

## **1 DOEL EN TOEPASSINGSGEBIED**

Deze instructie geldt voor het exporteren van rundvlees(producten) en slachtbijproducten naar Irak. De instructie beschrijft de voorwaarden die gelden voor de invoer in Irak, 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 rundvlees(producten) en slachtbijproducten naar Irak 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 (EG) nr. 854/2004

### **2.2 Nationale wetgeving**

- Gezondheid- en welzijnswet voor dieren, artikel 79
- Wet dieren

### **2.3 Overige**

- Bilaterale afspraken tussen Irak en Nederland.

## **3 DEFINITIES**

Fresh meat	:	Meat that has not undergone any preserving process other than chilling, freezing or quick-freezing, including meat that is vacuum-wrapped or wrapped in a controlled atmosphere.
Offal	:	Means fresh meat other than that of the carcass, including viscera and blood.
Viscera	:	The organs of the thoracic, abdominal and pelvic cavities, as well as the trachea and the oesophagus.
Meat products	:	Processed products resulting from the processing of meat or from the further processing of such processed products, so that the cut surface shows that the product no longer has the characteristics of fresh meat.

## **4 WERKWIJZE**

De export van vlees dat bestemd is voor diplomatieke missies en werknemers van de VN kan plaatsvinden op basis van verzoekcertificering.

De export van rundvlees(producten) en slachtbijproducten naar Irak is toegestaan.

### **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.

- *Certificaat: zie bijlage*

### **Toelichting bij het certificaat:**

Algemeen voor het invullen van het certificaat in e-CertNL:

Origine dier: is het land waar het dier gemest is.

Origine vlees: is het land waar het dier geslacht is.

Origine product: is het land waar de laatste handeling aan het te exporteren product plaatsvindt.

### Verklaring 1:

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

### Verklaring 2:

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

Verklaring 3:

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving. Er wordt van uitgegaan dat met "animal remains" overige diermeelsoorten en bloedproducten worden bedoeld, geen zuivel of gehydroliseerde eiwitten.

Verklaring 4:

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

Verklaring 5:

Het eerste deel van de verklaring (BSE) kan afgegeven worden op basis van EU- en nationale wetgeving. Dieren afkomstig van een BSE geboorte- / voedercohort mogen niet geslacht worden. De in het tweede deel van deze verklaring vermelde ziekten zijn allemaal aangifteplichtig en dus kan dit 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 6:

Volgens Verordening (EG) nr. 999/2001 is het mechanisch separeren van vlees van runderbeenderen verboden. Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving.

Verklaring 7:

De dieren mogen op de slachtdatum niet ouder zijn dan 30 maanden. Belanghebbende moet dit kunnen aantonen.

Verklaring 8:

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

Verklaring 9:

Het gaat hier om landen met een controlled BSE-risk (11.4.4) en undetermined BSE-risk (11.4.5). Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving.

Note:

Er moet wel een Halal-certificaat aanwezig zijn maar inhoudelijk hoeft dit niet gecontroleerd te worden door de NVWA.

## **5 BEVOEGDHEDEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN**

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

## **6 TOELICHTING**

In november 2019 is de instructie geactualiseerd. Het gaat om niet-inhoudelijke aanpassingen zoals naamswijzigingen en de verwijzing naar de instructie over de dierziektesituatie.

Bijlage 1: certificaat

VETERINARY CERTIFICATE FOR ANIMAL AND PUBLIC HEALTH FOR THE EXPORT OF FRESH BOVINE MEAT<sup>(1)</sup> INCLUDING OFFAL<sup>(2,3)</sup> AND FOR BOVINE MEAT PRODUCTS<sup>(4)</sup> FROM THE NETHERLANDS TO IRAQ

**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.	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 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**

I, the undersigned, duly authorised Veterinary Officer in the Netherlands hereby certify, that the meat, the meat products and the by-products herein described:

1. Was/were derived from healthy bovine animals slaughtered and processed in an officially approved and recognised slaughterhouse and cutting plant applying a system of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP);
2. Was/were derived from animals which received ante and post mortem inspection and was found to be free from infectious and contagious diseases at the time of slaughter, and that such meat, meat products or by-products is/are sound, wholesome and fit for human consumption;
3. Was/were derived from cattle that has not been fed with meat, bone meal and greaves or other animal remains derived from ruminants in accordance with EC and national legislation;
4. Was/were derived from healthy cattle that shows no symptoms of mad cow disease;
5. Was/were derived from animals not belonging to a BSE birth cohort or feed cohort and not belonging to herds that have been infected by the following epidemic diseases mentioned in the OIE-list: foot and mouth disease, rinderpest, Lumpy Skin disease and contagious bovine pleuropneumonia;
6. Was/were not mechanically deboned;

- 
7. Was/were derived from animals that are at the date of slaughter maximum 30 months of age;
  8. Was/were prepared, handled, stored and transported according to the food health requirements;
  9. Was/were produced and handled in a manner which ensures that such products do not contain and are not contaminated with or including the tissues listed in points 1 and 2 of Article 11.4.14., of OIE-Terrestrial Animal Health Code.

Notes:

This certificate must be accompanied with Halal Slaughtering certificate issued from an Islamic Center.

- (1) "Fresh meat" means meat that has not undergone any preserving process other than chilling, freezing or quick-freezing, including meat that is vacuum-wrapped or wrapped in a controlled atmosphere.
- (2) "Offal" means fresh meat other than that of the carcass, including viscera and blood.
- (3) "Viscera" means the organs of the thoracic, abdominal and pelvic cavities, as well as the trachea and the oesophagus.
- (4) "Meat products" means processed products resulting from the processing of meat or from the further processing of such processed products, so that the cut surface shows that the product no longer has the characteristics of fresh meat.