



# Australië, thermisch behandelde zalmproducten

Code: VL-79      Versie: 1.0.0

Ingangsdatum: 11-06-2024  
Eigenaar: NVWA O&O, Team Export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.0	10-06-2024	Bindende afspraken met Australië voor thermisch behandeld zalmproducten

## 1 Doel en toepassingsgebied

Deze instructie geldt voor het exporteren van thermisch behandelde zalmproducten bestemd voor menselijke consumptie 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 thermisch behandelde zalmproducten bestemd voor menselijke consumptie 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) 178/2002
- Verordening (EG) 852/2004
- Verordening (EG) 853/2004
- Verordening (EG) 2073/2005
- Verordening (EU) 2017/625
- Uitvoeringsverordening (EU) 2019/627

### 2.2 Nationale wetgeving

- Wet dieren
- Besluit dierlijke producten

### 2.3 Overige

- Bilaterale afspraken tussen Australië en Nederland.

## 3 Definities

N.v.t.

## 4 Werkwijze

De export van thermisch behandelde zalmproducten naar Australië is toegestaan.

Het certificaat kan worden gebruikt voor de export van gerookte zalmachtige producten vallend onder de HS-code: 030541 en 030543

Gerookte Atlantische zalm "Salmo salar":  
Gerookte Pacifische zalm "Oncorhynchus nerka":  
Gerookte regenboogforel "Oncorhynchus mykiss"

Certificaat: zie bijlage

#### **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.
- Het certificaat is beschikbaar in het systeem e-CertNL.
- Indien belanghebbende de gevraagde garanties niet kan aanleveren, zal de certificering niet doorgaan.

#### **4.2 Invuleisen van het certificaat:**

- Bij aanvragen dien het juiste certificaat gekozen te worden. Dat is: *BA vis (humane consumptie)*
- *Import permit number*: dit is een verplichte veld. Het nummer van de permit die Australië heeft verstrekt voor de zending moet worden ingevuld onder het tabblad ZENDING bij CERTIFICAATKENMERKEN. De permit dient bij de aanvraag geüpload te worden
- *Identificerende markering*: dit is een verplichte veld. Bij de aanvraag, onder het tabblad ZENDING bij CERTIFICAATKENMERKEN wordt gevraagd een unieke koppeling tussen het certificaat en de zending zodat de zending onlosmakelijk gekoppeld wordt aan het certificaat. Het opnemen van het erkenningsnummer is onvoldoende.
- Op het tabblad ZENDING onder EXPORTEISKENMERKEN dient gekozen te worden welke behandeling is uitgevoerd op het product. Per certificaat kan één van de volgende opties gekozen worden:
  - *Filets met/zonder vel van welk gewicht dan ook werden verhit tot een kerntemperatuur van minimaal 65°C voor minstens 30 minuten*
  - *Het product, regenboogforel (Oncorhynchus mykiss) ontdaan van ingewanden met kop is verhit tot een kerntemperatuur van minimaal 66°C voor minstens 40 minuten*
  - *Zalmachtige kuit werd grondig gewassen om al het vreemde materiaal te verwijderen en verhit tot een minimale kerntemperatuur van 65°C voor minstens 30 minuten*

**Let op!** Alleen producten met origine Nederland kunnen met dit certificaat worden geëxporteerd.

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

##### IV. HEALTH ATTESTATION

*I, the undersigned official certifying officer, hereby certify that the products of this certificate:*

##### Verklaring 1:

*The salmonid products in this consignment were processed in The Netherlands;*

Deze verklaring kan afgegeven worden als de zending is verwerkt in een Nederlandse erkende visverwerkende bedrijf.

##### Verklaring 2:

*The salmonid products have been processed and treated at premises approved by and under the control of the competent authority. The name and registration number of all processing facilities are listed in this certificate;*

Deze verklaring kan afgegeven worden als de zending is geproduceerd in een Nederlandse erkende visverwerkende bedrijf.

##### Verklaring 3:

*The salmonid products have been processed in accordance with the minimum time/temperature parameters set out below(\*):*

*3.1 salmonid roe was thoroughly washed to remove any extraneous material and heated at a minimum core temperature of 65°C for a minimum period of 30 minutes;*

*3.2 skin-on/skinless fillets of any weight were heated to a minimum core temperature of 65°C for a minimum period of 30 minutes;*

*3.3 The product is eviscerated, head-on rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*) and has been treated at a minimum core temperature of 66°C for a minimum period of 40 minutes;*

(\*) Hier moet een van de drie opties gekozen worden.

Producten met verschillende behandelingen mogen niet op het zelfde certificaat.

De producten moeten hebben ondergaan één van deze behandelingen in Nederland afhankelijk van soortproduct. De producent moet aantonen dat het proces voldoet aan de gekozen behandeling (tijd/temperatuur parameters). Procesbeschrijving dient bij de aanvraag geüpload te worden.

Verklaring 4:

*The salmonid products are packaged individually, in plastic sleeves, pouches or other packaging, in cartons of any weight.*

Deze verklaring kan afgegeven worden na controle van de individuele verpakking.

## **5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden**

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



Bijlage: certificaat

VETERINARY CERTIFICATE FOR EXPORT THERMALLY TREATED SALMONID PRODUCTS  
INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION TO AUSTRALIA

I. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS

Product no.	Product	Species (Scientific name)	Country of origin	Approval number manufacturing plant

Product no.	Commodity code (HS code)	HS-description (HS-4)	Temperature of product

Product no.	Batch no.	Type of packaging	Number of packages	Gross weight	weight

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

II. ORIGIN OF THE PRODUCTS

Product no.	Approval no.	Name and address

Product no.	Additional approval(s)	Approval no.	Name and address

Name and address of consignor :  
Date of departure :  
Place of loading :

III. DESTINATION OF THE PRODUCTS

Means of transport :  
Identification of the means of  
transport :  
Point of entry :  
Place of destination :  
Name and address of consignee :

IV. HEALTH ATTESTATION

I, the undersigned official certifying officer, hereby certify that the products of this certificate:

1. The salmonid products in this consignment were processed in The Netherlands;
2. The salmonid products have been processed and treated at premises approved by and under the control of the competent authority. The name and registration number of all processing facilities are listed in this certificate;
3. The salmonid products have been processed in accordance with the minimum time/temperature parameters set out below<sup>(\*)</sup>:
  - 3.1 salmonid roe was thoroughly washed to remove any extraneous material and heated at a minimum core temperature of 65°C for a minimum period of 30 minutes;
  - 3.2 skin-on/skinless fillets of any weight were heated to a minimum core temperature of 65°C for a minimum period of 30 minutes;
  - 3.3 The product is eviscerated, head-on rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*) and has been treated at a minimum core temperature of 66°C for a minimum period of 40 minutes;
4. The salmonid products are packaged individually, in plastic sleeves, pouches or other packaging, in cartons of any weight.

(\*) Keep as appropriate