



Peru, melk- en melkproducten humane consumptie

Code: DPDLH-64 Versie: 1.1.5a

Ingangsdatum: 01-05-2026

Eigenaar: NVWA T&I, team Export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.1.5a	01-05-2026	Aanpassing naam ministerie en afdeling NVWA team Export.

1 Doel en toepassingsgebied

Deze instructie geldt voor het exporteren van melk en melkproducten bestemd voor humane consumptie naar Peru en beschrijft de voorwaarden die worden gesteld aan de invoer in Peru, de controles die hiervoor moeten worden uitgevoerd door de NVWA en/of het COKZ, en de gegevens die het bedrijfsleven moet aanleveren aan de NVWA en/of het COKZ.

Over de certificeringseisen die gelden voor de export van melk en melkproducten bestemd voor humane consumptie naar Peru zijn officiële bilaterale afspraken gemaakt tussen de Europese Unie en Peru. Deze afspraken zijn bindend, van deze afspraken kan dus niet worden afgeweken.

2 Wettelijke basis

2.1 EU-regelgeving

- Richtlijn 96/23/EG
- Verordening (EG) nr. 178/2002
- Verordening (EG) nr. 852/2004
- Verordening (EG) nr. 853/2004
- Verordening (EG) nr. 854/2004
- Verordening (EG) nr. 2073/2005
- Beschikking 2003/467/EG

2.2 Nationale wetgeving

- Wet dieren

2.3 Overige

- Bilaterale afspraken tussen de Europese Unie en Peru.

3 Definities

Begrip	Definitie
COKZ	Centraal Orgaan voor Kwaliteits Zaken.
HS-heading	Dit is een codering (Harmonised System (HS-4)) van de douane-informatie. Dit is een verplicht veld.
HS-description	Dit is de omschrijving (Harmonised System (HS-4)) van de douane-informatie.

Hieronder volgt een overzicht van de meest gebruikte douanecodering en beschrijvingen in de zuivelsector.

SA-codificación (HS-4) HS-heading (HS-4)	SA-designación (SA-4) HS-description (HS-4)
0401	Leche y nata (crema), sin concentrar, sin adición de azúcar ni otro edulcorante. / Milk and cream, not concentrated nor containing added sugar or other sweetening matter.
0402	Leche y nata (crema), concentradas o con adición de azúcar u otro edulcorante. / Milk and cream, concentrated or containing added sugar or other sweetening matter.
0403	Suero de mantequilla (de manteca), leche y nata (crema) cuajadas, yogur, kéfir y demás leches y natas (cremas), fermentadas o acidificadas, incluso concentrados, con adición de azúcar u otro edulcorante, aromatizados o con frutas u otros frutos o cacao. / Buttermilk, curdled milk and cream, yogurt, kephir and other fermented or acidified milk and cream, whether or not concentrated or containing added sugar or other sweetening matter or flavoured or containing added fruit, nuts or cocoa.
0404	Lactosuero, incluso concentrado o con adición de azúcar u otro edulcorante; productos constituidos por los componentes naturales de la leche, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante, no expresados o incluidos en otra parte. / Whey, whether or not concentrated or containing added sugar or other sweetening matter; products consisting of natural milk constituents, whether or not containing added sugar or other sweetening matter, not elsewhere specified or included.
0405	Mantequilla (manteca) y demás materias grasas de la leche; pastas lácteas para untar. / Butter and other fats and oils derived from milk; dairy spreads.
0406	Quesos y requesón - Cheese and curd
0410	Productos comestibles de origen animal no expresados ni comprendidos en otra parte. / Edible products of animal origin, not elsewhere specified or included.
1702	Los demás azúcares, incluidas la lactosa, maltosa, glucosa y fructosa (levulosa) químicamente puras, en estado sólido; jarabe de azúcar sin adición de aromatizante ni colorante; sucedáneos de la miel, incluso mezclados con miel natural; azúcar y melaza caramelizados. / Other sugars, including chemically pure lactose, maltose, glucose and fructose, in solid form; sugar syrups not containing added flavouring or colouring matter; artificial honey, whether or not mixed with natural honey; caramel.
1901	Extracto de malta; preparaciones alimenticias de harina, grañones, sémola, almidón, fécula o extracto de malta, que no contengan cacao o con un contenido de cacao inferior al 40% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, no expresadas ni comprendidas en otra parte; preparaciones alimenticias de productos de las partidas 0401 a 0404 que no contengan cacao o con un contenido de cacao inferior al 5% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, no expresadas ni comprendidas en otra parte. / Malt extract; food preparations of flour, groats, meal, starch or malt extract, not containing cocoa or containing less than 40% by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis, not elsewhere specified or included; food preparations of goods of headings 0401 to 0404, not containing cocoa or containing less than 5% by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis, not elsewhere specified or included.
2106	Preparaciones alimenticias no expresadas ni comprendidas en otra parte. / Food preparations not elsewhere specified or included.

3502	Albúminas (incluidos los concentrados de varias proteínas del lactosuero, con un contenido de proteínas del lactosuero superior al 80% en peso, calculado sobre materia seca) albuminatos y demás derivados de las albúminas. / Albumins (including concentrates of two or more whey proteins, containing by weight more than 80% whey proteins, calculated on the dry matter), albuminates and other albumin derivatives.
------	---

4 Werkwijze

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.

Tussen de Europese Commissie en Peru is het tracesmodel afgesproken. De inhoud hiervan staat vast en kan niet gewijzigd worden. Het tracesmodel is echter wel omgezet in een e-CertNL-model.

In het E-CertNL-systeem moet men voor Zuivel HC (Humane Consumptie) kiezen. In de aanvraag kan aangegeven worden of het om een rauwmelks product gaat.

Ook dient het kenmerk "wel of niet gepasteuriseerd" te worden ingevuld.

Er kan slechts één hittebehandeling per certificaat gekozen worden.

De mogelijkheden zijn:

1.	:	Leeg veld: u krijgt de foutmelding; U dient de warmtebehandeling van het product op te geven.
2.	:	HTST pasteurisatie met minimaal 72 graden Celsius en minimaal 15 seconden wanneer de PH<7.
3.	:	HTST pasteurisatie door twee achtereenvolgende warmtebehandeling wanneer de pH>=7.
4.	:	LTLT pasteurisatie met minimaal 63 graden Celsius en minimaal 30 minuten.
5.	:	Rijping van de rauwmelkse kaas voor minimaal 60 dagen bij een opslagtemperatuur van >= 2 graden Celsius.
6.	:	UHT pasteurisatie met minimaal 135 graden Celsius gedurende geschikt tijdsinterval.
7.	:	HTST gecombineerd met verlaging pH<66 OF aanvullende verh. 1 minuut 72 grade Celsius met droging.

Het is verplicht om bij zeevracht zowel het containernummer als het zegelnummer op het certificaat te vermelden. Bij luchttransport hoeft dit niet opgegeven te worden.

Wanneer gebruikt wordt gemaakt van verzegelde pallets in plaats van hele containers dan dient bij containernummer duidelijk gemaakt te worden dat het een 'sealed pallet' betreft; het opnemen van een zegelnummer is verplicht.

- *Certificaat: zie bijlage*

Toelichting bij het certificaat:

Daar waar de Spaanse tekst in het certificaat afwijkt van de Engelse tekst is de Spaanse tekst leidend.

Verklaring 1:

Deze verklaring kan worden afgegeven voor producten die geproduceerd zijn in een bedrijf dat onder toezicht staat van de competente autoriteit van het producerende land. Het producerende land kan zowel een land uit de EU als een derde land zijn.

Verklaring 2:

Het eerste deel van de verklaring kan afgegeven worden als het bedrijf kan aantonen welke behandeling het product heeft ondergaan.

Als het eindproduct uit de EU komt kan dit middels een bedrijfsverklaring. De standaard pasteurisatie en de UHT-behandeling kunnen echter op basis van EU-wetgeving afgegeven worden.

Als het eindproduct uit een derde land afkomstig is dan dient een GDB met kopie veterinaire certificaat (met informatie over de toegepaste verhitte) aangeleverd te worden.

De behandelingen die niet van toepassing zijn moeten doorgehaald worden.

Het tweede deel van de verklaring is van toepassing op rauwmelkse kaas uit landen die officieel vrij zijn van mond-en-klauwzeer (zie voetnoot 2):

Dit deel van de verklaring kan afgegeven worden voor rauwmelkse kaas gemaakt van melk afkomstig uit landen officieel vrij van Brucellose en Tuberculose volgens Beschikking 2003/467/EG. De behandeling die deze kaas heeft ondergaan moet aangetoond worden aan het COKZ. Dit geldt voor alle rauwmelkse kazen.

Verklaring 3:

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

Verklaring 4:

De melk moet voldoen aan EU- en nationale regelgeving met betrekking tot besmettelijke dierziekten.

De verklaring kan worden afgegeven voor een product afkomstig van een voor de productie van melkproducten erkend bedrijf op basis van EU- en nationale regelgeving.

Verklaring 5:

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van een beleidsbeslissing. Het gaat in deze verklaring over via het product overdraagbare ziektes. De behandeling tijdens het productieproces (bijvoorbeeld dubbele verhitte van de melk bij een MKZ-uitbraak) moet er voor zorgen dat de ziekte niet meer overdraagbaar is via het product.

Verklaring 6:

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van de afspraken die gemaakt zijn tijdens het inspectiebezoek van Peru aan Nederland in week 26 van 2008. De Peruanen verstaan hieronder dat het product totdat de partij verzendklaar is onder toezicht staat van het COKZ/NVWA.

De exportlocatie staat onder toezicht van COKZ/NVWA.

Verklaring 7:

Deze verklaring kan afgegeven worden voor een product afkomstig van een erkend bedrijf op basis van EU- en nationale regelgeving.

5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden

De NVWA-dierenarts is bevoegd en verantwoordelijk voor de afgifte van de verklaringen die betrekking hebben op de diergezondheid. Het COKZ is bevoegd en verantwoordelijk voor verklaringen die betrekking hebben op de volksgezondheid.

6 Toelichting

In juli 2017 is een nieuwe versie van het certificaat in e-CertNL gevuld en is de verhitte tabel bijgewerkt.

Nadien is in het certificaat een ontbrekend woord ingevoegd.

Bijlage: certificaat

CERTIFICADO VETERINARIO PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS DESTINADOS AL
CONSUMO HUMANO DE HOLANDA A LA REPUBLICA PERU /
VETERINARY CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF DAIRY PRODUCTS FOR HUMAN CONSUMPTION FROM
THE NETHERLANDS TO THE REPUBLIC OF PERU

I. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS / IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS

Número de productos / Product no.	Producto / Product	Marca de aprobación CE / EC-approval no.	Peso neto total / Total nett weight	Peso bruto total / Total gross weight

Número de productos / Product no.	Producto / Product	Especie animal / Animal species	SA-codificación (HS-4) / HS-heading (HS-4)	SA-designación (SA-4) / HS-description (HS-4)

Número de partida / Batch no.	Fecha de elaboración / Production date	Fecha de caducidad / Expiry date	Embalajes / Packing	Peso neto / Nett weight	Peso bruto / Gross weight

Número del contenedor / Container number :

Número del precinto / Seal number :

II. ORIGEN DE LOS PRODUCTOS / ORIGIN OF THE PRODUCTS

Fabricante / Manufacturer

Marca de aprobación CE del fabricante / :

Manufacturer's EC-approval no.

Nombre - Lugar - Ciudad / :

Name - Address - Place

Nombre y dirección del exportador / :

Address exporter

Lugar de expedición / Dispatched from :

III. DESTINO DE LOS PRODUCTOS / DESTINATION OF THE PRODUCTS

Medio de transporte / Means of conveyance :

Nombre de los medios de transporte / :

Name of the means of conveyance

Nombre y señas del consignatario / :

Address consignee

País de destino / Country of destination :

Lugar de destino / Place of destination :

IV. CERTIFICACIÓN DE SALUD / HEALTH ATTESTATION

La Autoridad Sanitaria, representada por el veterinario oficial abajo firmante, certifica que: /

The health authority, represented by the undersigned official veterinarian, certifies that:

- Los productos han sido fabricados en un establecimiento autorizado sanitariamente por la Autoridad Competente, que aplica el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), programas de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y programas de Higiene y Saneamiento (SSOP); /

The products have been produced in an establishment that has been subject to health approval by the competent authority, and applies the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system, Good Manufacturing Practice (GMP) programmes and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP);

- Los productos cumplen con las especificaciones del proceso de industrialización para garantizar el control sanitario de los puntos críticos para la inocuidad alimentaria e inactivación de los agentes patógenos para la sanidad animal.

La leche fue sometida a cualquiera de los siguientes tratamientos o equivalentes: /

The products comply with the industrialisation process specifications to ensure the health control of food-safety critical points and the inactivation of pathogens for animal health.

The milk was subjected to one of the following treatments or equivalent:

- O Pasteurización rápida (HTST) de al menos 72 °C durante por lo menos 15 segundos si el pH bien⁽¹⁾ es inferior a 7; /
/ Or⁽¹⁾ High-Temperature Short-Time (HTST) pasteurisation at at least 72° C for at least 15 seconds if the pH is less than 7;
- O Pasteurización rápida (HTST) durante dos (2) veces consecutivas si el pH es igual o superior a bien⁽¹⁾ 7; /
/ Or⁽¹⁾ High-Temperature Short-Time (HTST) pasteurisation on two (2) consecutive occasions if the pH is higher than or equal to 7;
- O Pasteurización lenta de por lo menos 63 °C durante por lo menos 30 minutos; /
bien⁽¹⁾ Slow pasteurisation at a temperature of at least 63°C for at least 30 minutes;
/ Or⁽¹⁾
- O Un tratamiento a temperatura ultra alta (UHT) a un mínimo de 135 °C durante el tiempo bien⁽¹⁾ adecuado; /
/ Or⁽¹⁾ An ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 135° C in combination with a suitable holding time;
- O Un tratamiento HTST combinado con otro tratamiento físico mediante:
bien⁽¹⁾ - la disminución del pH debajo de 6 durante 1 hora, o
/ Or⁽¹⁾ - un calentamiento adicional a un minuto de 72 °C, combinado con un procedimiento de desecado; /
A HTST treatment combined with another physical treatment by either:
- lowering the pH below 6 for one hour, or
- additional heating equal to or greater than 72 °C, combined with desiccation;
- Productos lácteos elaborados con leche cruda⁽²⁾: /
Dairy products derived from raw milk⁽²⁾:
1. La leche utilizada para la elaboración del producto procede de rebaños libres de brucelosis y tuberculosis; /
The milk used to make the product comes from herds free from Brucellosis and Tuberculosis;
 2. El producto ha sido sometido a un proceso de maduración durante como mínimo 60 días a una temperatura igual o mayor a 2 °C; /
The product has undergone a maturing process of at least 60 days at a temperature of 2° C or above.
3. Son aptos para consumo humano; /
They are fit for human consumption;
Atestación zoonosanitaria adicional: los productos cumplen con los requisitos mencionados a continuación: /
Additional animal health attestation: the products comply with the requirements mentioned below:
4. Proceden de rebaños y establecimientos de producción primaria que no estuvieron sometidos a restricciones sanitarias en el momento de la recolección de la leche; /
They come from herds and primary production establishments that were not subject to health restrictions at the time of the milk collection;
 5. El establecimiento de producción primaria y el área de al menos 10 km a su alrededor, no han estado bajo cuarentena o bajo restricciones de la movilización de animales, durante los sesenta (60) días previos al embarque; /
The primary production establishment and the area of at least 10 km surrounding it have not been under quarantine or subject to animal movement restrictions in the sixty (60) days prior to dispatch;
 6. El producto fue controlado respecto a la identidad en el lugar de embarque; /
The product was subject to an identity check at the place of loading;
 7. Se tomaron las precauciones necesarias después del tratamiento para evitar el contacto de la leche o sus productos con cualquier microorganismo potencialmente patógeno para los animales que causen enfermedades infecto contagiosas de notificación obligatoria según la lista de la OIE. /
The necessary precautions have been taken after treatment to avoid contact of the milk or its products with any micro-organism that is potentially pathogenic to animals that cause notifiable infectious or contagious diseases according to the OIE list.

Notes:

⁽¹⁾ Táchese lo que no proceda. / Delete what does not apply.

⁽²⁾ Sólo aplicable a países libres de Fiebre Aftosa. / Only applicable to countries that are free from foot-and-mouth disease.