

Vereist	J/N	
Exportregistratie	Ja	vleesproductenbedrijf en koel- en vrieshuis (alleen bij ompakken vereist. Dus niet voor alleen koelen/opslag)
Kanaliseringsprotocol	Nee	

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.
- Vereist kanalisatiemiddel (aantonen van de toegepaste hittebehandeling):
 - Vleesproducten verplaatst tussen Nederlandse bedrijven: geleidebiljet.
 - Vleesproducten afkomstig uit een andere EU-lidstaat: pre-certificaten.
- Indien belanghebbende de gevraagde garanties niet kan aanleveren, zal de certificering niet doorgaan.

4.1.1 Exportregistratie

- Export is alleen mogelijk van producten vervaardigd in een door Vietnam geregistreerd bedrijf.
 - Voor Nederlandse bedrijven: controleer op de NVWA-website of het bedrijf een bijbehorende exportregistratie heeft naar Vietnam.
Link: [Exportregistraties, overzicht | Export dieren, dierlijke producten, diervoeder | NVWA](#)
 - Voor producten afkomstig van bedrijven uit andere EU-lidstaten, moet door de belanghebbende (bijvoorbeeld met behulp van invoerdocumenten, pre-exportcertificaat, website van de autoriteiten in Vietnam) worden aangetoond dat deze vleesproducten afkomstig zijn van bedrijven die door Vietnam goedgekeurd zijn.
Link: cucthuy.gov.vn
- Alleen de producten die aangegeven staan op de website van Vietnam mogen ook daadwerkelijk geëxporteerd worden. Het is de verantwoordelijkheid van het bedrijf om alleen deze producten te exporteren.
- De procedure voor toelating van bedrijven voor export naar Vietnam is vastgesteld door de Vietnamese autoriteiten. Voor meer informatie hierover kunt u contact opnemen met de brancheorganisatie.

4.1.2 Kanalisatieprotocol

N.v.t.

4.2 Invulvelden van het certificaat

- Origine vlees = het land waar het vlees, dat als grondstof gebruikt is in het vleesproduct, van afkomstig is. Voor dit certificaat geldt dat dit EU lidstaten moeten zijn.
- Origine product = het land waar de laatste handeling aan het te exporteren product heeft plaatsgevonden. Voor dit certificaat geldt dat dit EU lidstaten moeten zijn.
- Origine vlees betreft een vrij invulveld. Er kunnen dus meerdere lidstaten worden ingevuld per orderregel.
- Slachthuizen, uitsnijderijen en slachtdata dienen niet te worden ingevuld/aangetoond.

4.3 Toelichting bij het certificaat

Verklaring 1:

The meat products described above have been produced from poultry meat that is obtained from clinically healthy animals that fulfil the requirements of the EC veterinary regulation concerning animal health and Terrestrial Animal Health Code of the World Organization for Animal Health (WOAH);

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

Verklaring 2:

The meat products described above have been produced from poultry meat that passed as fit for human consumption following a veterinary ante- and post mortem inspection carried out in accordance with EC legislation;

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

Verklaring 3:

Based on the results of the national surveillance program on harmful substances, in accordance with EC legislation and relevant Codex Alimentarius standards, the meat and meat products described above do not contain residues of such substances in quantities hazardous to human health and the meat products do not contain harmful micro-organisms to human health and are fit for human consumption;

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

Verklaring 4:

The meat products described above has been subjected to a process to ensure inactivation of HPAI and NCD viruses in accordance with the recommendations of the World Organization for Animal Health (WOAH) Terrestrial Animal Health Code;

Deze verklaring kan worden afgegeven nadat de belanghebbende heeft aangetoond dat het vleesproduct een behandeling heeft ondergaan volgens de WOAHP richtlijnen waarmee gegarandeerd wordt dat zowel HPAI- als NCD-virussen zijn geïnactiveerd. Om beide virussen tegelijkertijd af te doden is dus een minimale verhittingstemperatuur benodigd van 65°C – 42 sec.

Bij export vanaf het productiebedrijf kan de toegepaste hittebehandeling worden aangetoond door middel van de procesbeschrijving hittebehandeling.

Wanneer het vleesproduct afkomstig is uit een andere lidstaat moet deze verklaring worden onderbouwd door een pre-exportcertificaat.

Bij verdere verplaatsingen van het vleesproduct verderop in de keten binnen Nederland moet deze verklaring worden onderbouwd door een geleidebiljet.

Voor de inactivatie van het HPAI-virus in vlees (artikel 10.4.24 WOAHP terrestrial code) moet de toegepaste hittebehandeling minimaal voldoen aan één van de onderstaande temperatuur-/ tijd-combinaties, gemeten als kerntemperatuur, of - mits gevalideerd - aantoonbaar een equivalente lethale werking hebben:

	Core Temperature (T)	Time
Poultry meat	60,0	507 seconds
	65,0	42 seconds
	70,0	3,5 seconds
	73,9	0,51 seconds

Voor de inactivatie van het HPAI-virus in vlees (artikel 10.9.21 WOAHP terrestrial code) moet de toegepaste hittebehandeling minimaal voldoen aan één van de onderstaande temperatuur-/ tijd-combinaties, gemeten als kerntemperatuur, of - mits gevalideerd - aantoonbaar een equivalente lethale werking hebben:

	Core Temperature (T)	Time
Poultry meat	65,0	39,8 seconds
	70,0	3,6 seconds
	74,0	0,5 seconds
	80	0,03 seconds

Verklaring 5:

The meat products have been stored in a safe place that meets the requirements of sanitary conditions from the animal health point of view until the shipment to Vietnam;

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

Verklaring 6:

The packaging of the meat products is new and meets the sanitary conditions;

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

Verklaring 7:

The transport vehicles or containers and the loading conditions of this consignment meet the hygiene requirements laid down in the EC legislation.

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

5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden

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

Vietnam, verhitte pluimveevleesproducten

Code: PL-74

Versie: 1.0.0

Ingangsdatum: 12-02-2026

Bijlage 1: certificaat

VETERINARY CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF HEAT TREATED POULTRY MEAT
FROM THE NETHERLANDS TO VIETNAM

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	Freeze date	Intended use	Storage

Marks :
 Container number :
 Seal number :

II. ORIGIN OF THE PRODUCTS

Product no.	Approval number	Address

Product no.	Additional approvals	Approval number	Address
	Processing plant		
	Cold store		

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 :
 Place of destination :
 Address consignee :

IV. HEALTH ATTESTATION

- The meat products described above have been produced from poultry meat that is obtained from clinically healthy animals that fulfil the requirements of the EC veterinary regulation concerning animal health and Terrestrial Animal Health Code of the World Organization for Animal Health (WOAH);
- The meat products described above have been produced from poultry meat that passed as fit for human consumption following a veterinary ante- and post mortem inspection carried out in accordance with EC legislation;
- Based on the results of the national surveillance program on harmful substances, in accordance with EC legislation and relevant Codex Alimentarius standards, the meat and meat products described above do not contain residues of such substances in quantities hazardous to human health and the meat products do not contain harmful micro-organisms to human health and are fit for human consumption;
- The meat products described above has been subjected to a process to ensure inactivation of HPAI and NCD viruses in accordance with the recommendations of the World Organization for Animal Health (WOAH) Terrestrial Animal Health Code;
- The meat products have been stored in a safe place that meets the requirements of sanitary conditions from the animal health point of view until the shipment to Vietnam;
- The packaging of the meat products is new and meets the sanitary conditions;

Vietnam, verhitte pluimveevleesproducten

Code: PL-74

Versie: 1.0.0

Ingangsdatum: 12-02-2026

7. The transport vehicles or containers and the loading conditions of this consignment meet the hygiene requirements laid down in the EC legislation.