



# Australië, meat based flavour producten (met meer dan 5% rundvlees)

Code: RL-085 Versie: 1.0.0

Ingangsdatum: 12-04-2023

Eigenaar: NVWA O&O, Team Export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.0	11-04-2023	Actualisatie van de instructie en opsplitsing van de instructie per certificaat. Australië, vers varkensvlees behoudt de oorspronkelijke code RL-009; Australië, varkensdarmen wordt code RL-261, Australië, meat based flavour wordt code 085 en Australië, vleesconserven wordt code RL-086.

## 1 Doel en toepassingsgebied

Deze instructie geldt voor het exporteren van meat based flavour producten (met meer dan 5% rundvlees bevatten) naar Australië. De instructie beschrijft de voorwaarden die gelden voor de invoer in Australië, 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 meat based flavour producten (met meer dan 5% rundvlees) naar Australië 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. 1169/2011
- Verordening (EU) nr. 2016/429
- Verordening (EU) nr. 2017/625

### 2.2 Nationale wetgeving

- Wet dieren
- Besluit dierlijke producten

### 2.3 Overige

- Bilaterale afspraken gemaakt tussen Australië en Nederland.

## 3 Definities

Begrip	Definitie
Meat based flavour producten	Producten met op vlees gebaseerde smaken die meer dan 5% rundvlees bevatten.

## 4 Werkwijze

De export van meat based flavour producten (met meer dan 5% rundvlees) naar Australië is toegestaan.

Certificaat: *zie bijlage*.

Toelichting bij het certificaat: het certificaat kan worden gebruikt voor export van meat based flavour producten (met meer dan 5% rundvlees) vallend onder de HS-codes: 0210, 1602, 1603 en 2104. Het gaat hierbij om producten met op vlees gebaseerde smaken die meer dan 5% rundvlees bevatten. De belanghebbende moet dit kunnen aantonen.

Vereist	J/N
Exportregistratie	Nee
3 <sup>e</sup> 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.
- 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 rund geboren = het land waar het dier geboren is = de dieren moeten in NL geboren zijn;
- Origine rund gemest = het land waar het dier gemest is = de dieren moeten in NL gemest zijn;
- Origine vlees = het land waar het dier geslacht is = de dieren moeten in NL geslacht zijn;
- Origine product = het land waar de laatste handeling aan het te exporteren product heeft plaatsgevonden.
- Alleen de productiedatum moet ingevuld worden, de andere data zullen niet op het certificaat verschijnen.
- Het productiebedrijf moet ingevuld worden.
- Bij de additionele erkenningen hoeft niks ingevuld te worden, maar omdat belanghebbende moet kunnen aantonen dat de dieren in slachthuizen in Nederland zijn geslacht, kan de belanghebbende hier wel de slachthuizen ter controle invullen. Deze zullen niet op het certificaat verschijnen.

### 4.3 Toelichting bij het certificaat

#### Verklaring 1:

*The beef product is derived from bovine animals that have been born, raised and slaughtered in the Netherlands.*

Deze verklaring kan na controle worden aangegeven. De belanghebbende moet kunnen aantonen dat de dieren in Nederland geboren, gemest en geslacht zijn. Dit kan op het slachthuis aangetoond worden en dan via een geleidebiljet worden doorgegeven.

#### Verklaring 2:

*The animals from which the meat was derived passed ante- and post- mortem veterinary inspection under official veterinary supervision and were found to be free from contagious or infectious disease.*

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

Verklaring 3:

*The beef product is considered to be fit for human consumption.*

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

Verklaring 4:

*The meat is heat processed at approved establishments.*

De vleesproductenbedrijven moeten worden ingevuld. Dit is het bedrijf dat in e-CertNL wordt ingevuld als zijnde het bedrijf waar de laatste handeling (verhitting) aan het product heeft plaatsgevonden en waarvan het EG-nummer op de verpakking zit. Deze verklaring kan worden afgegeven nadat gecontroleerd is of het bedrijf ingevuld en erkend is.

Verklaring 5:

*The core temperature of the meat exceeded 100°C for not less than 30 minutes.*

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van het verhittingsproces. De belanghebbende moet gegevens overhandigen waaruit blijkt dat het product aan deze eis voldoet.

Verklaring 6:

*The product contains no discernible pieces of meat.*

Deze verklaring kan afgegeven worden na controle van het product. In het product mag je geen stukken vlees meer zien. De belanghebbende moet dit aantonen.

Verklaring 7:

*The meat based flavour has been packed in clean, new bags, wrappers or packing containers.*

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

Verklaring 8:

*The identification/veterinary control number of the establishment where the meat was heat processed is readily visible on the outer wrapping or package. The identification/veterinary control numbers can not be removed without damage.*

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

Verklaring 9:

*The meat based flavour has not been exposed to contamination before export.*

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

Verklaring 10:

*The meat based flavour is shipped to Australia in a clean container the seal of which is intact at the time of export.*

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven.

Verklaring 11:

*The product does not contain any material derived from ovines and/or caprines (sheep and goats).*

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven. Belanghebbende moet aantonen dat er geen materiaal afkomstig van schapen en/of geiten in het product is verwerkt.

## **5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden**

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

## Australië, meat based flavour producten (met meer dan 5% rundvlees)

Code: RL-085

Versie: 1.0.0

Ingangsdatum: 12-04-2023

Bijlage: certificaat voor de export van meat based flavour producten (met meer dan 5% rundvlees)

### VETERINARY HEALTH CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF HEAT-TREATED SHELF-STABLE BEEF AND BEEF PRODUCTS TO AUSTRALIA

#### I. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS

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	Intended use	Storage

Marks :  
Container number :  
Seal number :

#### II. ORIGIN OF THE PRODUCTS

Product no.	Approval no.	Address

Address of 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 :  
Transit country :  
Country of destination :  
Point of entry :  
Place of destination :  
Address consignee :

#### IV. HEALTH ATTESTATION

##### **Certification requirements for meat based flavours (containing more than 5% beef)**

I, the undersigned, authorised Veterinary Officer in the Netherlands hereby certify, that:

1. The beef product is derived from bovine animals that have been born, raised and slaughtered in the Netherlands.
2. The animals from which the meat was derived passed ante- and post- mortem veterinary inspection under official veterinary supervision and were found to be free from contagious or infectious disease.
3. The beef product is considered to be fit for human consumption.
4. The meat is heat processed at approved establishments.
5. The core temperature of the meat exceeded 100°C for not less than 30 minutes.
6. The product contains no discernible pieces of meat.
7. The meat based flavour has been packed in clean, new bags, wrappers or packing containers.
8. The identification/veterinary control number of the establishment where the meat was heat processed is readily visible on the outer wrapping or package. The identification/veterinary control numbers can not be removed without damage.
9. The meat based flavour has not been exposed to contamination before export.

## **Australië, meat based flavour producten (met meer dan 5% rundvlees)**

Code: RL-085

Versie: 1.0.0

Ingangsdatum: 12-04-2023

---

10. The meat based flavour is shipped to Australia in a clean container the seal of which is intact at the time of export.
11. The product does not contain any material derived from ovines and/or caprines (sheep and goats)