



Zuid-Korea, melk en melkproducten bestemd voor humane consumptie

Code: DPDLH-209 Versie: 1.0.5

Ingangsdatum: 28-12-2025

Eigenaar: NVWA T&I, team Export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.3	11-11-2021	Bij een nieuwe registratieaanvraag van een zuivelproducent dient het inspectierapport van de jaarlijkse COKZ EU Hygiëne inspectie te worden bijgevoegd.
1.0.4	25-02-2022	De instructie is in een nieuw format gezet. De exportregistratie procedure is opgenomen in de instructie, RE-73 Zuid-Korea verhitte melk en melkproducten.
1.0.5	28-12-2025	Er is een nieuw certificaat afgesproken tussen de EU en Zuid-Korea. Het bilateraal afgesproken certificaat vervalt daarmee.

1 DOEL EN TOEPASSINGSGEBIED

Deze instructie geldt voor het exporteren van melk en melkproducten bestemd voor humane consumptie naar Zuid-Korea. De instructie beschrijft de voorwaarden die gelden voor de invoer in Zuid-Korea, 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 bestemd voor humane consumptie naar Zuid-Korea zijn officiële bilaterale afspraken gemaakt tussen de Europese Unie en Zuid-Korea. 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 (EG) nr. 396/2005
- Verordening (EG) nr. 2073/2005
- Verordening (EU) 2017/625

2.2 Nationale wetgeving

- Wet dieren

2.3 Overige

- Bilaterale overeenkomst tussen Zuid-Korea en de Europese Unie.
- Instructie bij de exportregistratie: RE-73 Zuid-Korea, verhitte melk en melkproducten

3 DEFINITIES

Begrip	Definitie
COKZ	Controle Orgaan voor Kwaliteits Zaken
ECO A	Exportcertificering op Afstand (NVWA).
Vulvelden	Zie bijlage 1 overzicht vulvelden met definities volgens indeling certificaatmodel e-CertNL.
HS-heading	Dit is een codering (Harmonised System) van de douane-informatie.
HS-description	Dit is de omschrijving (Harmonised System) van de douane-informatie.

4 WERKWIJZE

De export van melk en melkproducten naar Zuid-Korea is toegestaan.

- *Certificaat: zie bijlage 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.
- Het certificaat is beschikbaar in het systeem e-CertNL.
- Het certificaatmodel is afgesproken tussen de Europese Commissie en Zuid-Korea.
- Indien belanghebbende de gevraagde garanties niet kan aanleveren, zal de certificering niet doorgaan.

Verplichte kopie van het certificaat

De autoriteiten van Zuid-Korea hebben aangegeven een verplichte kopie van dit certificaat te willen ontvangen. Dit mag een kopie op gewoon witpapier (printerpapier) zijn welke alleen is getekend door de DA en van een blauw naamstempel is voorzien. In e-CertNL wordt een extra eis opgenomen om de kopie te verplichten

Het is niet meer verplicht om het containernummer en/of het zegelnummer op het certificaat te vermelden. Indien men deze gegevens niet invult wordt het veld automatisch gevuld met "Not Applicable".

Bedrijfsregistratie

De competente autoriteiten van Zuid-Korea (MFDS) staan alleen producten toe die zijn geproduceerd in door Zuid-Korea geregistreeerde bedrijven. Zie voor de gehele registratieprocedure de instructie "RE-73 Zuid-Korea verhitte melk en melkproducten" op de website van de NVWA. Hier is ook terug te vinden hoe de geregistreeerde bedrijven geraadpleegd kunnen worden.

4.2 Invuleisen van het certificaat

- Zuid-Korea heeft aangegeven dat het certificaat voor de volgende producten bedoeld is:
Fermented milks, cheeses, ice creams, concentrated milks, butters, buttermilk, milk powder, ice

- cream mixes, hydrolysed milk protein products, lactose, whey's, milk creams, infant formula, processed milks (limited to processed milk), milks (limited to milk).
- Melk mag voor dit certificaat afkomstig zijn van geiten, runderen en/of schapen.
 - Voor andere zuivelproducten moet marktoegang aangevraagd worden in Zuid-Korea.
 - Dit certificaat geldt voor melk en melkproducten uit de EU en derde landen, mits voldaan aan de EU importvoorwaarden en de registratie vereisten voor Zuid-Korea.
 - Per certificaat kan één hittebehandeling gekozen worden. Voor verschillende producten die een andere hittebehandeling hebben ondergaan dient per behandeling een apart certificaat te worden aangevraagd.
 - Bij de aanvraag moet per product de viercijferige HS code (HS-4) worden ingevuld. De HS-4 code wordt getoond op hoofdniveau. Daarom kunnen op één certificaat alleen producten worden opgenomen met een gelijke HS-4 code. Voor producten met een andere HS-4 codes dient dus een apart certificaat te worden aangevraagd.

4.3 Toelichting bij het certificaat

Verklaring 1:

Milk collection, manufacture, processing, packing, distribution, handling and storage of the exported dairy products have been performed in sanitary manner and these products have been handled and shipped to the Republic of Korea in a manner avoiding re-contamination.

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

Verklaring 2:

The exported dairy products were manufactured with raw materials that are derived from animals found to be in a good general state of health, subject to official controls that ensure that only healthy animals are used for milk production and the animals were clinically healthy at the time the milk was obtained. The raw milk used in the manufacture of such products was periodically controlled and examined by the official controls of the country of origin.

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

Verklaring 3:

In accordance with EU requirements, the exported dairy products were produced in such a way that prevents contamination by chemical residues (antimicrobial agents, agricultural chemicals, hormones, heavy metals and radioactive materials) and pathogenic microorganisms (Salmonella, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes, Enterohemorrhagic Escherichia coli and others) that may cause public health risks.

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

Verklaring 4:

Containers or packaging materials for the exported dairy products are hygienically sound and made of materials that are clean and harmless to humans.

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

Verklaring 5:

The exported dairy products are suitably labelled to show the product name, manufacturer, and date of manufacture or best-before-date.

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van een upload van het etiket door de aanvrager waaruit blijkt dat hieraan wordt voldaan. Het etiket moet de productnaam, producent en/of laatste bereider en productie- of tht-datum tonen. Hierop vindt een controle plaats.

Verklaring 6:

The manufacturing establishment/processing plant complies with the following requirements:

- a. The establishment is approved or registered and controlled by the competent authorities and in accordance with European Union regulations and is also registered with the Korean government.*
- b. The establishment has a food safety control program, such as HACCP an GMP and maintains the relevant records for a sufficient period of time beyond the shelf life of the product for traceability purposes, for the regular revision of the procedures by the food business operator and to allow the competent authority to audit the HACCP- based procedures.*
- c. The water used in processing and treatment of the exported dairy product(s) is suitable for human consumption.*
- d. The establishment has a document which describes recall procedures and methods and the exported products can be traceable from production to final sale in accordance with EU legislation.*

Verklaring a:

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

Daarnaast moet het bedrijf een registratie hebben voor export naar Zuid-Korea, dit moet handmatig gecontroleerd worden door het COKZ.

Verklaring b, c en d kunnen worden afgegeven op basis van EU regelgeving voor een product afkomstig van een bedrijf met erkenning op basis van Verordening (EG) 853/2004 of een registratie op basis van Verordening (EG) 852/2004.

Verklaring 7:

Type of Heat Treatment: Tick(☐)to applicable box.

- ☐ *LTLT: 63-65°C for 30minutes(1,800 seconds) or equivalent heat treatment*
- ☐ *LTLT: 65-68°C for 30minutes(1,800 seconds) or equivalent heat treatment (only to milk creams)*
- ☐ *LTLT: 68.5°C for 30minutes(1,800 seconds) or equivalent heat treatment (only to ice creams and ice cream mix)*
- ☐ *HTST : 72-75°C for 15-20 seconds or equivalent heat treatment*
- ☐ *HTST : 74-76°C for 15-20 seconds or equivalent heat treatment (only to milk creams)*
- ☐ *UHT : 130-150°C for 0.5-5 seconds or equivalent heat treatment*
- ☐ *Other : 2°C or higher for cured cheese aged over 60 days or °C for seconds (minutes)*

Countries not recognized as a FMD free country by WOAHA :

- ☐ *HTST (°C seconds) or*
- ☐ *UHT (°C seconds)*
- ☐ *and if pH of raw milk is 7.0 or higher, 2 times of HTST*

Gekozen moet worden welke behandeling van toepassing is. Per certificaat kan maar één optie gekozen worden. Per certificaat kan één hittebehandeling gekozen worden. Voor verschillende producten die een andere hittebehandeling hebben ondergaan dient daarom per behandeling een apart certificaat te worden aangevraagd.

Aan de hand van het veld "herkomst van eindproduct" controleert E-CertNL automatisch of het product afkomstig is uit een land dat vrij is van Mond- en klauwzeer. Dit wordt gecontroleerd aan de hand van zowel de productiedatum van het eindproduct als de afgiftedatum van het certificaat.

Eindproduct afkomstig uit MKZ land:

Indien het product afkomstig is uit een land dat op één van deze momenten niet volgens WOAHL vrij is van MKZ moet gekozen worden voor één van de laatste 3 opties.

Daarbij gelden de volgende behandelingen:

HTST: minimaal 72 °C voor minimaal 15 seconden.

UHT: minimaal 132 °C voor minimaal 1 seconde.

Wanneer hierbij voor de enkele HTST of UHT behandeling wordt gekozen moet tevens middels een leveranciersverklaring worden aangetoond dat de PH<7.0 is. Indien dat niet kan worden aangetoond dient voor de laatste optie, de dubbele HTST behandeling, te worden gekozen. Ook hiervoor geldt 2x HTST: minimaal 72 °C voor minimaal 15 seconden.

Eindproduct niet afkomstig uit MKZ land:

Voor wat betreft de aangegeven behandelingen, moet de behandeling die van toepassing is worden geselecteerd. Wanneer hier niet wordt gekozen voor een LTST, HTST- of UHT behandeling dient deze middels een upload te worden aangetoond. De overige verklaringen die niet van toepassing zijn worden doorgehaald.

Voor producten die geproduceerd zijn in Nederland kan de controle door het COKZ worden gedaan. Voor producten uit de EU is een verklaring nodig van de producent en/of laatste bereider. Voor eindproducten uit derde landen genoemd in de landenlijst van Annex XVII van Verordening (EU) nr. 2021/404 is een upload van een GGB en een EU importcertificaat nodig. Dit in verband met de keuze die gemaakt moet worden in de (hitte) behandeling van het product. De behandeling weergegeven op het EU importcertificaat moet één op één overeenkomen met de gekozen (hitte) behandeling voor het certificaat.

Op dit moment is het certificaat alleen beschikbaar gemaakt voor producten met één van de aangegeven hittebehandelingen.

Het vrije invulveld achter de optie *other*: wordt standaard doorgehaald.

Indien er interesse is om dit vrije invulveld beschikbaar te maken dient dit kenbaar gemaakt te worden aan ZuivelNL.

5 BEVOEGDHEDEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

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

Zuid-Korea, verhitte melk en melkproducten bestemd voor humane consumptie

Code: DPDLH-209

Versie: 1.0.5

Ingangsdatum: 28-12-2025

Bijlage 1: certificaat

EUROPEAN
UNION

Export Health Certificate

Part I: Details of consignment			
I.1. Consignor Name Address Country ISO Code		I.2. IMSOC Reference Local Reference	
I.5. Consignee Name Address Country ISO Code		I.3. Central competent authority I.4. Local competent authority	
I.7. Country of origin ISO Code		I.9. Country of destination ISO Code	
I.8. Region of origin Code		I.10. Region of destination XX	
I.11. Place of Dispatch Name Address Approval Number Country ISO Code		I.12. Place of destination Name Address Approval Number Country ISO Code	
I.13. Place of Loading Name Address Approval Number Country ISO Code		I.14. Date and time of departure	
I.15. Means of Transport		I.16. Entry Point	
	Mode	International transport document	Identification
I.18. Transport conditions Controlled temperature ☐ Chilled ☐ Frozen ☐ Ambient ☐		I.17. Accompanying documents Document Type Accompanying document reference Date of Issue Country Place of issue	

Zuid-Korea, verhitte melk en melkproducten bestemd voor humane consumptie

Code: DPDLH-209

Versie: 1.0.5

Ingangsdatum: 28-12-2025

I.19. Container Number / Seal Number									
I.20. Certified as									
Human consumption ☐		Technical use ☐		Animal Feedingstuff ☐		Other ☐			
I.21. For transit through a third country ☐					I.22. For transit through Member State(s) ☐				
Country		ISO Code		Country		ISO Code			
EU Exit		BCP code							
Authority									
EU Entry		BCP code							
Authority									
I.23. Total number of packages			I.25. Total net weight			I.25. Total gross weight			
I.28. Description of consignment									
1.04 DAIRY PRODUCE; BIRDS' EGGS; NATURAL HONEY; EDIBLE PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN, NOT ELSEWHERE SPECIFIED OR INCLUDED									
Commodity	Cold store	Manufacturing plant	Net weight	Package count	Species	Date of production range	Expiration Date	Product Description	

EUROPEAN
UNION(KR) Health Certificate for Exports of Dairy products to the Republic of Korea from
the European Union

Part II: Certification

II. Health information

Part II: Health Declaration

I (the undersigned certifying officer) hereby certify that to the best of my knowledge and belief:

1. Milk collection, manufacture, processing, packing, distribution, handling and storage of the exported dairy products have been performed in sanitary manner and these products have been handled and shipped to the Republic of Korea in a manner avoiding re-contamination.
2. The exported dairy products were manufactured with raw materials that are derived from animals found to be in a good general state of health, subject to official controls that ensure that only healthy animals are used for milk production and the animals were clinically healthy at the time the milk was obtained. The raw milk used in the manufacture of such products was periodically controlled and examined by the official controls of the country of origin.'
3. In accordance with EU requirements, the exported dairy products were produced in such a way that prevents contamination by chemical residues (antimicrobial agents, agricultural chemicals, hormones, heavy metals and radioactive materials) and pathogenic microorganisms (Salmonella, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes, Enterohemorrhagic Escherichia coli and others) that may cause public health risks.
4. Containers or packaging materials for the exported dairy products are hygienically sound and made of materials that are clean and harmless to humans.
5. The exported dairy products are suitably labelled to show the product name, manufacturer and date of manufacture or best-before-date.
6. The manufacturing establishment/processing plant complies with the following requirements:
 - a. The establishment is approved or registered and controlled by the competent authorities and in accordance with European Union regulations and is also registered with the Korean government.
 - b. The establishment has a food safety control program, such as HACCP and GMP and maintains the relevant records for a sufficient period of time beyond the shelf life of the product for traceability purposes, for the regular revision of the procedures by the food business operator and to allow the competent authority to audit the HACCP-based procedures.
 - c. The water used in processing and treatment of the exported dairy product(s) is suitable for human consumption.
 - d. The establishment has a document which describes recall procedures and methods and the exported products can be traceable from production to final sale in accordance with EU legislation.
7. Type of Heat Treatment: Tick(☐) to applicable box.
☐ LTLT : 63-65 $\square$ for 30minutes(1,800 seconds) or equivalent heat treatment
☐ LTLT : 65-68 $\square$ for 30minutes(1,800 seconds) or equivalent heat treatment (only to milk creams)
☐ LTLT : 68.5 $\square$ for 30minutes(1,800 seconds) or equivalent heat treatment (only to ice creams and ice cream mix)
☐ HTST : 72-75 $\square$ for 15-20 seconds or equivalent heat treatment
☐ HTST : 74-76 $\square$ for 15-20 seconds or equivalent heat treatment (only to milk creams)
☐ UHT : 130-150 $\square$ for 0.5-5 seconds or equivalent heat treatment
☐ Other : 2 $\square$ or higher for cured cheese aged over 60 days or ☐ for seconds (minutes)

Zuid-Korea, verhitte melk en melkproducten bestemd voor humane consumptie

Code: DPDLH-209

Versie: 1.0.5

Ingangsdatum: 28-12-2025

Countries not recognized as a FMD free country by WOAHP :

- ☐ HTST (☐ seconds) or
- ☐ UHT(☐ seconds)
- ☐ and if pH of raw milk is 7.0 or higher, 2 times of HTST

Remarks: