



Zuid-Afrika, verhitte pluimveevleesproducten

Code: **PL-51** Versie: 1.1.8

Ingangsdatum: 11-07-2023

Eigenaar: NVWA O&O, Team Export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.1.8	10-07-2023	Actualisatie van de instructie en opsplitsing van de instructie per certificaat. Zuid-Afrika, verhitte pluimveevleesproducten behoudt de oorspronkelijke code PL-51; Zuid-Afrika, vers pluimveevlees en pluimveeseperatorvlees wordt code PL-66.

1 Doel en toepassingsgebied

Deze instructie geldt voor het exporteren van verhitte pluimveevleesproducten 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 verhitte pluimveevleesproducten 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. 852/2004
- Verordening (EG) nr. 853/2004
- Verordening (EU) nr. 1169/2011
- Verordening (EU) 2017/625

2.2 Nationale wetgeving

- Wet dieren
- Besluit dierlijke producten

2.3 Overige

- Bilaterale afspraken tussen Zuid-Afrika en Nederland.

3 Definities

Begrip	Definitie
Kanalisatie	Kanalisatie is het borgen van een kenmerk dat voor afgifte van een garantie ten behoeve van export noodzakelijk is.
Kanalisatiemiddel	Een middel, bijvoorbeeld een document, dat op het moment van afgifte de borging van kanalisatiekenmerken bevestigt. Het kanalisatiemiddel staat onder toezicht van de officiële autoriteit.

4 Werkwijze

De export van verhitte pluimveevleesproducten is toegestaan.

Certificaat: *zie bijlage*.

Het certificaat kan worden gebruikt voor export van verhitte pluimveevleesproducten vallend onder de HS-codes: 0210,1601 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.
- De eisen die verder gaan dan EU-eisen, kunnen middels geleidebiljet (tussen bedrijven in NL) of pre-exportcertificaten (indien afkomstig uit andere lidstaten) of importcertificaten (indien afkomstig uit derde landen) onderbouwd worden.
- Indien belanghebbende de gevraagde garanties niet kan aanleveren, zal de certificering niet doorgaan.

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 uit het ei is gekomen;
- Origine dier (gemest) = het land waar het dier gemest/gehouden is;
- Origine vlees = het land waar het dier geslacht is;
- Origine product = het land waar de laatste handeling aan het te exporteren product heeft plaatsgevonden. Voor dit certificaat geldt dat dat Nederland is (zie verklaring 8).
- Voor dit certificaat moet bij het invullen van de aanvraag worden aangegeven wat de HPAI- en NCD-status van Nederland op het moment van export is.
- De landen waar de dieren geboren, gemest en geslacht mogen zijn, zijn Duitsland, België, Denemarken, UK en Nederland.

4.3 Toelichting bij het certificaat

Verklaring 1:

The product does not contain any material of bovine, ovine, caprine, porcine or lagomorph origin
Deze verklaring kan na controle worden afgegeven. Belanghebbende moet dit kunnen aantonen. Dit kan bijvoorbeeld worden aangetoond aan de hand van een ingrediëntenlijst.

Verklaring 2:

The meat products are manufactured from fresh meat or meat products, derived from poultry hatched and reared and slaughtered in the EU⁽¹⁾.

De voetnoot (1) staat voor de landen waar de dieren en vlees vandaan mogen komen. Dit zijn: België, Denemarken, Duitsland, Nederland en het Verenigd Koninkrijk.

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven. Belanghebbende moet kunnen aantonen dat de dieren en het vlees afkomstig zijn uit deze landen.

Verklaring 3:

The poultry is slaughtered at an establishment, which is approved by the veterinary authorities for export purposes.

Belanghebbende moet kunnen aantonen dat de dieren in erkende slachthuizen in de landen genoemd in de voetnoot (bij verklaring 2) zijn geslacht. Deze slachthuizen hoeven niet op het certificaat

ingevuld te worden maar moeten wel aan de NVWA getoond kunnen worden. Deze slachthuizen kunnen daarom wel in e-CertNL ingevuld worden. Deze verklaring kan na controle worden afgegeven.

Verklaring 4:

The poultry from which the meat used in the production of these products was derived, have been subjected to ante- and post-mortem examination and did not show any sign of infectious diseases and the meat is safe and suitable for human consumption.

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

Verklaring 5:

The Netherlands are free from Newcastle Disease (NCD) and Highly Pathogenic Avian Influenza (HPAI) as defined for both diseases by the World Organization for Animal Health (OIE) Terrestrial Animal Health Code.

*Or**

the product has been subjected to a process to ensure inactivation of the NCD & HPAI viruses in accordance with the recommendations of the World Organization for Animal Health (OIE) Terrestrial Animal Health Code.

In deze verklaring wordt doorgestreept wat niet van toepassing is. Hiervoor moet aangegeven worden wat de HPAI- en NCD-status van Nederland zijn.

Het eerste deel van deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de dierziektesituatie in Nederland. Nederland moet vrij zijn van HPAI en NCD. E-CertNL controleert automatisch op deze aangifteplichtige dierziekten op de dag van export.

Als er een uitbraak is van een van deze 2 ziektes, is het tweede deel van de verklaring van toepassing en zal dit eerste deel doorgestreept worden.

Bij een uitbraak van HPAI of NCD zal het vlees een behandeling moeten ondergaan die leidt tot de inactivatie van beide virussen. Deze verklaring kan dan afgegeven worden na controle van de hitte behandeling.

Voor AI geldt ten aanzien van de inactivatie van het virus in vlees dat de verhitting minimaal moet voldoen aan het volgende:

	Core temperature (°C)	Time
Poultry meat	60.0	507 seconds
	65.0	42 seconds
	70.0	3.5 seconds
	73.9	0.51 second

En voor NCD geldt ten aanzien van de inactivatie van het virus in vlees dat de verhitting minimaal moet voldoen aan het volgende:

	Core temperature (°C)	Time
Poultry meat	65.0	39.8 seconds
	70.0	3.6 seconds
	74.0	0.5 second
	80.0	0.03 second

Verklaring 6:

The stipulated meat products have been subjected to the following heat treatments:

<i>Product</i>	<i>Inner-core temperature</i>	<i>Dwell time</i>
----------------	-------------------------------	-------------------

Belanghebbende moet in e-CertNL aangeven wat de kerntemperatuur en de behandeltijd van de toegepaste hittebehandeling was. Deze verklaring kan na controle worden afgegeven.

Verklaring 7:

In the case of canned products, the meat products require no refrigeration and have been treated in hermetically sealed containers with an Fo value of at least 3.

Dit is de standaard behandeling voor ingeblikte producten, dus deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

Verklaring 8:

The processing of products is done at the above mentioned facility, approved by the veterinary authorities of the exporting country, and takes place under adequate hygienic conditions, which preclude contamination of raw materials and finished products; and where efficient and adequate checks are carried out to ensure maintenance of microbiological and hygiene standards, and efficacy of treatment; and where appropriate health marking and identification of products are carried out.

Het product moet in het exporterende land, dus Nederland, geproduceerd worden in een hiervoor erkend bedrijf.

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving voor een erkend vleesproductenbedrijf in Nederland.

Verklaring 9:

The manufacturing procedures were approved by the supreme veterinary authorities and were properly applied to ensure efficacy of treatment.

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

Verklaring 10:

The said products, their wrappings or packaging, bear a mark proving that they all come from veterinary approved establishments.

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

Verklaring 11:

The storage and transport conditions are in compliance with acceptable hygiene standards, to ensure temperature conservation relevant to the particular products.

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

Verklaring 12:

The products are not contaminated or exposed to infectious material during handling and prior to export to South Africa and do not contain any harmful additives and are safe and suitable for human consumption.

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

Verklaring 13:

The products were containerized and sealed under the supervision of competent authority from the exporting country.

De verzegeling dient onder toezicht van de NVWA te gebeuren.

5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden

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

Zuid-Afrika, verhitte pluimveevleesproducten

Code: PL-51

Versie: 1.1.8

Ingangsdatum: 11-07-2023

Bijlage: certificaat

VETERINARY CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF HEAT TREATED INCLUDING CANNED POULTRY MEAT PRODUCTS FROM THE NETHERLANDS TO SOUTH AFRICA**I. IDENTIFICATION OF THE MEAT PRODUCT**

Product no.	Product	Species	Origin	Approval number

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

Product no.	Production date	Storage life	Intended use	Storage

Marks :
 Import permit number :
 Container number :
 Seal number :

II. ORIGIN OF THE PRODUCT

Product no.	Approval no.	Address

Name and Address of exporter :
 Date of shipment on or about :
 Place of loading :
 Dispatched from :

III. DESTINATION OF THE PRODUCT

Means of conveyance :
 Identification of the means of conveyance :
 Transit country :
 Country of destination :
 Point of entry :
 Name and Address of consignee :

IV. SANITARY INFORMATION

I, the undersigned, official veterinarian of the issuing veterinary authority of the Netherlands, hereby certify that the products described above, meet the following requirements:

- The product does not contain any material of bovine, ovine, caprine, porcine or lagomorph origin.
- The meat products are manufactured from fresh meat or meat products, derived from poultry hatched and reared and slaughtered in the EU⁽¹⁾.
- The poultry is slaughtered at an establishment, which is approved by the veterinary authorities for export purposes.
- The poultry from which the meat used in the production of these products was derived, have been subjected to ante- and post-mortem examination and did not show any sign of infectious diseases and the meat is safe and suitable for human consumption.
- The Netherlands are free from Newcastle Disease (NCD) and Highly Pathogenic Avian Influenza (HPAI) as defined for both diseases by the World Organization for Animal Health (OIE) Terrestrial Animal Health Code.

*or

the product has been subjected to a process to ensure inactivation of the NCD & HPAI viruses in accordance with the recommendations of the World Organization for Animal Health (OIE) Terrestrial Animal Health Code.

6. The stipulated meat products have been subjected to the following heat treatments:
- | Product | Inner-core temperature | Dwell time |
|---------|------------------------|------------|
|---------|------------------------|------------|
7. In the case of canned products, the meat products require no refrigeration and have been treated in hermetically sealed containers with an Fo value of at least 3.
8. The processing of products is done at the above mentioned facility, approved by the veterinary authorities of the exporting country, and takes place under adequate hygienic conditions, which preclude contamination of raw materials and finished products; and where efficient and adequate checks are carried out to ensure maintenance of microbiological and hygiene standards, and efficacy of treatment; and where appropriate health marking and identification of products are carried out.
9. The manufacturing procedures were approved by the supreme veterinary authorities and were properly applied to ensure efficacy of treatment.
10. The said products, their wrappings or packaging, bear a mark proving that they all come from veterinary approved establishments.
11. The storage and transport conditions are in compliance with acceptable hygiene standards, to ensure temperature conservation relevant to the particular products.
12. The products are not contaminated or exposed to infectious material during handling and prior to export to South Africa and do not contain any harmful additives and are safe and suitable for human consumption.
13. The products were containerized and sealed under the supervision of competent authority from the exporting country.

* Delete as appropriate

⁽¹⁾ Germany, Belgium, Denmark, UK , The Netherlands