



Verenigde Staten, vers kalfsvlees

Code: RL-159

Versie: 1.3.6

Ingangsdatum: 26-03-2026

Eigenaar: NVWA T&I, Team Export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.3.4	12-05-2025	Wijzigingen naar aanleiding van MKZ uitbraken in EU en hieruit volgende importbeperkingen voor USA. Actualisatie van de instructie en opsplitsing van de instructie per certificaat. Verenigde Staten, vers kalfsvlees behoudt de oorspronkelijke code RL-159; Verenigde Staten, vers varkensvlees wordt code RL-297, Verenigde Staten, varkensvleesproducten anders dan bacon wordt code RL-298 en Verenigde Staten, gezouten darmen wordt code RL-299.
1.3.5	30-09-2025	De volgende zin is verwijderd: Aanvullend: zolang er geen equivalentie met de USDA/FSIS bereikt is over de zo genaamde zichtkeuring +, zal de productie alleen maar plaats kunnen vinden onder de klassieke keuringsmethode. Deze zin is niet langer van toepassing, omdat er in 2018 een equivalentie is gekomen voor zichtkeuring.
1.3.6	24-03-2026	Wijzigingen bij verklaring 5 ten gevolge van importbeperkingen voor Duitsland inzake MKZ maatregelen per 06-03-2026.

1 Doel en toepassingsgebied

Deze instructie geldt voor het exporteren van vers kalfsvlees naar Verenigde Staten. De instructie beschrijft de voorwaarden die gelden voor de invoer in de Verenigde Staten, de controles die de NVWA hiervoor moet uitvoeren op het moment van certificeren, en de gegevens die het bedrijfsleven moet aanleveren aan de NVWA.

Over de certificeringseisen die gelden voor de export van vers kalfsvlees naar Verenigde Staten 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. 852/2004
- Verordening (EG) nr. 853/2004
- Verordening (EU) 2017/625 (voorheen Verordening (EG) nr. 854/2004)

2.2 Nationale wetgeving

- Wet dieren
- Besluit dierlijke producten

2.3 Overige

- USA: Code of Federal Regulations: Hoofdstuk 9, Versie 5000.1, Revision 1
- Bilaterale afspraken tussen Verenigde Staten en Nederland.
- Specifieke instructies voor verlening en onderhouden van de exportregistratie:

- RE-29, Verenigde Staten – Salmonella, doelgericht onderzoek van karkassen
- RE-30, Verenigde Staten – Salmonella, screeningsonderzoek van karkassen
- RE-31, Verenigde Staten – eisen aan bedrijven
- RE-36, Verenigde Staten – NVWA Toezicht op eisen

3 Definities

Begrip	Definitie
CFR9	Code of Federal Rules, hoofdstuk 9.
FSIS	Food Safety and Inspection Service.
Meat by-products	Alle eetwaren of delen van eetwaren (anders dan vlees en vleesproducten) die bestemd zijn voor menselijke consumptie en zonder beperkingen zijn samengesteld uit organen en/of delen van organen zoals levers, nieren, zwezeriken, hersenen, milten, magen, penzen, lippen, oren (NB het is niet toegestaan om longen te exporteren naar de USA, deze vallen niet onder de definitie van Meat by-products).
Raw intact products	Boneless manufacturing trimmings, carcass (including carcass halves or quarters), cheek meat, cuts, edible offal, head meat, heart meat, other intact, primals and subprimals, weasand meat (Zie ook: http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/abf595d-7fc7-4170-b7be-37f812882388/Product-Categorization.pdf?MOD=AJPERES)
Offal	Parts that are removed from the skeletal meat.
Edible offal	Edible offal includes meat and tissues boned from the head as well as the heart, liver, spleen, and other viscera. Inedible offal is all other parts of the animal that are not saved for distribution to consumers. Edible and inedible offal varies from establishment to establishment. Some examples of edible offal parts of <u>cattle</u> include beef head meat, cheek meat, lips, tongue, liver, heart, spleen, weasand, bladder, and sweetbreads.

4 Werkwijze

Het certificaat kan worden gebruikt voor export van vers kalfsvlees en vlees bijproducten (meat by-products).

Certificaat: zie bijlage 1.

Vereist	J/N	
Exportregistratie	Ja	slachthuis, uitsnijderij en koel-en vrieshuis
Kanaliseringsprotocol	Ja	Zie voor meer informatie onder 4.1.2

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.

- Onderliggend vereiste kanalisatiedocumenten: voor verplaatsingen van vlees tussen Nederlandse bedrijven dient de VS-waardigheid verderop in de keten aangetoond te worden door middel van een geleidebiljet.
- Voorafgaand aan afgifte van een geleidebiljet moet pre-shipment controle zijn afgerond door het verzendende bedrijf. Alleen bij een positieve uitkomst van de pre-shipment controle van betreffende partij kan een geleidebiljet worden afgegeven met kanalisatie Verenigde Staten. Voor meer informatie over pre-shipment controle en verificatie daarop zie RE-31 en RE-36.
- Wanneer exportcertificering plaatsvindt op het slachthuis dient ter onderbouwing van VS-waardigheid:
 1. de registratie van pre-shipment controle door het verzendende bedrijf te worden overlegd
 2. de bij de partij horende STEC uitslagen.
- Wanneer exportcertificering plaatsvindt op een ander bedrijf dan het slachthuis, dient ter onderbouwing van VS-waardigheid het geleidebiljet en ernaast moeten volgende documenten worden geüpload in e-CertNL:
 1. de pre-shipment verklaring
 2. de bij de partij horende STEC uitslagen.
- Indien belanghebbende de gevraagde garanties niet kan aanleveren, zal de certificering niet doorgaan.

4.1.1 Exportregistratie

- Export is alleen mogelijk voor vlees afkomstig uit bedrijven gelegen in Nederland die door de Verenigde Staten zijn toegelaten.
 - Er dient op de NVWA-website gecontroleerd te worden of het bedrijf een bijbehorende exportregistratie heeft naar Verenigde Staten.
Link: [Exportregistraties, overzicht | Export dieren, dierlijke producten, diervoeder | NVWA](#)
 - De voorwaarden waar een bedrijf aan moet voldoen, om een exportregistratie voor vers kalfsvlees naar de Verenigde Staten te verkrijgen en behouden staan beschreven in de RE-31, Verenigde Staten, eisen aan bedrijven.
- Bij de export van vers kalfsvlees naar de Verenigde Staten moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan:
 1. De productie (inclusief slachten van de runderen) van VS-waardig vlees en het opstellen en ondertekenen van een certificaat voor export van kalfsvlees voor de Verenigde Staten is pas mogelijk op het moment dat het bedrijf de erkenning van de NVWA verkregen heeft en deze in haar systemen verwerkt is, maar ook op de USDA/FSIS-lijst het Nederlandse bedrijf geregistreerd staat:
<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/international-affairs/importing-products/eligible-countries-products-foreign-establishments/eligible-foreign-establishments>
De slachtdatum dient dus altijd na de dag van vermelding op deze website te vallen.
 2. De productielijn moet geaudit zijn.
 3. De runderen mogen in de EU geboren en gemest zijn, maar moeten in Nederland geslacht worden.
 4. Het vlees moet afkomstig zijn van voor de export naar de Verenigde Staten aangewezen bedrijven (zie het bedrijvenregistratiesysteem van de NVWA).
 - Voor alle producten die naar de Verenigde Staten geëxporteerd worden geldt dat, voordat het product geëxporteerd kan worden, alle productieprocessen (tot de vorming van het te exporteren product) geaudit moeten worden.
 - Ieder jaar zal het productieproces opnieuw geaudit moeten worden zodat het bedrijf de VS exportregistratie kan behouden.

4.1.2 Kanalisatieprotocol

Gezien de EU overstijgende eisen die aan de productie, verwerking, opslaan of exporteren van de in deze instructie genoemde producten gesteld worden door de autoriteiten van de Verenigde Staten, is het noodzakelijk dat alle bedrijven in de keten vanaf het slachthuis een protocol opstellen waarin de werkwijze voor kanalisatie door de bedrijven is toegelicht. Dit protocol moet na de inhoudelijke beoordeling door de bedrijvenbeheerder goedgekeurd en ondertekend worden door de voor het bedrijf verantwoordelijke teamleider.

Wanneer in de tussentijd wijzigingen in de instructie en/of in de bedrijfsuitvoering plaatsvinden, die relevant zijn voor dit kanalisatieprotocol, dient het kanalisatieprotocol hierop aangepast te worden en opnieuw voor beoordeling en goedkeuring aangeboden te worden.

Het moet in ieder geval de volgende punten bevatten:

- Controle op de herkomst van de slachtdieren (geboren, gemest);
- Controle op de herkomst van het vlees.
- Merken van de dieren;
- Vervoer vanaf het bedrijf van herkomst naar de slachterij;
- Merken van het vlees;
- Kanalisatie van het vlees;
- Geleidebiljetten;
- Controles door het bedrijf;
- Verantwoordelijke medewerkers;
- Acties bij tekortkomingen;
- Administratie.

Het protocol voor de Verenigde Staten wordt uitgebreider toegelicht in een aparte RE-31, eisen aan bedrijven.

4.2 Invuleisen van het certificaat

- Origine runderen = voor dit certificaat betreft dit het land waar de dieren geboren zijn. De dieren moeten afkomstig zijn uit een EU lidstaat. Overige eisen die gesteld worden aan de origine van de dieren: zie verklaring 5.
- Origine vlees = het land waar het dier geslacht is. Voor dit certificaat geldt dat dit Nederland moet zijn.
- Origine product = het land waar de laatste handeling aan het te exporteren product heeft plaatsgevonden.
- Alle gevraagde data moeten worden ingevuld, dit betreft onder andere:
 - Alle betrokken bedrijven in de productieketen moeten worden ingevuld.
 - Alle slachtdata en dergelijke.
 - Zie verder voor de specifieke invulling in e-CertNL ook bijlage 2.
- Aan de bovenkant van het certificaat moet duidelijk het woord "ORIGINAL" worden vermeld. Dit is opgenomen in het model van *bijlage 1*.
- Het gewicht moet worden aangegeven in LBS (imperial weight). 1 LBS = 453,6 gram of 0,4536 kg.
- Het invullen van de Import Code (zie *bijlage 2* process category, product category en productgroup) is verplicht. Deze code en de beschrijving ervan is op het certificaat terug te vinden bij hoofdstuk I. Identificatie van de producten, HS-code en HS-omschrijving.
- Elk productnummer (dus elke productregel) krijgt zijn eigen shipping mark. Dit komt te staan bij hoofdstuk I.
- Bij "Identificerende markering" moet het EG-nummer ingevuld worden van het bedrijf waar de laatste handeling aan het te exporteren product heeft plaatsgevonden, dus het nummer dat op de verpakking komt te staan. Dit is dus hetzelfde nummer dat rechts bovenaan het certificaat vermeld staat. Dit kan maar één nummer zijn en komt op het certificaat te staan bij "marks".
- Het vak "packing" wordt gevuld met het aantal en de soort verpakking.
- Bij hoofdstuk II worden bij "address" naam en adres van het betreffende bedrijf ingevuld.
- Aanvullende informatie over het invullen van een veterinaire vleescertificaat voor de Verenigde Staten: zie *bijlage 3*.

4.3 Toelichting bij het certificaat

I, the undersigned veterinary officer of the Government of the Netherlands, herewith certify that:

Verklaring 1:

Any product described above certificate was produced in accordance with the regulatory requirements in § 327.2.;

In deze paragraaf staan de FSIS Hygiëne eisen beschreven. Deze eisen zijn beschreven in instructie RE-31, Verenigde Staten, eisen aan bedrijven.

Deze verklaring kan dus afgegeven worden voor bedrijven die goedgekeurd en dus geregistreerd zijn om naar de Verenigde Staten te exporteren.

Verklaring 2:

The commodities were exported from a region of negligible risk for BSE;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving. Nederland heeft een verwaarloosbaar BSE-risico.

Verklaring 3:

If BSE has been diagnosed in one or more indigenous bovines in the region of negligible risk, the commodities were derived from bovines subject to a ban on the feeding to ruminants of meat-and-bone meal or greaves derived from ruminants.

In de EU geldt die ban (nog steeds), deze verklaring kan dus worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

Verklaring 4:

The commodities were derived from bovines that passed ante-mortem and post-mortem inspections;

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

Verklaring 5:

The slaughtering establishment is not permitted to receive animals that originated in, or have ever been in, or that have been aboard a means of conveyance at the time such means of conveyance called at or landed at a port in, a region listed in § 94.1(a) as a region affected with rinderpest (RP) or foot-and-mouth disease (FMD);

Op grond van de Code of Federal Regulations, hoofdstuk 9, paragraaf 94.1(a) is een groot aantal landen, waaronder Nederland, in de EU vrij verklaard van runderpest en mond-en-klauwzeer.

Het vlees moet voor het afgeven van deze verklaring aantoonbaar afkomstig zijn van:

1. Kalveren geslacht in Nederland.
2. Kalveren alleen aantoonbaar geboren en gehouden zijn in landen die door de Verenigde Staten zijn goedgekeurd.

In deze verklaring mag de uitdrukking "*called at or landed at a port in*" als volgt geïnterpreteerd worden: een voertuig dat een formele stop heeft gemaakt in een erkende haven of grensstation. Een informele of incidentele pauze, zoals bijvoorbeeld stoppen bij een rustplaats of tanken op een snelweg, valt hier niet onder en is dus wel toegestaan.

- Vlees van kalveren die aantoonbaar rechtstreeks werden geïmporteerd uit een door de Verenigde Staten goedgekeurd land en in Nederland verder worden gemest, komt in aanmerking voor export. Een informele of incidentele pauze, zoals hierboven genoemd, in een door de Verenigde Staten niet-goedgekeurd land geen verdere gevolgen op de exportwaardigheid van deze dieren.
- Vlees van kalveren die zijn geboren, gehouden of op enig moment een formele stop hebben gemaakt in een door de Verenigde Staten niet-goedgekeurd land, komt niet in aanmerking voor export.

Op het moment van publiceren van deze instructie zijn de volgende landen niet door de Verenigde Staten goedgekeurd: Roemenië, Bulgarije, Hongarije, Slowakije, Oostenrijk en bepaalde regio's van Cyprus.

De recent opgelegde aanvullende importbeperkingen voor de landen ten gevolge van de MKZ uitbraken dienen als volgt gelezen te worden:

- Voor Hongarije en Slowakije geldt een ingangsdatum vanaf 2 februari 2025.
- Voor Oostenrijk geldt een ingangsdatum vanaf 24 februari 2025.

Deze beperkingen gelden dus niet voor dieren afkomstig uit deze landen die aantoonbaar vóór de genoemde ingangsdatum reeds in Nederland werden gehouden.

Op 6 maart 2026 heeft APHIS Duitsland verwijderd van de lijst met importbeperkingen ten gevolge van MKZ. Dieren met origine Duitsland worden hierdoor niet langer beschouwd als afkomstig uit een door MKZ getroffen gebied en kunnen bijgevolg opnieuw worden verwerkt in goedgekeurde slachthuizen.

Wel blijft gelden dat, overeenkomstig 9 CFR 94.11, dieren en dierlijke producten geen doorvoer mogen hebben via een gebied dat momenteel als getroffen wordt beschouwd, inclusief gebieden die onder tijdelijke beperkingen vallen op de APHIS-website.

Bedrijven moeten in hun kanalisatieprotocol beschreven hebben hoe ze aan deze eis kunnen voldoen. Door de recente uitbraken van MKZ in diverse EU lidstaten dienen de bedrijfsprocessen en het kanalisatieprotocol op de opgelegde importbeperkingen voor deze landen dus aangepast te worden. Het is de verantwoordelijkheid van de bedrijven om steeds op de hoogte te zijn van eventuele nieuwe wijzigingen in de Code of Regulations (en hieruit volgende importbeperkingen) en hun bedrijfsprocessen en het protocol hier tijdig op aan te passen.

De bedrijven dienen het voldoen aan deze eis op slachthuisniveau aan te tonen. Via Tracking en Tracing zijn de unieke oormerknummers te volgen en te herleiden. Verderop in de keten wordt deze eis aangetoond door middel van het geleidebiljet met kanalisatie voor Verenigde Staten. De borging over het voldoen aan deze verklaring verderop in de keten kan worden afgegeven op basis van de hiervoor van toepassing zijnde geleidebiljeteis en het hebben van een goedgekeurd kanalisatieprotocol.

Verklaring 6:

The slaughtering establishment is not permitted to receive meat or other animal products derived from ruminants or swine which originated in such a RP or FMD affected region, or meat or other animal products from a RP and FMD free region transported through a RP or FMD affected region except in containers sealed with serially numbered seals of the National Government of the nonaffected region of origin;

Deze verklaring kan worden afgegeven want slachthuizen ontvangen geen producten.

Verklaring 7:

The meat or other animal product covered by the certificate was derived from animals born and raised in a region listed in § 94.1(a) as free of RP and FMD and the meat or other animal products has never been in any region in which RP or FMD existed;

Voor het eerste gedeelte van de verklaring geldt dat de dieren niet geboren of gehouden mogen zijn in landen die niet zijn goedgekeurd door de Verenigde Staten. Aanvullende informatie en hoe belanghebbende dit moet kunnen aantonen: zie onder verklaring 5.

Voor het tweede gedeelte van de verklaring geldt dat het vlees afkomstig moet zijn uit een land dat vrij is van MKZ en runderpest. De runderen moeten in Nederland geslacht zijn, dus vlees komt uit Nederland. Nederland is op grond van de Code of Federal Regulations, hoofdstuk 9, paragraaf 94.1(a) vrij verklaard van runderpest en mond-en-klauwzeer.

E-CertNL controleert automatisch op deze aangifteplichtige dierziekten op landniveau. Als de verklaring op geel gaat is informatie over de dierziektesituatie [hier](#) te vinden. Er dient dan handmatig gecontroleerd te worden of Nederland nog steeds vrij is van MKZ en runderpest.

Verklaring 8:

The meat and other animal product has been processed, stored, and transported to the means of conveyance that will bring the article to the United States in a manner to preclude its being commingled or otherwise in contact with meat or other animal products that do not comply with the conditions contained in this certificate.

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van de hiervoor van toepassing zijnde geleidebiljeteis en het hebben van een goedgekeurd (VS) kanalisatieprotocol.

5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden

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

Bijlage 1: certificaat kalfsvlees**ORIGINAL
ORGINEEL**

Official Meat Inspection Certificate for Fresh Meat and Meat Byproducts

I. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS

Product no.	Product	Species	Shipping mark	Origin	Approval number of the establishment

Product no.	HS-heading	HS-description (HS-4)	Packing	Total nett weight	Total gross weight

Product no.	Slaughter date	Production date	Freeze date	Intended use	Storage

Marks :
 Container number :
 Seal number :

II. ORIGIN OF THE PRODUCTS

Product no.	Approval no. of the establishment	Address

Product no.	Additional approvals	Approval no. of the establishment	Address
	SLAUGHTER HOUSE		
	CUTTING PLANT		
	PROCESSING PLANT		
	COLD STORE		

Consignor address :
 Date of shipment on or about :
 Dispatched from :

III. DESTINATION OF THE PRODUCTS

Means of conveyance :
 Identification of the means of conveyance :
 Transit country :
 Destination :
 Point of entry :
 Consignee address :

IV. HEALTH ATTESTATION

I, the undersigned veterinary officer of the Government of the Netherlands, herewith certify that:

- Any product described above certificate was produced in accordance with the regulatory requirements in § 327.2.;
- The commodities were exported from a region of negligible risk for BSE;
- If BSE has been diagnosed in one or more indigenous bovines in the region of negligible risk, the commodities were derived from bovines subject to a ban on the feeding to ruminants of meat-and-bone meal or greaves derived from ruminants.

4. The commodities were derived from bovines that passed ante-mortem and post-mortem inspections;
5. The slaughtering establishment is not permitted to receive animals that originated in, or have ever been in, or that have been aboard a means of conveyance at the time such means of conveyance called at or landed at a port in, a region listed in § 94.1(a) as a region affected with rinderpest (RP) or foot-and-mouth disease (FMD);
6. The slaughtering establishment is not permitted to receive meat or other animal products derived from ruminants or swine which originated in such a RP or FMD affected region, or meat or other animal products from a RP and FMD free region transported through a RP or FMD affected region except in containers sealed with serially numbered seals of the National Government of the nonaffected region of origin;
7. The meat or other animal product covered by the certificate was derived from animals born and raised in a region listed in § 94.1(a) as free of RP and FMD and the meat or other animal products has never been in any region in which RP or FMD existed;
8. The meat and other animal product has been processed, stored, and transported to the means of conveyance that will bring the article to the United States in a manner to preclude its being commingled or otherwise in contact with meat or other animal products that do not comply with the conditions contained in this certificate.



Bijlage 2: Import Code

eCert Code	Description (Process Category: Product Category: Product Group)	Predominant Species					
		Beef	Veal	Pork	Lamb	Mutton	Goat
03B007005	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef: Advanced Meat Recovery Product (AMR)						
03B007003	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef: Beef Patty Product						
03B007009	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef: Bench Trim from non-intact						
03B007006	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef: Finely Textured Beef						
03B007004	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef: Formed Steaks						
03B007001	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef: Ground Beef						
03B007002	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef: Hamburger						
03B007011	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef: Low Temperature Rendered Product						
03B007007	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef: Non-Intact Cuts						
03B007014	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef: Other Non-Intact						
03B007013	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef: Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)						
03B007012	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef: Partially Defatted Chopped Beef (PDCB)						
03B007015	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef: Sausage						
03B007008	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef: Trimmings from Non-Intact						
03B009003	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact meat - other (sheep, goat): Advanced Meat Recovery Product (AMR)						
03B009001	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact meat - other (sheep, goat): Ground Product						
03B009004	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact meat - other (sheep, goat): Mechanically Separated						
03B009005	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact meat - other (sheep, goat): Other Non-Intact						
03B009002	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact meat - other (sheep, goat): Sausage						
03B008003	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact pork: Advanced Meat Recovery Product (AMR)						
03B008001	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact pork: Ground Product						
03B008004	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact pork: Mechanically Separated						
03B008005	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact pork: Other Non-Intact						
03B008002	Raw Product - Non-Intact: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact pork: Sausage						
03C001001	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Boneless Manufacturing Trimmings						
03C001002	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Carcass (including carcass halves or quarters)						
03C001003	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Cheek Meat						

Verenigde Staten, vers kalfsvlees

Code: RL-159

Versie: 1.3.6

Ingangsdatum: 26-03-2026

03C001004	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Cuts (including Bone in and Boneless Meats)						
03C001005	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Edible Offal						
03C001006	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Head Meat						
03C001007	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Heart Meat						
03C001008	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Other Intact						
03C001009	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Primals and Subprimals						
03C001010	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Weasand Meat						
03C003001	Raw Product - Intact: Raw intact meat - other (sheep, goat): Boneless Manufacturing Trimmings						
03C003002	Raw Product - Intact: Raw intact meat - other (sheep, goat): Carcass (including carcass halves or quarters)						
03C003003	Raw Product - Intact: Raw intact meat - other (sheep, goat): Cuts (including Bone in and Boneless Meats)						
03C003004	Raw Product - Intact: Raw intact meat - other (sheep, goat): Edible Offal						
03C003005	Raw Product - Intact: Raw intact meat - other (sheep, goat): Other Intact						
03C003006	Raw Product - Intact: Raw intact meat - other (sheep, goat): Primals and Subprimals						
03C002001	Raw Product - Intact: Raw intact pork: Boneless Manufacturing Trimmings						
03C002002	Raw Product - Intact: Raw intact pork: Carcass (including carcass halves or quarters)						
03C002003	Raw Product - Intact: Raw intact pork: Cuts (including Bone in and Boneless Meats)						
03C002004	Raw Product - Intact: Raw intact pork: Edible Offal						
03C002005	Raw Product - Intact: Raw intact pork: Other Intact						
03C002006	Raw Product - Intact: Raw intact pork: Primals and Subprimals						
03D025003	Thermally Processed - Commercially Sterile: Thermally processed, commercially sterile: Corned (species)						
03D025004	Thermally Processed - Commercially Sterile: Thermally processed, commercially sterile: Ham						
03D025005	Thermally Processed - Commercially Sterile: Thermally processed, commercially sterile: Other						
03D025001	Thermally Processed - Commercially Sterile: Thermally processed, commercially sterile: Sausage						
03D025002	Thermally Processed - Commercially Sterile: Thermally processed, commercially sterile: Soups						
03E013002	Not Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Bacon						
03E013003	Not Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Meals/Dinners/Entrees						
03E013009	Not Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Other						



03C001003	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Cheek Meat								
03C001004	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Cuts (including Bone in and Boneless Meats)								
03C001005	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Edible Offal								
03C001006	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Head Meat								
03C001007	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Heart Meat								
03C001008	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Other Intact								
03C001009	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Primals and Subprimals								
03C001010	Raw Product - Intact: Raw intact beef: Weasand Meat								
03C003001	Raw Product - Intact: Raw intact meat - other (sheep, goat): Boneless Manufacturing Trimmings								
03C003002	Raw Product - Intact: Raw intact meat - other (sheep, goat): Carcass (including carcass halves or quarters)								
03C003003	Raw Product - Intact: Raw intact meat - other (sheep, goat): Cuts (including Bone in and Boneless Meats)								
03C003004	Raw Product - Intact: Raw intact meat - other (sheep, goat): Edible Offal								
03C003005	Raw Product - Intact: Raw intact meat - other (sheep, goat): Other Intact								
03C003006	Raw Product - Intact: Raw intact meat - other (sheep, goat): Primals and Subprimals								
03C002001	Raw Product - Intact: Raw intact pork: Boneless Manufacturing Trimmings								
03C002002	Raw Product - Intact: Raw intact pork: Carcass (including carcass halves or quarters)								
03C002003	Raw Product - Intact: Raw intact pork: Cuts (including Bone in and Boneless Meats)								
03C002004	Raw Product - Intact: Raw intact pork: Edible Offal								
03C002005	Raw Product - Intact: Raw intact pork: Other Intact								
03C002006	Raw Product - Intact: Raw intact pork: Primals and Subprimals								
03D025003	Thermally Processed - Commercially Sterile: Thermally processed, commercially sterile: Corned (species)								
03D025004	Thermally Processed - Commercially Sterile: Thermally processed, commercially sterile: Ham								
03D025005	Thermally Processed - Commercially Sterile: Thermally processed, commercially sterile: Other								
03D025001	Thermally Processed - Commercially Sterile: Thermally processed, commercially sterile: Sausage								
03D025002	Thermally Processed - Commercially Sterile: Thermally processed, commercially sterile: Soups								
03E013002	Not Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Bacon								
03E013003	Not Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Meals/Dinners/Entrees								
03E013009	Not Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Other								

Verenigde Staten, vers kalfsvlees

Code: RL-159

Versie: 1.3.6

Ingangsdatum: 26-03-2026

03E013006	Not Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Pies/Pot Pies					
03E013001	Not Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Rendered Fats, Oils					
03E013004	Not Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Sandwiches/Filled Rolls/Wraps					
03E013005	Not Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Sauces					
03E013007	Not Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Smoked Parts					
03E013008	Not Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Soups					
03E015003	Not Heat Treated - Shelf Stable: RTE acidified / fermented meat (without cooking): Other - Not sliced					
03E015004	Not Heat Treated - Shelf Stable: RTE acidified / fermented meat (without cooking): Other - Sliced					
03E015001	Not Heat Treated - Shelf Stable: RTE acidified / fermented meat (without cooking): Sausage/Salami - Not sliced					
03E015002	Not Heat Treated - Shelf Stable: RTE acidified / fermented meat (without cooking): Sausage/Salami - Sliced					
03E017002	Not Heat Treated - Shelf Stable: RTE dried meat: Ham - Not sliced					
03E017003	Not Heat Treated - Shelf Stable: RTE dried meat: Ham - Sliced					
03E017001	Not Heat Treated - Shelf Stable: RTE dried meat: Jerky					
03E017004	Not Heat Treated - Shelf Stable: RTE dried meat: Other - Not sliced					
03E017005	Not Heat Treated - Shelf Stable: RTE dried meat: Other - Sliced					
03E019001	Not Heat Treated - Shelf Stable: RTE salt-cured meat: Not-sliced					
03E019002	Not Heat Treated - Shelf Stable: RTE salt-cured meat: Sliced					
03F013002	Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Bacon					
03F013003	Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Meals/Dinners/Entrees					
03F013009	Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Other					
03F013006	Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Pies/Pot Pies					
03F013001	Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Rendered Fats, Oils					
03F013004	Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Sandwiches/Filled Rolls/Wraps					
03F013005	Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Sauces					
03F013007	Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Smoked Parts					
03F013008	Heat Treated - Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Soups					
03F015003	Heat Treated - Shelf Stable: RTE acidified / fermented meat (without cooking): Other - Not sliced					
03F015004	Heat Treated - Shelf Stable: RTE acidified / fermented meat (without cooking): Other - Sliced					



03F015001	Heat Treated - Shelf Stable: RTE acidified / fermented meat (without cooking): Sausage/Salami - Not sliced								
03F015002	Heat Treated - Shelf Stable: RTE acidified / fermented meat (without cooking): Sausage/Salami - Sliced								
03F017002	Heat Treated - Shelf Stable: RTE dried meat: Ham - Not sliced								
03F017003	Heat Treated - Shelf Stable: RTE dried meat: Ham - Sliced								
03F017001	Heat Treated - Shelf Stable: RTE dried meat: Jerky								
03F017004	Heat Treated - Shelf Stable: RTE dried meat: Other - Not sliced								
03F017005	Heat Treated - Shelf Stable: RTE dried meat: Other - Sliced								
03F019001	Heat Treated - Shelf Stable: RTE salt-cured meat: Not-sliced								
03F019002	Heat Treated - Shelf Stable: RTE salt-cured meat: Sliced								
03G021001	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE fully-cooked meat: Diced/Shredded								
03G023001	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE meat fully-cooked without subsequent exposure to the environment: Diced/Shredded								
03G021013	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE fully-cooked meat: Ham Patties								
03G023013	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE meat fully-cooked without subsequent exposure to the environment: Ham Patties								
03G021012	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE fully-cooked meat: Ham, Not Sliced								
03G023012	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE meat fully-cooked without subsequent exposure to the environment: Ham, Not Sliced								
03G021011	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE fully-cooked meat: Ham, Sliced								
03G023011	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE meat fully-cooked without subsequent exposure to the environment: Ham, Sliced								
03G021002	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE fully-cooked meat: Hot Dog Products								
03G023002	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE meat fully-cooked without subsequent exposure to the environment: Hot Dog Products								
03G021003	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE fully-cooked meat: Meat + Nonmeat Components								
03G023003	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE meat fully-cooked without subsequent exposure to the environment: Meat + Nonmeat Components								
03G021007	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE fully-cooked meat: Nuggets								
03G023007	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE meat fully-cooked without subsequent exposure to the environment: Nuggets								
03G021004	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE fully-cooked meat: Other Fully cooked not sliced product								
03G023004	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE meat fully-cooked without subsequent exposure to the environment: Other Fully cooked not sliced product								
03G021005	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE fully-cooked meat: Other Fully cooked sliced product								
03G023005	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE meat fully-cooked without subsequent exposure to the environment: Other Fully cooked sliced product								
03G021010	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE fully-cooked meat: Parts								
03G023008	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE meat fully-cooked without subsequent exposure to the environment: Parts								

Verenigde Staten, vers kalfsvlees

Code: RL-159

Versie: 1.3.6

Ingangsdatum: 26-03-2026

03G021006	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE fully-cooked meat: Patties						
03G023006	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE meat fully-cooked without subsequent exposure to the environment: Patties						
03G021008	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE fully-cooked meat: Salad/Spread/Pate						
03G023009	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE meat fully-cooked without subsequent exposure to the environment: Salad/Spread/Pate						
03G021009	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE fully-cooked meat: Sausage Products						
03G023010	Fully Cooked - Not Shelf Stable: RTE meat fully-cooked without subsequent exposure to the environment: Sausage Products						
03H013002	Heat Treated but Not Fully Cooked - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Bacon						
03H013003	Heat Treated but Not Fully Cooked - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Meals/Dinners/Entrees						
03H013009	Heat Treated but Not Fully Cooked - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Other						
03H013006	Heat Treated but Not Fully Cooked - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Pies/Pot Pies						
03H013001	Heat Treated but Not Fully Cooked - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Rendered Fats, Oils						
03H013004	Heat Treated but Not Fully Cooked - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Sandwiches/Filled Rolls/Wraps						
03H013005	Heat Treated but Not Fully Cooked - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Sauces						
03H013011	Heat Treated but Not Fully Cooked - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Sausage Products						
03H013007	Heat Treated but Not Fully Cooked - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Smoked Parts						
03H013008	Heat Treated but Not Fully Cooked - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Soups						
03I013002	Products with Secondary Inhibitors - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Bacon						
03I013003	Products with Secondary Inhibitors - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Meals/Dinners/Entrees						
03I013009	Products with Secondary Inhibitors - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Other						
03I013006	Products with Secondary Inhibitors - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Pies/Pot Pies						
03I013001	Products with Secondary Inhibitors - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Rendered Fats, Oils						
03I013004	Products with Secondary Inhibitors - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Sandwiches/Filled Rolls/Wraps						
03I013005	Products with Secondary Inhibitors - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Sauces						
03I013007	Products with Secondary Inhibitors - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Smoked Parts						
03I013008	Products with Secondary Inhibitors - Not Shelf Stable: NRTE otherwise processed meat: Soups						
03I019001	Products with Secondary Inhibitors - Not Shelf Stable: RTE salt-cured meat: Not-sliced						
03I019002	Products with Secondary Inhibitors - Not Shelf Stable: RTE salt-cured meat: Sliced						



Bijlage 3: INVULINSTRUCTIE VOOR VETERINAIRE VLEESCERTIFICATEN NAAR DE VERENIGDE STATEN

Toelichting op de opmerking in het tabblad Ordergegevens

1 Exporteur

- De naam van het bedrijf wordt in de eerste regel vermeld.
- De volgende regels zijn vrij om te gebruiken.
- De postcode en plaats worden in de een na laatste regel vastgelegd. De layout is als volgt:
Postcode Plaats
De layout van de postcode bestaat uit 4 cijfers, een spatie en 2 letters.
De naam van de plaats (NL) moet overeenkomen met de codelijst met plaatsnamen in Nederland (zie Excel - Plaatsen (NL)).
- Het land wordt in de laatste regel vastgelegd.
De omschrijvingen van het land die ondersteund worden zijn:
NL; The Netherlands; Netherlands (ongevoelig voor kleine en hoofdletters)

VOORBEELD

Exporteur BV
Hoofdstraat 12
4321 AA Utrecht
THE NETHERLANDS

Eerste regel = Exporteur BV
Een na laatste regel = 4321 AA Utrecht
Laatste regel = THE NETHERLANDS

2 Importeur

- De naam van het bedrijf wordt in de eerste regel vermeld.
- De volgende regels zijn vrij om te gebruiken.
- De plaats, naam van de staat en postcode worden in de een na laatste regel vastgelegd. De layout is als volgt
Plaats, Code van de staat Postcode
De naam van de plaats (VS) moet overeenkomen met de codelijst met plaatsnamen in de Verenigde Staten (zie Excel - Plaatsen (VS) Importeur).
De code van de staat moet overeenkomen met de codelijst met codes van staten in de Verenigde Staten (zie Excel).
- Het land wordt in de laatste regel vastgelegd.
De omschrijvingen van het land die ondersteund worden zijn:
USA; U.S.A.; United States of America; Puerto Rico (ongevoelig voor kleine en hoofdletters)

VOORBEELD

Importer Ltd.
9345, Department of logistics suite 300
Chicago, IL 60661
USA

Eerste regel = Importer Ltd.
Een na laatste regel = Chicago, IL 60661
Laatste regel = USA

3 Plaats van laden

- De naam van de plaats (NL) moet overeenkomen met de codelijst met plaatsnamen in Nederland (zie Excel - Plaatsen (NL)).

4 Punt van binnenkomst

- De naam van de plaats (US) moet overeenkomen met de codelijst met plaatsnamen in de Verenigde Staten (zie Excel - Plaatsen (US)).

5 Plaats van bestemming

- De naam van de plaats (US) moet overeenkomen met de codelijst met plaatsnamen in de Verenigde Staten (zie Excel - Plaatsen (US)).

Toelichting op de opmerking in het tabblad Ordergegevens

6 Erkenning binnenland

- De naam en het adres van het binnenlandse erkenning wordt automatisch opgehaald.

7 Erkenning buitenland

- Een Nederlands bedrijf mag alleen onder Erkenning binnenland worden vastgelegd.

8 Productcode/omschrijving CFT

- De verwijzing van het Shipping mark, dient bij het kenmerk [Marking van het product] worden vastgelegd. Op het certificaat wordt het gegeven bij [Product] getoond.

9 Verpakkingseenheid

- De omschrijving van het verpakkingseendheid moet overeenkomen met de codelijst met verpakkingseenheden (zie Excel - Verpakkingseenheden).

10 Additionele erkenning binnenland

- Een Nederlands bedrijf mag alleen onder Erkenning binnenland worden vastgelegd.

11 Additionele erkenning buitenland

- Een Nederlands bedrijf mag alleen onder Erkenning binnenland worden vastgelegd.

12 Harmonised System-code

- De code van de Harmonised System code moet overeenkomen met de codelijst met Harmonise System-code. De omschrijving wordt automatisch getoond (zie Excel - Harmonised System-code). Het gegeven is verplicht.

13 Bewaarwijze

- De code van bewaarwijze (Nederlandse formulering) mag met de codelijst met Bewaarwijzen. De vertaling wordt automatisch getoond (zie Excel - Bewaarwijzen). Het gegeven is verplicht.

14 Markering van het product

- De verwijzing van het Shipping mark, dient bij het kenmerk [Marking van het product] worden vastgelegd. Op het certificaat wordt het gegeven bij [Product] getoond. Het gegeven is verplicht.

Toelichting op de opmerking in het tabblad Ordergegevens

15 Plaats van vertrek

- De naam van de plaats (NL) moet overeenkomen met de codelijst met plaatsnamen in Nederland (zie Excel - Plaatsen (NL)).

16 Soort transport

- Het soort transport moet worden vastgelegd en dient overeen te komen met de omschreven Transportmiddel

17 Transportgegevens

- De gegevens Transportmiddel, Naam of nummer van transportmiddel, Containernummer en Zegelnummers zijn verplicht in te vullen

Toelichting op de opmerking in het tabblad Ordergegevens

18 Plaats van vertrek

- De naam van de plaats (NL) moet overeenkomen met de codelijst met plaatsnamen in Nederland (zie Excel - Plaatsen (NL)).