

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.UA.NN.01.01	Oekraïne
	Augustus 2020	

## I. TOEPASSINGSGBIED

<i>Productomschrijving</i>	<i>GN-Code</i>		<i>Land</i>
Samengestelde producten	1601	1905	Oekraïne
	1602	2004	
	1603	2005	
	1604	2103	
	1605	2104	
	1901	2105	
	1902	2106	

## II. NIET-ONDERHANDELD CERTIFICAAT

*Type certificaat*                      *Titel van het certificaat*

**EX.VTP.UA.NN.01.01 Internationaal certificaat voor het binnenbrengen 5 blz (verzenden) in het douanegebied van Oekraïne van samengestelde producten, bestemd voor menselijke consumptie.**

Het bovenvermelde certificaat is een model ter beschikking gesteld door de overheid van het land van bestemming. De operator moet controleren dat het nog altijd van toepassing is. Het FAVV zal niet verantwoordelijk gehouden kunnen worden voor geblokkeerde zendingen gelinkt aan het gebruik van een verouderde versie van het certificaat.

Voor de certificering dient de Oekraïens - Engelstalige versie van het certificaat gebruikt te worden. Een vertaling naar het Nederlands wordt ter beschikking gesteld om het begrijpen van de van toepassing zijnde sanitaire eisen te vergemakkelijken.

## III. ALGEMENE VOORWAARDEN

*Erkenning voor export naar Oekraïne*

Een specifieke erkenning door de Oekraïense bevoegde overheid is niet nodig voor de export van samengestelde producten naar Oekraïne.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.UA.NN.01.01	Oekraïne
	Augustus 2020	

#### IV. SPECIFIEKE VOORWAARDEN

##### Inrichtingen van oorsprong

De inrichtingen van oorsprong voor wat betreft vleesproducten/darmen/blazen/magen, melk-zuivelproducten en/of verwerkte visserijproducten dienen opgenomen te zijn in het “register van landen en inrichtingen die over een toelating beschikken om producten op het grondgebied van Oekraïne in te voeren”.

Voor bedrijven gevestigd in de EU kan dit register worden gelijkgesteld met de lijsten met inrichtingen die erkend zijn door de Europese Commissie (erkenning in de EU). Deze lijsten kunnen geraadpleegd worden op de [site van de Europese Commissie](#):

Gezien het hier niet over een bilateraal akkoord gaat, hebben we geen garanties dat een gelijkaardige interpretatie kan worden toegepast voor inrichtingen gevestigd buiten de EU, en die erkend zijn door de Europese Commissie.

Export van producten die vervaardigd werden in inrichtingen die gevestigd zijn buiten de EU en die door de EU erkend zijn, of met grondstoffen uit dergelijke inrichtingen, wordt dan ook toegelaten, maar op risico van de uitvoerder.

De lijsten van bedrijven die buiten de EU gevestigd zijn en in aanmerking komen kunnen geraadpleegd worden op de [site van de Europese Commissie](#).

De operator moet de nodige bewijsstukken voorleggen (CVED, importcertificaat,...) die toelaten de bedrijven van herkomst van de producten / grondstoffen te identificeren.

##### Land of zone van oorsprong

In verschillende punten in het certificaat dient men te specificeren of het “het land van oorsprong” of “de zone van oorsprong” betreft van de producten die gebruikt worden in het samengesteld product.

- Indien een land gespecificeerd wordt, dient ‘de zone’ niet geschrapt te worden.
- indien een zone gespecificeerd wordt, dient men echter ‘het land’ te schrappen.

##### Eisen betreffende zuivelproducten

Voor wat betreft samengestelde producten die minstens 50% verwerkte zuivelproducten of niet op kamertemperatuur houdbare zuivelproducten bevatten in welke hoeveelheid dan ook, dient men:

- te garanderen dat de rauwe melk afkomstig is van bedrijven die vrij zijn van mond- en klauwzeer en runderpest;
- te garanderen dat de melk onderworpen is aan een thermische behandeling.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.UA.NN.01.01	Oekraïne
	Augustus 2020	

Indien het gebruikte melkproduct in België is vervaardigd, moet de operator bijgevolg:

- over de traceerbaarheidsgegevens beschikken van de melk die voor de vervaardiging van de betrokken melkproducten is gebruikt,
- over informatie beschikken inzake de toegepaste thermische behandeling.

Dit kan in de vorm van een pre-attestatie van de operator die de melkproducten heeft vervaardigd, met vermelding van het (de) land(en) waarvan de rauwe melk is (zijn) afgeleid en met vermelding van de thermische behandeling waaraan de rauwe melk/het product is onderworpen (zie punt VI. van deze instructie).

Indien het gebruikte melkproduct in een andere lidstaat (LS) is vervaardigd, moet de operator in het bezit zijn van een door de autoriteit van die LS afgegeven pre-certificaat (zie punt VI. van deze instructie).

#### Eisen betreffende eiproducten

Voor wat betreft samengestelde producten die minstens 50% verwerkte eiproducten bevatten, dient men:

- te garanderen dat de eiproducten zijn afgeleid van eieren opgehaald in inrichtingen vrij van hoogpathogene aviaire influenza (HPAI) in de 30 dagen voor het ophalen, EN;
- te garanderen dat de eiproducten zijn afgeleid van eieren opgehaald in inrichtingen die in de laatste 30 dagen en in een straal van 10 km vrij waren van HPAI en Newcastle disease, OF;
- dat de eiproducten een thermische behandeling hebben ondergaan.

Indien het gebruikte eiproduct in België is vervaardigd, dient de operator bijgevolg:

- over de traceerbaarheidsgegevens beschikken van de eieren die voor de vervaardiging van het (de) betrokken eiproducten is (zijn) gebruikt.
- garanties kunnen geven mbt. HPAI en Newcastle Disease of mbt. de toegepaste thermische behandeling.

Dit kan in de vorm van een pre-attestatie van de operator die de eiproducten heeft vervaardigd, met vermelding van het (de) land(en) waarvan de eieren afkomstig zijn, indien nodig aangevuld met de thermische behandeling die de eiproducten hebben ondergaan (zie punt VI. van deze instructie).

Indien het gebruikte eiproduct in een andere LS is vervaardigd, moet de operator in het bezit zijn van een door de autoriteit van die LS afgegeven pre-certificaat (zie punt VI. van deze instructie ).

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.UA.NN.01.01	Oekraïne
	Augustus 2020	

## V. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN

**Punt I.11: erkennings- of toelatingsnummer invullen.**

**Punt II: deze verklaring mag worden afgegeven op basis van de regelgeving.**

**Punt II.1: dit punt dient ingevuld en gecertificeerd te worden wanneer het samengestelde product vleesproducten, magen, blazen en darmen bevat in welke hoeveelheid dan ook. Indien geen van bovenvermelde componenten in het samengestelde product vervat zit, dient dit punt van het certificaat niet gecertificeerd en niet geschrapd te worden.**

**Punt II.1.1: deze verklaring kan ondertekend worden op basis van de Europese regelgeving.**

**Voor de volgende punten dient de operator steeds de nodige bewijsstukken voor te leggen:**

- **Punt II.1.1.(A): de soort, waarvan de vleesproducten/darmen/blazen/magen afkomstig zijn, moet gespecificeerd worden.**
- **Punt II.1.1.(B): het type behandeling, die de vleesproducten/darmen/blazen/magen hebben ondergaan, moet gespecificeerd worden.**
- **Punt II.1.1.(C): het land of de zone waar de vleesproducten/darmen/blazen/magen geproduceerd/ behandeld werden, moet gespecificeerd worden. Kies hierna de optie van toepassing naargelang:
 
  - o **het land of zone waar de vleesproducten/darmen/blazen/magen geproduceerd/behandeld werden ook het land van verzending is of;**
  - o **het een land of zone betreft opgenomen in het vermelde register (zie punt III. Specifieke voorwaarden – inrichten van oorsprong, om de lijsten die gelijkgesteld worden met dit register te raadplegen) van de bovenvermelde goederen én behandeling A ondergaan hebben.****
- **Punt II.1.1.(D): het erkenningsnummer van de inrichting, waarvan de vleesproducten/darmen/blazen/magen afkomstig zijn, moet gespecificeerd worden. De lijsten die gelijkgesteld worden met het vermelde register kan men raadplegen via de site van de EU-Commissie (zie punt III. Algemene voorwaarden – inrichtingen van oorsprong). Indien de inrichting niet op deze lijst vermeld wordt, dient men contact op te nemen met de LCE.**

**Punt II.1.2: dit punt is enkel van toepassing voor samengestelde producten op basis van vleesproducten/darmen/blazen/magen afkomstig van runderen, schapen of geiten.**

**Verifieer het BSE-risicostatuuat van het betreffende land of zone van oorsprong (waar deze geproduceerd/ behandeld werden) van de vleesproducten, magen, blazen en darmen aan de hand van de site van het [OIE](#) en certificeer hierna de optie(s) van toepassing.**

**De punten II.1.2.1, II.1.2.2 en/of II.1.2.3 kunnen hierna ondertekend worden op basis van de regelgeving en – indien nodig – na controle van het label en het common veterinary entry document (CVED of het CHED). De punten niet van toepassing dienen niet geschrapd te worden.**

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.UA.NN.01.01	Oekraïne
	Augustus 2020	

**Punt II.2:** dit punt dient ingevuld en gecertificeerd te worden wanneer het samengestelde product minstens 50% verwerkte zuivelproducten bevat of niet op kamertemperatuur houdbare zuivelproducten bevat in welke hoeveelheid dan ook. Indien dit niet het geval is, dient dit punt van het certificaat niet gecertificeerd te worden. Het punt hoeft in dit geval ook niet geschrapt te worden.

**Punt II.2.1:** het land of zone en de inrichting (erkenningnummer), waar de melkproducten geproduceerd werden, moeten gespecificeerd worden.

De operator dient de nodige bewijsstukken voor te leggen.

**Punt II.2.2:** de optie van toepassing kiezen in functie van punt II.2.1 (het land of zone waar de melkproducten geproduceerd werden), naargelang:

- het land of zone waar de melkproducten geproduceerd werden ook het land van verzending is of;
- het land of zone waar de melkproducten geproduceerd werden, opgenomen is in het vermelde register (zie punt III. Specifieke voorwaarden – inrichtingen van oorsprong om de lijsten gelijkgesteld met dit register te raadplegen).

De optie niet van toepassing dient te worden geschrapt.

**Punt II.2.3:** deze verklaring kan men ondertekenen indien de inrichting waar de melkproducten geproduceerd zijn, opgenomen is in het vermelde register (zie punt III. Specifieke voorwaarden – inrichtingen van oorsprong om de lijsten gelijkgesteld met dit register te raadplegen). De operator dient de nodige bewijsstukken voor te leggen.

Indien men niet op deze lijst vermeld is, dient men contact op te nemen met zijn LCE.

**Punt II.2.4.1:** deze verklaring kan worden ondertekend op basis van de Europese regelgeving voor wat betreft de veterinaire inspecties, en na verificatie voor wat betreft de afwezigheid van veterinaire of sanitaire restricties van de bedrijven waar de dieren gehouden zijn:

- indien het gebruikte melkproduct in België is vervaardigd, op basis van de verklaring(en) van de operator in welke landen de rauwe melk werd opgehaald, en na verificatie van de gezondheidsstatus van deze landen:
  - o op de website van het [FAVV](#) als het land van oorsprong van de rauwe melk België is,
  - o op de website van het [OIE](#) als het (de) land(en) van oorsprong van de rauwe melk (een) andere LS is (zijn).
- indien het gebruikte melkproduct in een andere LS is vervaardigd, moet de operator in het bezit zijn van een door de autoriteit van die LS afgegeven pre-certificaat.

**Punt II.2.4.2:** de thermische behandelingen die niet van toepassing zijn, moeten worden geschrapt. Dit punt kan men ondertekenen na controle van de

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.UA.NN.01.01	Oekraïne
	Augustus 2020	

verklaring(en) en/of pre-certificaten die door operator ter beschikking worden gesteld van de certificerende agent (zie punt VI. van deze instructie).

Indien de optie “pasteurisatiebehandeling van minstens 72°C gedurende 15 sec.” van toepassing is, moet dit niet geprecertificeerd worden aangezien dit een door de wetgeving voorziene thermische behandeling is.

**Punt II.2.5:** de productiedatum of -periode moet gespecificeerd worden. De operator dient de nodige bewijsstukken voor te leggen.

**Punt II.3:** dit punt dient ingevuld en gecertificeerd te worden wanneer het samengestelde product minstens 50% verwerkte visserijproducten bevat. Indien dit niet het geval is, dient dit punt niet gecertificeerd te worden. Het hoeft in dit geval ook niet geschrapt te worden.

**Punt II.3.1:** het land of zone en de inrichting (erkenningnummer), waar de visserijproducten geproduceerd werden, moeten gespecificeerd worden. De operator dient de nodige bewijsstukken voor te leggen.

**Punt II.3.2:** deze verklaring kan men ondertekenen indien het land of zone waar de visserijproducten geproduceerd zijn, opgenomen is in het vermelde register. (zie punt III. Specifieke voorwaarden – inrichtingen van oorsprong om de lijsten gelijkgesteld met dit register te raadplegen).

**Punt II.3.3:** deze verklaring kan men ondertekenen indien de inrichting waar de visserijproducten geproduceerd zijn, opgenomen is in het vermelde register (zie punt III. Specifieke voorwaarden – inrichtingen van oorsprong om de lijsten gelijkgesteld met dit register te raadplegen). De operator dient de nodige bewijsstukken voor te leggen.

Indien men niet op deze lijst vermeld is, dient men contact op te nemen met zijn LCE.

**Punt II.4:** dit punt dient ingevuld en gecertificeerd te worden wanneer het samengestelde product minstens 50% verwerkte eiprodukten bevat. Indien dit niet het geval is, dient dit punt van het certificaat niet gecertificeerd te worden. Het punt hoeft in dit geval ook niet geschrapt te worden.

**Punt II.4.1:** dit punt kan men ondertekenen:

- Indien het gebruikte ei product in België is vervaardigd, op basis van de verklaring(en) van de operator die de ei producten heeft vervaardigd, met vermelding van het (de) land(en) waarvan de eieren zijn afgeleid, en na verificatie van de gezondheidsstatus van de landen waarvan de eieren afkomstig zijn. Deze verificatie wordt uitgevoerd:
  - o op de website van het [FAVV](#) als het land van oorsprong van de eieren België is,
  - o op de website van het [OIE](#) als het (de) land(en) van oorsprong van de eieren (een) andere LS is (zijn),

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.UA.NN.01.01	Oekraïne
	Augustus 2020	

- indien het gebruikte eiproduct in een andere LS is vervaardigd, moet de operator in het bezit zijn van een door de autoriteit van die LS afgegeven precertificaat.

Betreffende punt II.4.2 moet het mogelijk zijn om ófwel dieergezondheids garanties te geven met betrekking tot hoogpathogene aviaire influenza en Newcastle Disease, ófwel garanties te geven ten aanzien van de toegepaste thermische behandeling. De certificerende agent kiest het punt van de aanvraag op basis van de documenten die hem door de operator worden voorgelegd:

- indien de gebruikte eiproducten in België zijn vervaardigd, moet de operator beschikken over een verklaring van de operator die de eiproducten heeft vervaardigd,
- indien het gebruikte eiproduct in een andere LS is vervaardigd, moet de operator in het bezit zijn van een door de autoriteit van die LS afgegeven pre-certificaat.

Punten II.5, II.6 en II.7: deze verklaringen kan men ondertekenen op basis van de Europese regelgeving.

## VI. PRE-ATTESTATIE EN PRE-CERTIFICERING

De algemene modaliteiten beschreven in de instructie IB.AA.PA-PC inzake pre-attestatie en pre-certificatie (gepubliceerd op de website van het [FAVV](#), onder het hoofdstuk 'Algemene documenten voor export naar derde landen') zijn van toepassing.

De doorstroming van de documenten doorheen de productieketen behoort tot de verantwoordelijkheid van de operatoren.

### Pre-attestatie

- A. Pre-attestatie voor melkproducten die gebruikt worden in een samengesteld product

Voor zover een operator beschikt over de relevante informatie over:

- de oorsprong van de rauwe melk (hetzij omdat hij de rauwe melk zelf ontvangt, van een pre-attestatie afgeleverd door een andere Belgische operator of van een pre-certificaat afgeleverd door de bevoegde autoriteit van een andere LS),
- de thermische behandeling waaraan de rauwe melk / het product werd onderworpen (hetzij in de vorm van een bewijs van een eigen behandeling, van een pre-attestatie afgegeven door een andere Belgische operator of een pre-certificaat afgegeven door een bevoegde autoriteit van een andere LS),

dan mag hij de melk-/zuivelproducten pre-attesteren voor Oekraïne.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.UA.NN.01.01	Oekraïne
	Augustus 2020	

**De pre-attestatie gebeurt door het aanbrenge n, door de verantwoordelijke van de inrichting, van de volgende verklaring op het handelsdocument.**

<p>De melk-/zuivelproducten voldoen aan de exportvoorwaarden voor: UA.</p> <p>Land(en) van oorsprong van de rauwe melk: .....</p> <p>Toegepaste thermische behandeling: .....</p> <p>Naam van de verantwoordelijke:</p> <p>Datum en handtekening van de verantwoordelijke:</p>
--

**B. Pre-attestatie voor eiproducten die gebruikt worden in een samengesteld product**

**Voor zover een operator beschikt over de relevante informatie over:**

- de oorsprong van de eieren (op basis van de traceerbaarheid van de eieren, van een pre-attestatie afgegeven door een andere Belgische operator of een pre-certificaat afgegeven door de bevoegde autoriteit van een andere LS),
- de thermische behandeling waaraan het ei product werd onderworpen (hetzij in de vorm van een bewijs van een eigen behandeling, van een pre-attestatie afgegeven door een andere Belgische operator, of van een pre-certificaat afgegeven door een bevoegde autoriteit van een andere LS)

**dan mag hij de eiproducten pre-attesteren voor Oekraïne.**

**De pre-attestatie gebeurt door het aanbrenge n, door de verantwoordelijke van de inrichting, van de volgende verklaring op het handelsdocument.**

<p>De eiproducten voldoen aan de exportvoorwaarden voor: UA.</p> <p>Land(en) waar de eieren opgehaald werden:.....</p> <p>Toegepaste thermische behandeling<sup>(1)</sup>: .....</p> <p>Naam van de verantwoordelijke:</p> <p>Datum en handtekening van de verantwoordelijke:</p> <p><sup>(1)</sup> schrappen indien niet van toepassing</p>
--

**Pre-certificering**

**Het pre-certificaat dat afgeleverd is door de bevoegde overheid van een andere LS, moet de volgende verklaring(en) bevatten om gebruikt te kunnen worden**



PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.UA.NN.01.01	Oekraïne
	Augustus 2020	

**voor certificatie bestemd voor Oekraïne, voor samengestelde producten die melkproducten en/of eiprodukten bevatten.**

A. Pre-certificaat voor melkproducten die gebruikt worden in een samengesteld product

The dairy product:

1. has been obtained from animals kept on holdings which are not subject to any veterinary or sanitary restrictions by the competent authority of the country of origin in connection with rinderpest and foot-and-mouth disease;
2. has been subjected to the following heat treatment:
  - a sterilization process, sufficient to achieve an F0 value equal to or greater than 3 <sup>(1)</sup>;
  - an ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 135°C combined with a suitable holding time <sup>(1)</sup>;
  - a high temperature short time pasteurization treatment (HTST) at 72°C for 15 seconds or a treatment with an equivalent pasteurization effect applied to milk with a pH lower than 7.0 and, where applicable, sufficient to ensure a negative reaction to an alkaline phosphatase test <sup>(1)</sup>;
  - a high temperature short time pasteurization treatment (HTST) at 72°C for 15 seconds or a treatment with an equivalent pasteurization effect applied twice to milk with a pH equal or greater than 7.0 and, where applicable, sufficient to ensure an negative reaction to an alkaline phosphatase test, immediately followed by lowering the pH below 6 for one hour or additional heating equal to or greater than 72°C combined with desiccation <sup>(1)</sup>;
  - a sterilization process sufficient to achieve an F0 value equal to or greater than three <sup>(1)</sup>;
  - an ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 135 °C in combination with a suitable holding time <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> delete as appropriate

B. Pre-certificaat voor eiprodukten die gebruikt worden in een samengesteld product

The egg product that is contained in the composite product:

1. is produced from eggs, coming from establishments, which for the past 30 days prior to the collection of eggs there have been no registered cases of highly pathogenic avian influenza by the competent authority of the country of origin, AND;
2. <sup>(1)</sup> is produced from eggs obtained at facilities where at least for the past 30 days and within a 10km radius of which (including the territory of a neighboring country,

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.UA.NN.01.01	Oekraïne
	Augustus 2020	

where appropriate) no cases of highly pathogenic avian influenza and Newcastle Disease have been registered, OR;

3. <sup>(1)</sup> has been subjected to the following treatments:

- liquid egg white:
  - heat treatment at 55,6°C for 870 seconds <sup>(1)</sup>, or
  - heat treatment at 56,7°C for 232 seconds <sup>(1)</sup>;
- 10 % salted yolk: heat treatment at 62,2 °C for 138 seconds <sup>(1)</sup>;
- dried egg white:
  - heat treatment at 67°C for 20 hours <sup>(1)</sup>, or
  - heat treatment at 54,4°C for 513 hours <sup>(1)</sup>;
- whole eggs:
  - heat treatment at 60°C for 188 seconds <sup>(1)</sup>, or
  - complete cooking <sup>(1)</sup>;
- whole egg blends:
  - heat treatment at 60°C for 188 seconds <sup>(1)</sup>, or
  - heat treatment at 61,1°C for 94 seconds <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> *delete as appropriate*