



China, varkensgelatine DC

Code: **(DPDL-153)** Versie: 1.0.2

Ingangsdatum: 07-10-2022

Eigenaar: NVWA O&O, Team Import & export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.0	23-12-2013	In november 2013 zijn met China afspraken gemaakt over de export van varkensgelatine bestemd voor dierlijke consumptie.
1.0.1	05-07-2018	In juli 2018 is de instructie geactualiseerd.
1.0.2	07-10-2022	Sjabloon is geactualiseerd voor het gebruik van de screenreader en qua inhoud. Het eerder afgestemde certificaat is niet meer actueel en niet meer beschikbaar in e-CertNL.

1 Doel en toepassingsgebied

Deze instructie geldt voor het exporteren van varkensgelatine DC naar China. De instructie beschrijft de voorwaarden die gelden voor de invoer in China, 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 varkensgelatine DC naar China zijn officiële bilaterale afspraken gemaakt. Deze afspraken zijn bindend, van deze afspraken kan dus niet worden afgeweken.

2 Wettelijke basis

2.1 EU-regelgeving

Overig

- Verordening (EG) nr. 852/2004 (levensmiddelenhygiëne)
- Verordening (EG) nr. 853/2004 (levensmiddelenhygiëne)
- Verordening (EG) nr. 183/2005 (diervoederhygiëne)
- Verordening (EG) nr. 1069/2009 (niet voor humane consumptie bestemde dierlijke bijproducten)

2.2 Nationale wetgeving

- Wet dieren
- Besluit Diergezondheid
- Besluit Dierlijke producten

2.3 Overige

- Bilaterale afspraken tussen China en Nederland.

3 DEFINITIES

nvt

4 WERKWIJZE

4.1 Algemeen

- De export van varkensgelatine DC naar China is toegestaan, alleen op basis van een bilateraal afgestemd certificaat.
- Het bilateraal afgestemde certificaat dat eerder in e-CertNL is opgenomen, is niet meer actueel. Het certificaat is beëindigd in e-CertNL. Wanneer belanghebbend bedrijf voornemens is om varkensgelatine DC te exporteren naar China moet tijdig contact worden opgenomen met de NVWA om na te gaan of en met welk certificaat de export moet plaatsvinden.
- 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.
- Certificaat: zie bijlage.

4.2 Toelichting bij het certificaat (oktober 2022 vervallen)

Verklaring 1:

For the production of this product only fresh porcine bones have been used, coming from animals which have undergone an ante- and post mortem inspection at the time of slaughter and did not show, as a result of this inspection, any clinical symptoms of the diseases associated with swine in the OIE notifiable diseases list;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving. De grondstoffen moeten afkomstig zijn van bedrijven die een slachthuiserkenning hebben en afkomstig zijn van post mortem-goedgekeurde dieren.

Verklaring 2:

Porcine bones are crushed and degreased in hot water for 30 minutes at 90 degrees Celsius;

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van het productieproces van het betreffende bedrijf.

Verklaring 3:

After drying, the gelatin is extracted by steam extraction at a temperature of 133 degrees Celsius during 20 minutes at an absolute pressure of 3 bars. The gelatin is concentrated and dried before milling;

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van het productieproces van het betreffende bedrijf.

Verklaring 4:

The product is packed in new packing material that satisfies the EU-requirements for safety and hygiene, suitable for food package;

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de verpakkingen.

Verklaring 5:

The product has been heat treated in order to destroy the vegetative pathogenic micro-organisms;

Deze verklaring kan worden afgegeven wanneer aan verklaring 2 en 3 van dit certificaat is voldaan.

Verklaring 6:

After treatment, every precaution was taken to prevent recontamination of the sterilized product;

Deze verklaring kan op basis van EU- en nationale regelgeving worden afgegeven voor bedrijven die een erkenning hebben.

Verklaring 7:

The product(s) is/are fit for animal consumption in accordance with EU and national legislation;

Deze verklaring kan worden afgegeven voor producten van bedrijven die zijn gemachtigd overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004.

Verklaring 8:

The raw materials from which this batch of pig gelatin was produced, are not contaminated by any ruminant-derived ingredients from the countries or regions which have bovine spongiform encephalopathy (BSE);

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van een door de NVWA uitgevoerde audit waarin is vastgesteld dat het bedrijf geen grondstoffen van herkauwers verwerkt, dan wel een door de NVWA goedgekeurd protocol waarin deze eis voldoende is gewaarborgd.

Verklaring 9:

The product described above was analyzed prior to export and complies with the following standards:

Salmonella: Absence in 25g: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, and $M = 0$

Enterobacteriaceae in 1 g: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$

Where:

- n = number of units comprising the sample

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

- M = maximum value for the number of bacteria; the result is considered to be 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 is 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 negatieve laboratoriumuitslagen van de te exporteren partij, aan te leveren door belanghebbende.

5 BEVOEGDHEDEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

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

Bijlage 1: certificaat

HEALTH CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF PORCINE GELATINE INTENDED FOR ANIMAL CONSUMPTION, FROM THE NETHERLANDS TO THE PEOPLE'S REPUBLIC CHINA.

I. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS

Product no.	Product

Batch no.	Nature of packaging	Number of packages	Net weight

Marks :
 Seal number :
 Container number :

II. ORIGIN OF THE PRODUCTS

Name and address of consignor :
 Dispatched from :

III. DESTINATION OF THE PRODUCTS

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

IV. HEALTH ATTESTATION

I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that:

- For the production of this product only fresh porcine bones have been used, coming from animals which have undergone an ante- and post mortem inspection at the time of slaughter and did not show, as a result of this inspection, any clinical symptoms of the diseases associated with swine in the OIE notifiable diseases list;
- Porcine bones are crushed and degreased in hot water for 30 minutes at 90 degrees Celsius;
- After drying, the gelatin is extracted by steam extraction at a temperature of 133 degrees Celsius during 20 minutes at an absolute pressure of 3 bars. The gelatin is concentrated and dried before milling;
- The product is packed in new packing material that satisfies the EU-requirements for safety and hygiene, suitable for food package;
- The product has been heat treated in order to destroy the vegetative pathogenic micro-organisms;
- After treatment, every precaution was taken to prevent recontamination of the sterilized product;
- The product(s) is/are fit for animal consumption in accordance with EU and national legislation;
- The raw materials from which this batch of pig gelatin was produced, are not contaminated by any ruminant-derived ingredients from the countries or regions which have bovine spongiform encephalopathy (BSE);
- The product described above was analyzed prior to export and complies with the following standards:
 Salmonella: Absence in 25g: n = 5, c = 0, m = 0, and M = 0
 Enterobacteriaceae in 1 g: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300
 Where:
 - n = number of units comprising the sample
 - m = threshold value for the number of bacteria; the result is satisfactory if the number of bacteria in all sample units does not exceed m;
 - M = maximum value for the number of bacteria; the result is considered to be 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 is still being considered acceptable if the bacterial count of the other sample units is m or less.