



## Zuid-Afrika, smaakversterkers (DC)

Code: **DPDL-114** Versie: 1.0.2

Ingangsdatum: 12-07-2024

Eigenaar: NVWA O&O, Team Export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.0	26-04-2023	Instructie opgesteld naar aanleiding van omzetten van instructie DPDL-132 voor verschillende productsoorten naar een instructie specifiek voor smaakversterkers en petfood. Sjabloon is geactualiseerd voor het gebruik van de screenreader. Voor petfood is nader gespecificeerd dat verklaring 4 alleen van toepassing is voor herkauwergrondstoffen die zijn verkregen via het slachtproces (DPDL-252).
1.0.1	08-03-2024	Instructie aangepast; certificaat voor petfood – onderbouwing voor verklaring 4 nader gespecificeerd (DPDL-252).
1.0.2	11-07-2024	De instructie is geactualiseerd en opgesplitst naar een instructie per certificaat; petfood behoudt het nummer DPDL-252, smaakversterkers wordt DPDL-114. Groot-Brittannië maakt geen onderdeel meer uit van de EU. Het is daardoor niet langer mogelijk om grondstoffen uit Groot-Brittannië te gebruiken voor de export van smaakversterkers naar Zuid-Afrika.

### 1 Doel en toepassingsgebied

Deze instructie geldt voor het exporteren van smaakversterkers naar Zuid-Afrika. De instructie beschrijft de voorwaarden die gelden voor de invoer in Zuid-Afrika, 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 smaakversterkers naar Zuid-Afrika 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. 999/2001
- Verordening (EG) nr. 178/2002
- Verordening (EG) nr. 183/2005
- Verordening (EG) nr. 1069/2009
- Verordening (EU) nr. 142/2011

#### 2.2 Nationale wetgeving

- Wet dieren
- Regeling dierlijke producten
- Besluit dierlijke producten

#### 2.3 Overige

- Bilaterale afspraken tussen Zuid-Afrika en Nederland.

### 3 Definities

Begrip	Definitie
Smaakversterkers ; Smaakgevende ingewanden (Verordening (EU) nr. 142/2011)	Een vloeibaar of gedehydrateerd afgeleid product van dierlijke oorsprong dat wordt gebruikt om de smaak van voeder voor gezelschapsdieren te verbeteren.

### 4 Werkwijze

De export van vloeibare smaakversterkers naar Zuid-Afrika is toegestaan.

*Certificaat: zie bijlage.*

#### 4.1 Algemeen:

- De producten mogen uitsluitend worden vervaardigd door productiebedrijven in Nederland; de dierlijke grondstoffen mogen uitsluitend afkomstig zijn uit de volgende EU-lidstaten: Nederland, Spanje, Duitsland, Denemarken, Griekenland, Finland, Noorwegen (alleen vis) en Italië.  
NB: In de note van het certificaat is ook vermeld Groot-Brittannië, als zijnde lid van de EU; Groot-Brittannië maakt geen onderdeel meer uit van de EU. Het is daardoor niet langer mogelijk om grondstoffen uit Groot-Brittannië te gebruiken voor de export van smaakversterkers naar Zuid-Afrika.
- Raadpleeg vooraf de instructie Tijdelijke Maatregelen Derde Landen (TMDL-01) op mogelijke exportbeperkingen. Als in de TMDL-01 informatie staat die in strijd is met een landeninstructie dan is de informatie vermeld in de TMDL-01 leidend.
- Het certificaat is bestemd voor export naar Zuid-Afrika van vloeibare of droge smaakversterkers vervaardigd van gehydrolyseerde varkenslevers en/of kippenlevers en/of kippendarmen en/of vis.
- Er dient altijd een geldige importpermit bij de aanvraag aanwezig te zijn. Deze moet in zijn geheel worden geüpload in de aanvraag (inclusief 'overleaf' met het certificaatmodel).
- De autoriteiten van Zuid-Afrika hebben aangegeven dat per importpermit slechts één certificaat dient te worden afgegeven. Het vermelden van meerdere importpermits op één certificaat is niet toegestaan.
- Daarbij moet voor ieder certificaat worden aangetoond dat de te exporteren producten van die bewuste aanvraag voldoen aan de in het certificaat opgenomen onderzoek eisen, zowel het microbiologisch onderzoek als ook het DNA-onderzoek.
- Indien belanghebbende de gevraagde garanties niet kan aanleveren, zal de certificering niet doorgaan.

#### 4.2 Invuleisen van het certificaat:

- In het certificaat moet het import permit nummer worden ingevoerd. Ter controle moet de importpermit in de aanvraag worden geüpload.
- In het certificaat moet het zegel nummer worden ingevoerd. Het zegel moet zijn aangebracht door de NVWA of door het bedrijf zelf, mits een door de NVWA goedgekeurd verzegelingsprotocol aanwezig is.
- De laboratoriumuitslagen van de DNA-analyse dienen te worden geüpload in e-CertNL en bij het certificaat te worden gevoegd. De uitslag wordt afgedrukt in de annex. De certificerende NVWA-dierenarts plaats op de annex met de DNA-analyse zijn/haar naamstempel en ondertekent voor gezien (verklaring 9).
- In het certificaat ten behoeve van de export van smaakversterkers naar Zuid-Afrika kunnen bij de variabele gegevens onder "species" meerdere diersoorten komen te staan (bijv. Fish, Poultry, Porcine). In dat geval dienen op het niveau van de grondstoffen ("overzicht grondstoffen") per

diersoort waarvan grondstoffen in het product zijn verwerkt verschillende regels te worden aangemaakt, met in elke regel een andere "diersoort van de grondstof".

- Op dezelfde manier moet aangegeven worden indien grondstoffen uit verschillende landen van herkomst in het product zijn verwerkt. Bij "overzicht grondstoffen" dienen per land van herkomst van de grondstoffen verschillende regels te worden aangemaakt. De landen van herkomst van de grondstoffen komen niet op het certificaat te staan. Het is echter wel nodig deze landen van herkomst van de grondstoffen in de aanvraag te vermelden, omdat hier van af hangt welke inspecties uitgevoerd moeten worden.

### 4.3 Toelichting bij het certificaat:

#### Aanhef:

*I, the undersigned official veterinarian, authorized thereto by the veterinary services of The Netherlands, hereby certify that the following conditions have been complied with concerning the product described above and imported under authority of the RSA import permit cited above:*

Deze aanhef kan worden afgegeven na controle van de importpermit en het in het certificaat vermelde permit nummer.

#### Verklaring 1:

*The products stipulated above have been manufactured in a state approved export facility under authority and supervision of The Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority;*  
Deze verklaring kan worden afgegeven voor een Nederlands productiebedrijf dat erkend is volgens Verordening (EG) nr. 1069/2009 voor het vervaardigen van smaakgevend ingewanden en geregistreerd of erkend is volgens Verordening (EG) nr. 183/2005.

N.B.: Hiermee wordt certificering van eindproducten uit andere landen dus uitgesloten.

#### Verklaring 2:

*The pigs from which the livers were derived were born and reared in the EU <sup>(1)</sup> and were slaughtered at abattoirs approved by the Veterinary Authorities of the EU <sup>(1)</sup> and were subjected to both ante- and post mortem veterinary examination and found to be free from signs of any infectious diseases to which the species is susceptible and from which the meat was unconditionally passed fit for human consumption;*

**Note (1):** Countries include Netherlands, Spain, Germany, Denmark, France, UK, Finland, Norway (only fish) and Italy

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven. Belanghebbende moet aantonen dat het product hieraan voldoet. De slachtdieren waarvan het product afkomstig is, moeten geboren, gemest en geslacht zijn in de landen genoemd in voetnoot (1), exclusief Noorwegen. Met "Norway (only fish)" wordt bedoeld dat voor Noorwegen geldt dat daar alleen vis vandaan mag komen. Dit kan voor **Nederlandse grondstoffen** aangetoond worden door middel van bedrijfsverklaringen van de betreffende slachthuizen. In het geval van **geïmporteerde grondstoffen uit andere lidstaten** moet dit worden verklaard door de officiële dierenarts in de lidstaat van herkomst (pre-certificering). Daarnaast moet worden aangetoond dat de grondstoffen afkomstig waren van ante- en post mortem goedgekeurde slachtdieren. Dit dient te blijken uit het begeleidend handelsdocument conform Verordening (EU) nr. 142/2011 waarmee de grondstoffen aangevoerd worden; de vermelde categorie moet zijn cat. 3 a).

#### Verklaring 3:

*The poultry from which the poultry livers and/or poultry intestines were sourced, were hatched and raised in the EU<sup>(1)</sup> and were slaughtered at abattoirs approved by the Veterinary Authorities of the EU<sup>(1)</sup> Member State and were subjected to both ante- and post mortem veterinary examination and found to be free from signs of any infectious diseases to which the species is susceptible and from which the meat was unconditionally passed fit for human consumption;*

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven. Belanghebbende moet aantonen dat het product hieraan voldoet. De slachtdieren waarvan het product afkomstig is, moeten geboren, gemest en geslacht zijn in een van de volgende landen: Nederland, Spanje, Duitsland, Denemarken, Frankrijk, Verenigd Koninkrijk, Finland, Noorwegen (alleen vis) en Italië. Dit kan voor **Nederlandse grondstoffen** aangetoond worden door middel van bedrijfsverklaringen van de betreffende slachthuizen. In het geval van **geïmporteerde grondstoffen uit andere lidstaten** moet dit worden verklaard door de officiële dierenarts in de lidstaat van herkomst (pre-certificering). Daarnaast moet worden aangetoond dat de grondstoffen afkomstig waren van ante- en post mortem goedgekeurde slachtdieren. Dit dient te blijken uit het begeleidend handelsdocument conform Verordening (EU) nr. 142/2011 waarmee de grondstoffen aangevoerd worden; de vermelde categorie moet zijn cat. 3 a).

**Verklaring 4:**

*The raw materials were derived from fish caught from the sea or as a by-product from facilities manufacturing fish for human consumption. No fish that were killed for disease eradication purposes were used;*

Er moet aantoonbaar gemaakt worden dat de gebruikte visingrediënten hieraan voldoen. Dit dient te blijken uit het begeleidend handelsdocument conform Verordening (EU) nr. 142/2011 waarmee de grondstoffen aangevoerd worden; de vermelde categorie moet zijn cat. 3 i) of cat. 3 j). De visgrondstoffen mogen alleen afkomstig zijn uit de landen genoemd in voetnoot (1). Met "Norway (only fish)" wordt bedoeld dat voor Noorwegen geldt dat daar alleen visgrondstoffen vandaan mogen komen. Dit betekent echter niet dat visgrondstoffen niet uit de overige in voetnoot (1) genoemde landen mogen komen.

Deze verklaring stoelt nog op de oude definities van cat. 3-materiaal uit Verordening (EG) nr. 1774/2002 (vervallen in 2011). De definitie van cat. 3-materiaal uit Verordening (EG) nr. 1774/2002 omvatte toentertijd alleen nog op zee gevangen vis. Tegenwoordig omvat de definitie van cat. 3-materiaal uit Verordening (EG) nr. 1069/2009 alle waterdieren, inclusief aquacultuur en zoetwatervis. De Europese wetgeving zoals die op dit moment geldt is leidend. De visgrondstoffen mogen behalve van wildvang op zee of als bijproduct van visverwerkend bedrijven dus ook afkomstig zijn van aquacultuur en zoetwatervis.

**Verklaring 5:**

*The processing facility producing the raw materials derived from fish is approved for export and is under veterinary supervision;*

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de leverancier van de visgrondstoffen.

**Verklaring 6:**

*The poultry intestines were handled as follows:*

- a. *After evisceration and meat inspection, the intestines were removed from the evisceration area;*
- b. *The intestines are continuously dispatched and kept at a maximum temperature of 7°C during transportation;*
- c. *Any intestines that are stored for longer than 12 hours prior to dispatch, were stored at a temperature of equal to or less than 7°C;*

Deel a. en b. van deze verklaring kunnen worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving.

Deel c. van deze verklaring kan na controle worden afgegeven: deze eis gaat namelijk uit boven EU- en nationale regelgeving (waar koeling niet verplicht is als het cat. 3-materiaal binnen 24 uur na verzamelen wordt verwerkt). Belanghebbende moet dit aantonen. Dit kan voor Nederlandse grondstoffen aangetoond worden door middel van bedrijfsverklaringen van de betreffende slachthuizen. In het geval van geïmporteerde grondstoffen uit andere lidstaten moet dit worden verklaard door de officiële dierenarts in de lidstaat van herkomst (pre-certificering).

**Verklaring 7:**

*The liquid or dry palatability enhancer as stipulated above contain no material derived from ruminants or rabbits;*

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven op basis van een grondstoffenlijst, aan te leveren door belanghebbende.

**Verklaring 8:**

*Either the liquid or dry palatability enhancers or all ingredients of animal origin (excluding those derived from fish) were subjected to a heat treatment whereby its inner core temperature was raised to at least 90 degrees Celsius throughout their substance;*

*And*

*The ingredients of animal origin derived from fish were subjected to a heat treatment whereby its inner core temperature was raised to at least 80 degrees Celsius;*

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven op basis van procesgegevens betreffende het eindproduct, dan wel de grondstoffen van dierlijke oorsprong, aan te leveren door belanghebbende.

Het eindproduct of alle dierlijke ingrediënten (met uitzondering van vis) moeten zijn verhit tot een kerntemperatuur van tenminste 90°C. Voor visgrondstoffen geldt dat deze een verhitting moeten hebben ondergaan tot een kerntemperatuur van minimaal 80°C.

Voor de gebruikte dierlijke grondstoffen worden hiervoor procesgegevens van de producent van de grondstoffen geaccepteerd, hetzij in het handelsdocument (veld I.31) hetzij in de vorm van een bedrijfsverklaring opgesteld door de producent van de grondstoffen.

**Verklaring 9:**

*Samples have been taken for DNA-based analysis validated by the European Union reference laboratory for animal proteins in feeding stuffs. A copy of the test results, issued not more than 30 days prior to certification of the consignment must be included with the documentation;*

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van de negatieve laboratoriumuitslagen van een DNA-analyse van de te exporteren partij, betreffende de aanwezigheid van DNA van herkauwers.

De DNA-analyse moet worden uitgevoerd door een geaccrediteerd laboratorium met een geaccrediteerde methode. Elk product in de exportzending moet worden onderzocht. Per product moeten vijf submonsters worden genomen. Er mag een mengmonster worden gemaakt door het laboratorium, mits duidelijk op de uitslag wordt vermeld welke producten, en hoeveel submonsters per product, in het mengmonster zijn verwerkt (b.v.: Onderzoek op mengmonster, gemaakt door laboratorium, van product X (n=5), product Y (n=5) en product Z (n=5)).

De laboratoriumuitslagen van de DNA-analyse dienen te worden geüpload in e-CertNL en bij het certificaat te worden gevoegd. De uitslag wordt afgedrukt in de annex. De certificerende NVWA-dierenarts plaats op annex met de DNA-analyse zijn/haar naamstempel en ondertekent voor gezien.

**Verklaring 10:**

*At least 5 samples of the Liquid or Dry Palatability Enhancer have been taken at random from the batch to be exported and complies with the following standards:*

*a. Salmonella: absence in 25 g; n =5, c =0, M =0, m =0;*

*b. Enterobacteriaceae: M=3x10<sup>2</sup> in 1 g, n =5, c =2, m =10;*

*where n = number of units comprising the sample;*

*m = threshold value for the number of bacteria; result satisfactory if the number of bacteria in all sample units does not exceed m;*

*M = maximum value for the number of bacteria; result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more sample units is M or more;*

*c = number of sample units the bacterial count of which may be between m and M, the sample still being considered acceptable if the bacterial count of the other sample units is m or less;*

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van laboratoriumuitslagen van de te exporteren partij, aan te leveren door belanghebbende.

Verklaring 11:

*Every precaution was taken to ensure that the material was not contaminated in any way after the heat treatment and the material was packed into new/properly disinfected containers/bags/sacks;*

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

Verklaring 12:

*The consignment was sealed under the supervision of the official veterinary services;*

Deze verklaring kan worden afgegeven nadat het transportmiddel of de container verzegeld is onder toezicht van de NVWA. Dit kan direct toezicht zijn of indirect toezicht, waarbij er in de laatste situatie tussen de NVWA en het bedrijf afspraken zijn gemaakt - middels een goedgekeurd protocol - over de verzegeling van de partij door het bedrijf en de waarborgen hieromtrent waarop de NVWA toezicht houdt.

## **5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden**

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

Bijlage: certificaat

VETERINARY CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF LIQUID OR DRY PALATABILITY ENHANCER DERIVED FROM HYDROLYZED PORCINE AND/OR POULTRY LIVERS AND/OR POULTRY INTESTINES AND/OR FISH FROM THE NETHERLANDS TO THE REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**I. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS**

Product no.	Name of the product	Species	Origin product

Batch no.	Production date	No. of packages	Type of packaging	Nett weight	Gross weight

Marks :  
 Container number :  
 Seal number :  
 R.S.A. import permit no :

**II. ORIGIN OF THE PRODUCTS**

Product no.	Approval number of establishment	Name and address of approved establishment

Name and address of exporter :  
 Dispatched from :

**III. DESTINATION OF THE PRODUCTS**

Means of conveyance :  
 Identification of the means of conveyance :  
 Name and address consignee :  
 Country of destination :  
 Name and address of destination :

**IV. HEALTH ATTESTATION**

I, the undersigned official veterinarian, authorized thereto by the veterinary services of The Netherlands, hereby certify that the following conditions have been complied with concerning the product described above and imported under authority of the RSA import permit cited above:

1. The products stipulated above have been manufactured in a state approved export facility under authority and supervision of The Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority;
2. The pigs from which the livers were derived were born and reared in the EU<sup>(1)</sup> and were slaughtered at abattoirs approved by the Veterinary Authorities of the EU<sup>(1)</sup> and were subjected to both ante- and post mortem veterinary examination and found to be free from signs of any infectious diseases to which the species is susceptible and from which the meat was unconditionally passed fit for human consumption;
3. The poultry from which the poultry livers and/or poultry intestines were sourced, were hatched and raised in the EU<sup>(1)</sup> and were slaughtered at abattoirs approved by the Veterinary Authorities of the EU<sup>(1)</sup> Member State and were subjected to both ante- and post mortem veterinary examination and found to be free from signs of any infectious diseases to which the species is susceptible and from which the meat was unconditionally passed fit for human consumption;
4. The raw materials were derived from fish caught from the sea or as a by-product from facilities manufacturing fish for human consumption. No fish that were killed for disease eradication purposes were used;

5. The processing facility producing the raw materials derived from fish is approved for export and is under veterinary supervision;
6. The poultry intestines were handled as follows:
  - a. After evisceration and meat inspection, the intestines were removed from the evisceration area;
  - b. The intestines are continuously dispatched and kept at a maximum temperature of 7°C during transportation;
  - c. Any intestines that are stored for longer than 12 hours prior to dispatch, were stored at a temperature of equal to or less than 7°C;
7. The liquid or dry palatability enhancer as stipulated above contain no material derived from ruminants or rabbits;
8. Either the liquid or dry palatability enhancers or all ingredients of animal origin (excluding those de-ri-ved from fish) were subjected to a heat treatment whereby its inner core temperature was raised to at least 90 degrees Celsius throughout their substance;  
AND  
The ingredients of animal origin derived from fish were subjected to a heat treatment whereby its inner core temperature was raised to at least 80 degrees Celsius;
9. Samples have been taken for DNA-based analysis validated by the European Union reference laboratory for animal proteins in feeding stuffs. A copy of the test results, issued not more than 30 days prior to certification of the consignment must be included with the documentation;
10. At least 5 samples of the Liquid or Dry Palatability Enhancer have been taken at random from the batch to be exported and complies with the following standards:
  - a. Salmonella: absence in 25 g: n =5, c =0, M =0, m =0;
  - b. Enterobacteriaceae:  $M=3 \times 10^2$  in 1 g, n =5, c =2, m =10;  
where n = number of units comprising the sample;  
m = threshold value for the number of bacteria; result satisfactory if the number of bacteria in all sample units does not exceed m;  
M = maximum value for the number of bacteria; result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more sample units is M or more;  
c = number of sample units the bacterial count of which may be between m and M, the sample still being considered acceptable if the bacterial count of the other sample units is m or less;
11. Every precaution was taken to ensure that the material was not contaminated in any way after the heat treatment and the material was packed into new/properly disinfected containers/bags/sacks;
12. The consignment was sealed under the supervision of the official veterinary services.

(1) Countries include Netherlands, Spain, Germany, Denmark, France, UK, Finland, Norway (only fish) and Italy