten dan moet de hittebehandeling voorverklaard worden door de bevoegde autoriteit die toezicht houdt op betreffend bedrijf. De onderbouwing wordt geüpload in de aanvraag.

Let op, indien voor zowel HPAI als NCD voor de hittebehandeling wordt gekozen moet minimaal aan beide temperatuur en tijd worden voldaan.

2.4 Deze verklaring kan op basis van EU en nationale regelgeving worden afgegeven voor een bedrijf met een erkenning op basis van verordening (EG) nr. 853/2004 of een registratie volgens verordening (EG) nr. 852/2004.

Voor producten geproduceerd door een bedrijf dat onder toezicht van het COKZ staat kan het COKZ de controle uitvoeren, en dit middels een eis in e-CertNL bevestigen. In andere gevallen zal de NVWA de erkenning/ registratie controleren.

Verklaring 3:

The egg products were produced from eggs:

3.1 Originating in a Newcastle disease free country or zone, as defined by the OIE Terrestrial Animal Health Code;

OR

3.1.1 Were processed to ensure the destruction of Newcastle disease virus in accordance with the recommendations of the World Organisation for Animal Health (OIE) Terrestrial Animal Health Code:

- a Whole egg 55°C (131°F) for 2,521 seconds (42 min); 57 °C (134.6 °F) for 1,596 sec (26.6 min); or 59°C (138.2°F) for 674 seconds (11.23 min);*
- b Liquid egg whites: 55°C – 131°F for 2,278 sec (37.97 min); 57°C (134.6°F) for 986 seconds (14.4 min); 59°C – 138.2°F for 301 seconds (5 min);*
- c 10% salted yolk 55°F (134.6°F) for 176 seconds (2.9 min);*

*d Dried egg white 57°C (134.6) for 50.4 hours (2.1 days);
OR In the case of dried egg yolk, have been processed to a core temperature
of 63°C for 3.5 minutes;*

AND

*3.1.2 The necessary precautions were taken to avoid contact of the egg products with any
source of Newcastle disease virus;*

3.1 Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de dierziektesituatie van het land waar de eieren vandaan komen. Er kan vooralsnog geen gebruik worden gemaakt van een zone. Het land van leggen eieren moet officieel vrij zijn van NCD op het moment dat de eieren zijn verzameld, deze dierziektecontrole wordt automatisch door e-CertNL uitgevoerd. Als tijdstip van de controle wordt de productiedatum + 10 dagen aangehouden. De opgegeven herkomst van de eieren is voor verklaring 2.1 reeds gecontroleerd.

3.1.1 Wanneer het herkomstland van de eieren niet vrij is van NCD, en/of gekozen wordt voor een hittebehandeling dan moet een hittebehandeling zijn uitgevoerd die ten minste voldoet aan de richtlijnen van de WOAHP om NCD te inactiveren, zoals genoemd in de verklaring. Voor '10% gezouten dooier' kan een hittebehandeling worden gekozen, deze hittebehandeling is ook toereikend voor eigeel met een hoger zoutgehalte. Voor een bedrijf dat onder toezicht van het COKZ staat kan het COKZ de uitgevoerde hittebehandeling controleren, en nagaan of deze voldoet. Voor bedrijven die onder toezicht van de NVWA staan zal de NVWA de hittebehandeling controleren. In dit geval is volgende onderbouwing vereist: Indien de hittebehandeling uitgevoerd wordt in Nederland dan kan de uitgevoerde hittebehandeling aangetoond worden middels een bedrijfsverklaring van het bedrijf dat de behandeling uitvoert. Wordt een hittebehandeling in een andere EU-lidstaat uitgevoerd op de ei-ingrediënten dan moet de hittebehandeling voorverklaard worden door de bevoegde autoriteit die toezicht houdt op betreffend bedrijf. De onderbouwing wordt geüpload in de aanvraag.

Let op, indien voor zowel HPAI als NCD voor de hittebehandeling wordt gekozen moet minimaal aan beide temperatuur en tijd worden voldaan.

3.1.2 Deze verklaring kan op basis van EU en nationale regelgeving worden afgegeven voor een bedrijf met een erkenning op basis van verordening (EG) nr. 853/2004 of een registratie volgens verordening (EG) nr. 852/2004.

Voor producten geproduceerd door een bedrijf dat onder toezicht van het COKZ staat kan het COKZ de controle uitvoeren, en dit middels een eis in e-CertNL bevestigen. In andere gevallen zal de NVWA de erkenning/ registratie controleren.

Verklaring 4:

The egg products used were subject to a pasteurisation process, such that each particle of egg product was subject to heat or other treatments to destroy harmful viable micro-organisms, including Salmonella

Deze verklaring kan op basis van EU en nationale regelgeving worden afgegeven voor een bedrijf met een erkenning op basis van verordening (EG) nr. 853/2004 of een registratie volgens verordening (EG) nr. 852/2004.

Voor producten geproduceerd door een bedrijf dat onder toezicht van het COKZ staat kan het COKZ de controle uitvoeren, en dit middels een eis in e-CertNL bevestigen. In andere gevallen zal de NVWA de erkenning/ registratie controleren.

Verklaring 5:

The product was manufactured at facilities inspected and approved for export by the competent Veterinary Authority. The facilities are subjected to regular audits or inspections carried out by an official veterinarian, who is satisfied that:

a. the process is properly and hygienically carried out, to produce a product that is fit for human consumption;

b. a system of segregation is in place which is sufficient to guarantee the origin of the imported materials;

c. a system of traceability is in place to guarantee legal importation of the whole eggs from agreed upon EU Member States (if applicable);

d. all imported materials are legally imported and released in compliance with EU legislation (if applicable);

Deze verklaring kan op basis van EU en nationale regelgeving worden afgegeven voor een bedrijf met een erkenning op basis van verordening (EG) nr. 853/2004 of een registratie volgens verordening (EG) nr. 852/2004.

Voor producten geproduceerd door een bedrijf dat onder toezicht van het COKZ staat kan het COKZ de controle uitvoeren, en dit middels een eis in e-CertNL bevestigen. In andere gevallen zal de NVWA de erkenning/ registratie controleren.

Volgens deel c van deze verklaring mogen de eieren die verwerkt zijn in het product enkel uit EU-lidstaten afkomstig zijn. Deze controle is reeds uitgevoerd voor verklaring 2.1.

Verklaring 6:

The product does not contain any harmful additives and were unconditionally passed fit for human consumption

Deze verklaring kan op basis van EU en nationale regelgeving worden afgegeven voor een bedrijf met een erkenning op basis van verordening (EG) nr. 853/2004 of een registratie volgens verordening (EG) nr. 852/2004.

Voor producten geproduceerd door een bedrijf dat onder toezicht van het COKZ staat kan het COKZ de controle uitvoeren, en dit middels een eis in e-CertNL bevestigen. In andere gevallen zal de NVWA de erkenning/ registratie controleren.

Verklaring 7

The egg products do not constitute any danger of introducing infectious or contagious diseases into South Africa, in accordance with EC and national legislation

Deze verklaring kan op basis van EU en nationale regelgeving worden afgegeven voor een bedrijf met een erkenning op basis van verordening (EG) nr. 853/2004 of een registratie volgens verordening (EG) nr. 852/2004.

Voor producten geproduceerd door een bedrijf dat onder toezicht van het COKZ staat kan het COKZ de controle uitvoeren, en dit middels een eis in e-CertNL bevestigen. In andere gevallen zal de NVWA de erkenning/ registratie controleren.

Verklaring 8

The product was not exposed to contamination after processing

Deze verklaring kan op basis van EU en nationale regelgeving worden afgegeven voor een bedrijf met een erkenning op basis van verordening (EG) nr. 853/2004 of een registratie volgens verordening (EG) nr. 852/2004.

Voor producten geproduceerd door een bedrijf dat onder toezicht van het COKZ staat kan het COKZ de controle uitvoeren, en dit middels een eis in e-CertNL bevestigen. In andere gevallen zal de NVWA de erkenning/ registratie controleren.

Verklaring 9

The product does not contain any other products derived from animals, other than egg

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de ingrediënten. De productspecificatie moet worden geüpload in de aanvraag.

Voor producten geproduceerd door een bedrijf dat onder toezicht van het COKZ staat kan het COKZ de controle uitvoeren, en middels een eis in e-CertNL bevestigen. In andere gevallen zal de NVWA de ingrediënten controleren.

5 BEVOEGDHEDEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

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

Bijlage 1: certificaat

VETERINARY HEALTH CERTIFICATE FOR PROCESSED EGG PRODUCTS FOR HUMAN CONSUMPTION
TO

THE REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

I. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS

Product no.	Name of the product	Origin product

Product no..	Production date	Packing	Nett weight	Gross weight
o.				

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

II. ORIGIN OF THE PRODUCTS

Product no.	Name and number of approved establishment	Address

Address of exporter :
 Dispatched from :
 Date of shipment :

III. DESTINATION OF THE PRODUCTS

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

IV. HEALTH ATTESTATION

I, the undersigned official veterinarian, authorized thereto by the veterinary authority of the Netherlands, hereby certify that the products containing egg mentioned above comply with the following:

1. The egg products were processed at an establishment/facility officially approved for export by the Veterinary Authorities of the exporting country;
2. The egg products:
 - 2.1 Were produced from eggs derived from poultry, which have been raised in the EU and complies with EU legislation on flock health management;
 - 2.2 Originate from a country free from highly pathogenic avian influenza; OR
 - 2.3 Have been processed to ensure the destruction of avian influenza virus in accordance with the recommendations of the World Organisation for Animal Health (OIE) Terrestrial Animal Health Code:

	Core Temperature	Time
--	------------------	------

Whole egg	60	188 seconds
Whole egg blends	60	188 seconds
Whole egg blends	61.1	94 seconds
Liquid egg white	55.6	870 seconds
Liquid egg white	56.7	232 seconds
10% salted yolk	62.2	138 seconds
Dried egg white	67	20 hours
Dried egg white	54.4	513 hours

OR In the case of dried egg yolk, have been processed to a core temperature of 63°C for 3.5 minutes;

AND

2.4 The necessary precautions were taken to avoid contact of the commodity with any source of avian influenza virus;

3. The egg products were produced from eggs:

3.1 Originating in a Newcastle disease free country or zone, as defined by the OIE Terrestrial Animal Health Code;

OR

3.1.1 Were processed to ensure the destruction of Newcastle disease virus in accordance with the recommendations of the World Organisation for Animal Health (OIE) Terrestrial Animal Health Code:

a Whole egg 55°C (131°F) for 2,521 seconds (42 min); 57 °C (134.6 °F) for

1,596 sec (26.6 min); or 59°C (138.2°F) for 674 seconds (11.23 min);

b Liquid egg whites: 55°C – 131°F for 2,278 sec (37.97 min); 57°C (134.6°F) for 986 seconds (14.4 min); 59°C – 138.2°F for 301 seconds (5 min);

c 10% salted yolk 55°F (134.6°F) for 176 seconds (2.9 min);

d Dried egg white 57°C (134.6) for 50.4 hours (2.1 days);

OR In the case of dried egg yolk, have been processed to a core temperature of 63°C for 3.5 minutes;

AND

3.1.2 The necessary precautions were taken to avoid contact of the egg products with any source of Newcastle disease virus;

4. The egg products used were subject to a pasteurisation process, such that each particle of egg product was subject to heat or other treatments to destroy harmful viable micro-organisms, including Salmonella;

5. The product was manufactured at facilities inspected and approved for export by the competent Veterinary Authority. The facilities are subjected to regular audits or inspections carried out by an official veterinarian, who is satisfied that:

- the process is properly and hygienically carried out, to produce a product that is fit for human consumption;
- a system of segregation is in place which is sufficient to guarantee the origin of the imported materials;
- a system of traceability is in place to guarantee legal importation of the whole eggs from agreed upon EU Member States (if applicable);
- all imported materials are legally imported and released in compliance with EU legislation (if applicable);

6. The product does not contain any harmful additives and were unconditionally passed fit for human consumption;

7. The egg products do not constitute any danger of introducing infectious or contagious diseases into South Africa, in accordance with EC and national legislation;
8. The product was not exposed to contamination after processing;
9. The product does not contain any other products derived from animals, other than egg.