



India, varkensvlees

Code: RL-240

Versie: 1.0.7

Ingangsdatum: 02-03-2023

Eigenaar: NVWA O&O, Team Export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.5	15-10-2019	In oktober 2019 is de dekking van verklaring 4 verduidelijkt.
1.0.6	12-12-2022	Vanaf 1 januari 2023 wordt varkensvlees gecertificeerd op het huidige certificaat niet meer toegelaten in India. Om deze reden werd het certificaat per direct geblokkeerd in e-CertNL.
1.0.7	02-03-2023	India heeft aangegeven dat het huidige certificaat (voorlopig) weer gebruikt kan worden. Actualisatie van de instructie.

1 Doel en toepassingsgebied

Deze instructie geldt voor het exporteren van vers varkensvlees en alle soorten producten van varkensvlees (verwerkt, verhit etc.) naar India. De instructie beschrijft de voorwaarden die gelden voor de invoer in India, 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 bovengenoemde producten naar India 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) nr. 2016/429

2.2 Nationale wetgeving

- Wet dieren
- Besluit dierlijke producten

2.3 Overige

- Bilaterale afspraken gemaakt tussen India en Nederland.

3 Definities

n.v.t.

4 Werkwijze

De export van vers varkensvlees en de producten hiervan naar India is toegestaan.

Certificaat: zie *bijlage*.

Toelichting bij het certificaat: het certificaat kan worden gebruikt voor export van vers varkensvlees en producten vallend onder de HS-codes: 0203, 0206, 0209, 0210, 0504, 1601 en 1602.

Vereist	J/N
Exportregistratie	Nee
3 ^e landen bedrijfsprotocol	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.

4.1.1 Exportregistratie

n.v.t.

4.1.2 Bedrijfsprotocol

n.v.t.

4.2 Invuleisen van het certificaat

- Origine dier (geboren) = het land waar het dier geboren is; dit moet voor India NL zijn.
- Origine dier (gemest) = het land waar het dier gemest is; dit moet voor India NL zijn.
- Origine vlees = het land waar het dier geslacht is;
- Origine product = het land waar de laatste handeling aan het te exporteren product heeft plaatsgevonden.
- Iedere pagina van het certificaat moet worden voorzien van een naamstempel en paraaf van de certificerende dierenarts.

4.3 Toelichting bij het certificaat

Verklaring 1:

The meat comes from abattoir(s)/processing plant(s) accredited/ approved for export by the competent authority of the exporting country.

Slachterijen, uitsnijderijen/productiebedrijven moeten in Nederland gelegen bedrijven zijn. Deze bedrijven moeten allemaal worden ingevuld, zodat duidelijk is dat het om in Nederland gelegen bedrijven gaat.

Deze verklaring kan na controle hiervan worden afgegeven.

Verklaring 2:

The animal(s) from which the product has been sourced was/were born and reared in the country of export,

or

The pork meat products have been produced in the Netherlands with the raw materials legally imported from the country (see I IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS: meat origin) that satisfies the Indian requirements detailed in the sanitary information.

Voorlopig is afgesproken dat de dieren geboren en getogen moeten zijn in Nederland. Belanghebbende moet dit aantonen. De verklaring is na controle van deze gegevens af te geven. De eerste optie is dus altijd van toepassing.

De tweede optie zal standaard worden doorgestreept.

Voor deze verklaring is het noodzakelijk dat de origines van de dieren (geboren en gemest) worden ingevuld.

Verklaring 3:

The pork or pork product(s) come(s) from animal(s) slaughtered in abattoirs /processing plant(s) where no meat other than pork has been processed during production of fresh meat or added to the meat products at any stage during production.

De varkens moeten geslacht worden in een slachthuis waar geen andere dieren dan varkens zijn geslacht. De verwerking moet plaatsvinden in een bedrijf waar geen ander vlees dan varkensvlees wordt verwerkt op het moment dat het varkensvlees wordt verwerkt. Slachten, uitsnijden en verwerken moet dus gescheiden zijn in plaats/tijd.

Er mag geen vermenging zijn met vers vlees van andere diersoorten.

Belanghebbende moet dit aantonen. (Met belanghebbende wordt bedoeld alle bedrijven die belang hebben bij deze export).

Verklaring 4:

The consignment(s) destined to India do not contain beef and beef products in any form.

Er mag geen rundvlees(product) aanwezig zijn in de zending. Belanghebbende moet dit kunnen aantonen.

Verklaring 5:

The exporting country has system in place to demonstrate that the residues of pesticides, drugs, mycotoxins and chemicals in the meat and meat products comply with the Indian Food Safety and Standard Regulation or Codex Alimentarius.

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

Verklaring 6:

The consignment contains fresh/frozen/chilled meat and satisfies the following sanitary requirements:

Het gaat hier om het land van export Nederland dus.

Belanghebbende moet aangeven of het gaat om vers, gekoeld, ingevroren vlees(-product) of een vleesproduct dat één van de processen van verklaring 7 heeft ondergaan. Dit moet worden aangegeven bij type vlees.

India heeft aangegeven dat als het product vers, gekoeld of bevroren is het niet één van de drie processen beschreven bij verklaring 7 hoeft te ondergaan. Dit betekent dat "cured" producten, zoals bacon, onder dit certificaat vallen omdat ze bevroren worden geëxporteerd.

Varkensvleesproducten anders dan vers, gekoeld of bevroren moeten één van de drie processen beschreven bij verklaring 7 ondergaan.

Indien het om een vers, gekoeld of ingevroren product gaat, dan zal verklaring 7 standaard worden doorgestreept.

Verklaring 6a:

The country is free from Foot and Mouth Disease (Type C, SAT 1,2 and 3).

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de dierziektesituatie in Nederland. E-certNL controleert automatisch op aangifteplichtige dierziekten. Als de verklaring op geel gaat is informatie over de dierziektesituatie [hier](#) te vinden.

Verklaring 6b:

Eerste optie van deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de dierziektesituatie in Nederland. E-certNL controleert automatisch op aangifteplichtige dierziekten. Als de verklaring op geel gaat is informatie over de dierziektesituatie [hier](#) te vinden.

Een land is pas vrij van mond-en-klauwzeer als er geen enkel serotype voorkomt, dus alleen de eerste optie (in combinatie met (a)) kan van toepassing zijn.

Bij een uitbraak zal India waarschijnlijk met een bericht komen wat we moeten doen.

De tweede en derde optie bij (b) worden standaard doorgestreept.

Verklaring 6c:

*The country is free from African Swine Fever (ASF),
or*

The country is not free from African swine fever and the country has surveillance programme in place and established a zone in accordance with the OIE Terrestrial Animal Health Code.

The fresh meat satisfies the following conditions:

- (i) The source animals have been kept in an ASF free zone since birth or for at least the past 40 days, or which have been imported in accordance with OIE guidelines.*
- (ii) The source animals have been slaughtered in an approved abattoir, have been subjected to ante- and post-mortem inspections in accordance with OIE, and have been found free of any signs suggestive of ASF.*

Nederland moet vrij zijn van Afrikaanse varkenspest en wanneer er een uitbraak is dan moet het verse vlees afkomstig zijn van dieren die sinds hun geboorte of in ieder geval de laatste 40 dagen in een ASF-vrije zone verbleven.

De tweede optie wordt standaard doorgestreept.

Bij een uitbraak zal de tweede optie van toepassing worden en zal dit in e-CertNL worden aangepast.

Verklaring 6d:

The fresh pork and pork products have been produced in accordance with the Codex Code of Hygienic Practice for Meat (CAC/RCP 58-2005); and

Either:

comes from domestic pigs originating from a compartment with a negligible risk for Trichinella infection in accordance with OIE,

or

comes from domestic pigs that tested negative by an approved method for the detection of Trichinella larvae,

or

was processed to ensure the inactivation of Trichinella larvae in accordance with the recommendations of the Codex.

Het eerste deel van deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving.

Bij het tweede gedeelte van deze verklaring worden ten aanzien van trichinella drie opties aangegeven:

- de varkens komen uit een gebied waar geen trichinella infectie (volgens de OIE) voorkomt,
- of
- de varkens zijn getest op trichinella met een negatief test resultaat,
- of
- het vlees heeft een koudebehandeling ondergaan om er zeker van te zijn dat trichinella gedood is.

In Nederland wordt getest op trichinella. Karkassen, vlees en slachtafvallen met dwarsgestreept spierweefsel waarin een trichinella-larve is aangetroffen, zijn ongeschikt voor menselijke consumptie. Positief bevonden vlees moet worden bestemd tot categorie-2 materiaal. De tweede optie is dus van toepassing.

De andere twee opties zullen standaard worden doorgestreept.

Verklaring 6e:

The country is free from Aujeszky's disease and the source animals were kept in the country since birth,

or

The country is not free from Aujeszky's disease and the country has established zone in accordance with OIE and the fresh pork and pork products have been sourced from the said established zone and do not contain head, thoracic and abdominal viscera.

Nederland moet vrij zijn van de ziekte van Aujeszky. Wanneer er wel een uitbraak is, dan moeten het vlees en het vleesproduct afkomstig zijn uit de vrije compartimenten en het vlees mag dan niet afkomstig zijn van de kop, thoracale en abdominale ingewanden. De exporteur moet dit dan kunnen aantonen.

De tweede optie wordt standaard doorgestreept.

Bij een uitbraak zal de tweede optie van toepassing worden en zal dit in e-CertNL worden aangepast.

Verklaring 6f:

The entire consignment of pork and pork meat products:

(1) *has been produced in accordance with the Codex of Hygiene for Meat (CAC/RCP-58-2005),*

And

(2) *comes from pigs which have been slaughtered in an approved slaughterhouse/abattoir,*

And

(3) *Either*

a) *comes from pigs born and raised in country, zone or compartment demonstrated to be free from T.solium in accordance with OIE,*

or

b) *comes from pigs which have been subjected to post-mortem inspections for Taenia solium cysticerci with favourable results,*

or

c) *has been processed to ensure the inactivation on the T. Solium cysticerci in accordance with one of the following procedure:*

1) heat treatment to a core temperature of at least 80°C,

or

2) freezing to minus 10°C or less for at least ten days or any time at temperature equivalent.

(1) deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving.

(2) deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving.

(3) a) de varkens moeten geboren en gemest zijn in een land, zone of compartiment vrij van T. solium: volgens de OIE is Nederland vrij van T.solium en T.solium is nog nooit aangetoond in Nederland. Deze optie is daarom van toepassing en de ander twee opties zullen standaard worden doorgestreept.

Verklaring 6g:

The pork and pork product(s) come(s) from animals which was/were also kept in an establishment for at least three months where, Enterovirus encephalomyelitis, Transmissible gastro-enteritis, Tuberculosis, Porcine Brucellosis and Anthrax have not been reported.

Deze verklaring kan na controle van de dierziektesituatie op de boerderij van herkomst worden afgegeven. E-certNL controleert automatisch op aangifteplichtige dierziekten. Als de verklaring op geel gaat is informatie over de dierziektesituatie [hier](#) te vinden

Voor deze verklaring is het nodig om origine dier in te vullen. De dieren moeten geboren en opgefokt zijn in Nederland.

Porcine brucellosis en anthrax zijn aangifteplichtige dierziekten (OIE) en Teschen disease is in Nederland aangifteplichtig.

TGE is niet aangifteplichtig. Sinds het einde van de jaren (19)80 komt deze ziekte niet meer voor in Nederland. Op grond hiervan kan voor Nederland verklaard worden dat het vrij is van TGE. (Er wordt nog aan gewerkt om deze ziekte op te nemen in het IKB-programma).

Tuberculosis: bij varkens komt geen aangifte- of meldingsplichtige tuberculose voor, het gaat hier om rundertuberculose (m. tuberculosis). Ten aanzien van rundertuberculose geldt dat een land officieel vrij kan zijn van deze ziekte volgens EU-regelgeving. Nederland is officieel vrij van rundertuberculose. Het land blijft de officiële vrij-status behouden zolang het aantal besmette UBN's onder de 0,1% van het totale aantal runder UBN's blijft (volgens Richtlijn 64/432/EEG).

Dit wil dus niet zeggen dat ook automatisch alle bedrijven vrij zijn. Als er geëist wordt dat een bedrijf in Nederland vrij is dan moet gecontroleerd worden of het bedrijf waarvan de varkens afkomstig zijn ook runderen houdt en of deze varkens dan afkomstig zijn van een bedrijf dat niet voorkomt op de lijst geblokkeerde bedrijven (via NVIC). (Gecontroleerd moet dan worden of het UBN-nummer niet op die lijst voorkomt).

Verklaring 7:

In case the consignment contains pork products (other than fresh/chilled or frozen), the Official veterinarian has to certify the condition no. 1 to 6 as well as the following condition:

The pork product(s) has/have been produced by adopting one of the following three procedures:

1. Canning

Meat is subjected to heat treatment in a hermetically sealed container to reach an internal core temperature of at least 70°C for a minimum of 30 minutes or to any equivalent treatment which has been demonstrated to inactivate the pathogens mentioned in the above sanitary conditions.

2. Thorough cooking

Meat, previously deboned and defatted, and subjected to heating so that an internal temperature of 70°C or greater was maintained for a minimum of 30 minutes.

After cooking, it has been packed and handled in such a way to avoid exposure to any pathogens.

3. Drying after salting

After the completion of rigor mortis, the meat was deboned, salted with cooking salt (NaCl) and completely dried. It will not deteriorate at ambient temperature.

(‘Drying’ is defined in terms of the ratio between water and protein which must not be greater than 2.25:1.)

Deze verklaring heeft betrekking op alle varkensvleesproducten anders dan vers, gekoeld of ingevroren en kan worden afgegeven na controle van de behandeling. Belanghebbende moet aangeven welke behandeling is toegepast (ingeblikt, gekookt of gedroogd) en hiervoor de gegevens aanleveren. De niet van toepassing zijnde opties zullen worden doorgestreept.

Indien deze verklaring van toepassing is, zal verklaring 6 worden doorgestreept.

Verklaring 8:

The meat should be packed aseptically, adopting proper hygiene and sanitary measures.

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

Verklaring 9:

Fresh packing material is used and satisfies the necessary sanitary-hygienic requirements.

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle: de verpakking moet nieuw zijn.

5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden

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

Bijlage: certificaat voor varkensvlees

**VETERINARY CERTIFICATE FOR IMPORT OF PORK AND PORK PRODUCTS INTO INDIA
(APPLICABLE FOR ALL CATEGORIES OF PROCESSED AND UN-PROCESSED PORK AND PORK PRODUCTS)**

I. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS

Product no.	Product	Species	Meat origin	Product origin	Approval number

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.	Address

Product no.	Additional approvals	Approval no.	Address
	SLAUGHTERHOUSE		
	CUTTING PLANT		
	PROCESSING PLANT		
	COLD STORE		

Address 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 :
 Country of destination :
 Place of destination :
 Address consignee :

IV. HEALTH ATTESTATION

The undersigned Official Veterinarian certifies that:

- The meat comes from abattoir(s)/processing plant(s) accredited/ approved for export by the competent authority of the exporting country.
- The animal(s) from which the product has been sourced was/were born and reared in the country of export,
or
The pork meat products have been produced in the Netherlands with the raw materials legally imported from the country (see I IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS: meat origin) that satisfies the Indian requirements detailed in the sanitary information.

3. The pork or pork product(s) come(s) from animal(s) slaughtered in abattoirs /processing plant(s) where no meat other than pork has been processed during production of fresh meat or added to the meat products at any stage during production.
4. The consignment(s) destined to India do not contain beef and beef products in any form.
5. The exporting country has system in place to demonstrate that the residues of pesticides, drugs, mycotoxins and chemicals in the meat and meat products comply with the Indian Food Safety and Standard Regulation or Codex Alimentarius.
6. The consignment contains fresh/frozen/chilled meat and satisfies the following sanitary requirements:
 - (a) The country is free from Foot and Mouth Disease (Type C, SAT 1,2 and 3).
 - (b) The country is also free from FMD (O, A, and Asia 1),
or
The country is free from FMD of type C, SAT 1, 2, 3 but not free from O, A, Asia 1 and has established FMD free zones with vaccination and without vaccination in accordance with OIE guidelines. The entire consignments of meat and meat products has been sourced from the said FMD free zones and has been processed in accordance with the OIE Terrestrial Animal Health Code,
or
The pork and pork product(s) have been sourced from the FMD free compartment (name of the compartment) established in accordance with principles of compartmentalization for FMD of OIE. The meat and meat products have been sourced from that compartment and have been processed in accordance with OIE guidelines.
 - (c) The country is free from African Swine Fever (ASF),
or
The country is not free from African swine fever and the country has surveillance programme in place and established a zone in accordance with the OIE Terrestrial Animal Health Code. The fresh meat satisfies the following conditions:
 - (i) The source animals have been kept in an ASF free zone since birth or for at least the past 40 days, or which have been imported in accordance with OIE guidelines.
 - (ii) The source animals have been slaughtered in an approved abattoir, have been subjected to ante- and post-mortem inspections in accordance with OIE, and have been found free of any signs suggestive of ASF.
 - (d) The fresh pork and pork products have been produced in accordance with the Codex Code of Hygienic Practice for Meat (CAC/RCP 58-2005); and
Either:
 - comes from domestic pigs originating from a compartment with a negligible risk for *Trichinella* infection in accordance with OIE,
 - or
 - comes from domestic pigs that tested negative by an approved method for the detection of *Trichinella* larvae,
 - or
 - was processed to ensure the inactivation of *Trichinella* larvae in accordance with the recommendations of the Codex.
 - (e) The country is free from Aujeszky's disease and the source animals were kept in the country since birth,
or
The country is not free from Aujeszky's disease and the country has established zone in accordance with OIE and the fresh pork and pork products have been sourced from the said established zone and do not contain head, thoracic and abdominal viscera.
 - (f) The entire consignment of pork and pork meat products:
 - (1) has been produced in accordance with the Codex of Hygiene for Meat (CAC/RCP-58-2005),
And
 - (2) comes from pigs which have been slaughtered in an approved slaughterhouse/abattoir,
And
 - (3) Either
 - a) comes from pigs born and raised in country, zone or compartment demonstrated to be free from *T.solum* in accordance with OIE,
 - or

- b) comes from pigs which have been subjected to post-mortem inspections for *Taenia solium cysticerci* with favourable results,
 - or
 - c) has been processed to ensure the inactivation on the *T. Solium cysticerci* in accordance with one of the following procedure:
 - 1) heat treatment to a core temperature of at least 80°C,
 - or
 - 2) freezing to minus 10°C or less for at least ten days or any time at temperature equivalent.
 - (g) The pork and pork product(s) come(s) from animals which was/were also kept in an establishment for at least three months where, Enterovirus encephalomyelitis, Transmissible gastro-enteritis, Tuberculosis, Porcine Brucellosis and Anthrax have not been reported.
7. In case the consignment contains pork products (other than fresh/chilled or frozen), the Official veterinarian has to certify the condition no. 1 to 6 as well as the following condition:
The pork product(s) has/have been produced by adopting one of the following three procedures:
- 1. Canning
Meat is subjected to heat treatment in a hermetically sealed container to reach an internal core temperature of at least 70°C for a minimum of 30 minutes or to any equivalent treatment which has been demonstrated to inactivate the pathogens mentioned in the above sanitary conditions.
 - 2. Thorough cooking
Meat, previously deboned and defatted, and subjected to heating so that an internal temperature of 70°C or greater was maintained for a minimum of 30 minutes.
After cooking, it has been packed and handled in such a way to avoid exposure to any pathogens.
 - 3. Drying after salting
After the completion of *rigor mortis*, the meat was deboned, salted with cooking salt (NaCl) and completely dried. It will not deteriorate at ambient temperature.
(‘Drying’ is defined in terms of the ratio between water and protein which must not be greater than 2.25:1.)
8. The meat should be packed aseptically, adopting proper hygiene and sanitary measures.
9. Fresh packing material is used and satisfies the necessary sanitary-hygienic requirements.