

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.GB.NN.11.02	GROOT-BRITTANNIË, EILAND MAN, KANAALEILANDEN
	Juni 2022	

## I. TOEPASSINGSGBIED

<i>Productomschrijving</i>	<i>GN-code</i>		<i>Land</i>
Zuivelproducten	0401	1901	Groot-Brittannië, eiland Man, Kanaaleilanden
	0402	2105	
	0403	2106	
	0404	2202	
	0405	2835	
	0406	3501	
	1517	3502	
	1702	3504	

Wanneer men in de instructiebundel melding maakt van “*Groot-Brittannië*”, wordt hiermee steeds Groot-Brittannië, het eiland Man en de Kanaaleilanden bedoeld.

## II. NIET ONDERHANDELD CERTIFICAAT

*FAVV-code*                      *Titel van het certificaat*

EX.VTP.GB.NN.11.02    Model van gezondheidscertificaat voor 4 blz.  
melkproducten bestemd voor humane  
consumptie, afkomstig uit derde landen of delen  
van derde landen waarvoor toestemming is  
verleend in kolom C van bijlage I (Verordening  
605/2010) GBHC067E

Het hiervoor vermelde certificaat is niet onderhandeld met de autoriteiten van het derde land van bestemming. Het valt onder de verantwoordelijkheid van de operator om na te gaan of het steeds wordt aanvaard door de autoriteiten van het land van bestemming. Het FAVV kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor het feit dat het certificaat niet wordt aanvaard door de autoriteiten van het land van bestemming.

Dit certificaat kan worden gebruikt voor zover België toegelaten is in kolom C door Groot-Brittannië. Dit kan worden gecontroleerd door de [website van de Britse overheid](#) te raadplegen (het document dat moet worden geraadpleegd is opgenomen onder “*Data Links*” onder de naam “*Certification requirements for milk and milk products from EU and EFTA states*” – het kan nodig zijn om op “*Show more*” te klikken om de volledige lijst documenten die beschikbaar zijn onder “*Data Links*” te kunnen zien).

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.GB.NN.11.02	GROOT-BRITTANNIË, EILAND MAN, KANAALEILANDEN
	Juni 2022	

## **ALGEMENE VOORWAARDEN**

### Erkenning voor export naar Groot-Brittannië

Een specifieke erkenning door de bevoegde overheid van Groot-Brittannië is niet nodig voor de uitvoer van zuivelproducten.

## **III. SPECIFIEKE VOORWAARDEN**

### Thermische behandeling

De uitgevoerde zuivelproducten moeten aan een thermische behandeling onderworpen zijn. De uitvoer van rauwmelkse producten is niet mogelijk met dit certificaat.

Het type thermische behandeling dat toegepast werd moet tevens op het certificaat vermeld zijn. Deze informatie moet dus ter beschikking worden gesteld van de certificerende agent. De bewijsstukken aan de hand waarvan een operator deze informatie ter beschikking kan stellen verschillen naargelang de plaats waar de uitgevoerde producten werden vervaardigd en de aard van de gebruikte grondstoffen.

Dit bewijs hoeft niet te worden geleverd indien het uitgevoerde product als UHT wordt geëtiketteerd.

Voor wat betreft de werkwijze rond pre-attestatie en vermeldingen op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting, zie punt VI. van deze instructie.

#### A. Zuivelproducten vervaardigd in België van rauwe melk

Een Belgische operator die zuivelproducten vervaardigt op basis van rauwe melk kan de informatie betreffende de thermische behandeling verschaffen aan de hand van het productieproces dat hij toepast.

Hij kan de informatie betreffende de thermische behandeling doorgeven in de keten aan de hand van een pre-attestatie op het handelsdocument.

#### B. Zuivelproducten vervaardigd in België van zuivelproducten

Een Belgische operator die zuivelproducten vervaardigt van zuivelproducten andere dan rauwe melk kan de informatie betreffende de thermische behandeling verschaffen aan de hand van:

- het productieproces dat hij zelf toepast, indien deze een thermische behandeling inhoudt, OF
- een pre-attestatie verstrekt door de Belgische zuivelproductenfabrikant, indien de zuivelgrondstoffen werden vervaardigd in België, OF

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.GB.NN.11.02	GROOT-BRITTANNIË, EILAND MAN, KANAALEILANDEN
	Juni 2022	

- een vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting verstrekt door de zuivelproductenfabrikant in de andere LS aan de Belgische operator die deze producten gebruikt of verwerkt, dit indien de zuivelgrondstoffen werden vervaardigd in een andere lidstaat (LS) door een operator erkend voor het vervaardigen van zuivelproducten, OF
- een importcertificaat – model **Dairy Products ST**, indien de zuivelgrondstoffen werden ingevoerd in de EU.

Hij kan nadien, indien nodig, de informatie betreffende de thermische behandeling doorgeven in de keten aan de hand van een pre-attestatie op het handelsdocument.

#### C. Zuivelproducten vervaardigd in een andere LS

Zuivelproducten die in een andere LS vervaardigd zijn en die vanuit België naar Groot-Brittannië worden uitgevoerd moeten vergezeld zijn van een vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting die de toegepaste thermische behandeling vermeldt, verstrekt door de zuivelproductenfabrikant in de andere LS aan de Belgische operator die deze producten uitvoert.

#### D. Geïmporteerde zuivelproducten

Zuivelproducten die in de EU ingevoerd zijn en die vanuit België naar Groot-Brittannië worden uitgevoerd, moeten ingevoerd zijn met een model **Dairy Products ST**, dat de toegepaste thermische behandeling vermeldt.

### IV. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN

**Aanvullende instructies omtrent het invullen van Deel I van het certificaat kan men hieronder vinden.**

**Raadpleeg indien nodig de informatie op de [website van de Britse overheid](#) (zie "*Part 1: details of the dispatched consignment*") voor het invullen van deel I van het certificaat.**

Men dient steeds rekening te houden met eventuele "*notes*" op het einde van het certificaat, die soms nog extra informatie / eisen bevatten.

Indien een van deze "*notes*" tegenstrijdig is met wat op de website van de Britse overheid vermeld staat, dan moet er in eerste instantie rekening worden gehouden met deze "*note*".

**Punt I.7: het land en de bijhorende ISO-code vermelden waar de laatste productiestap van het uitgevoerde product heeft plaatsgevonden (d.w.z. het land waar zich de inrichting bevindt die het identificatiemerk op het product aanbrengt).**

**Punt I.11: de Belgische inrichting vermelden vanwaar de producten naar GB worden verzonden.**

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.GB.NN.11.02	GROOT-BRITANNIË, EILAND MAN, KANAALEILANDEN
	Juni 2022	

**Punt I.13: vermeld de naam van de stad en de aard van de locatie (faciliteit / haven / luchthaven) van de plaats waar de producten worden geladen in het laatste vervoermiddel dat wordt gebruikt voor de verzending naar Groot-Brittannië.**

Punt II.1(a): deze verklaringen kunnen worden ondertekend op basis van de regelgeving.

Punt II.1(b):

- Controleren of de uitgevoerde producten niet geëtiketteerd zijn als op basis van rauwe melk.
- Controleren op basis van de technische fiche van het (de) product(en) of op basis van hun etikettering welke optie van toepassing is voor wat betreft de diersoort waarvan de zuivelproducten zijn afgeleid.
- Bepalen op basis van de bewijsstukken voorgelegd door de operator (productieproces, pre-attestaties, vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting, importcertificaten) of op basis van de etikettering van het product (UHT-producten) welke optie van toepassing is. De andere mogen worden geschrapt.

Punt II.2: dit punt kan worden ondertekend op basis van de Europese regelgeving.

## **V. PRE-ATTESTATIES, VERMELDINGEN EN PRE-CERTIFICATEN**

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.

Zoals beschreven in punt IV, zijn uitgesloten van de verplichting tot pre-certificatie:

- melk en zuivelproducten, die in een andere LS vervaardigd werden door een erkende operator en die minstens aan een pasteurisatie werden onderworpen;

Deze producten mogen worden vergezeld van een vermelding die wordt afgegeven op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting door de erkende operator in kwestie, in plaats van pre-gecertificeerd te zijn.

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

### Pre-attestatie

Voor zover een Belgische operator beschikt over de informatie betreffende de toegepaste thermische behandeling (op basis van eigen productieproces, pre-attestaties, vermeldingen op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting of importcertificaten), dan kan hij de melk of de zuivelproducten pre-attesteren voor export.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.GB.NN.11.02	GROOT-BRITTANNIË, EILAND MAN, KANAALEILANDEN
	Juni 2022	

Pre-attestatie gebeurt door het aanbrengen van de volgende verklaring op het handelsdocument, door de verantwoordelijke van de inrichting:

Toegepaste thermische behandeling: .....<sup>(1)</sup>

Datum:

Naam en handtekening verantwoordelijke:

<sup>(1)</sup> Een van de volgende opties vermelden

- een sterilisatieproces om een  $F_0$  waarde gelijk of groter dan 3 te bereiken
- een kortdurige sterilisatie op hoge temperatuur (HTST) bij 72°C gedurende 15 seconden, tweemaal toegepast op melk met een pH gelijk aan of groter dan 7,0, om indien van toepassing een negatieve reactie op de alkalische fosfatasetest te verkrijgen
- een behandeling met een steriliserend effect gelijkaardig aan de HTST behandeling om indien van toepassing een negatieve reactie op de alkalische fosfatasetest te verkrijgen
- een HTST-behandeling op melk met een pH lager dan 7,0
- een HTST-behandeling gecombineerd met een verlaging van de pH onder 6 gedurende een uur
- een HTST-behandeling gecombineerd met thermische behandeling op minstens 72°C en een desiccatie

Vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting afgeleverd door een operator gevestigd in een andere LS

Een vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting afgeleverd door een operator gevestigd in een andere LS, om de thermische behandeling te bevestigen, is ontvankelijk voor zover de operator erkend is voor de productie van zuivelproducten overeenkomstig de van toepassing zijnde Europese regelgeving.

De volgende vermelding moet op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting aangebracht zijn, om ontvankelijk te zijn:

Thermic treatment applied to the milk/milk products: .....<sup>(1)</sup>

Date:

Name and signature responsible person:

<sup>(1)</sup> Choose one out of the following

- a sterilization process to achieve a  $F_0$  value equal to or greater than 3
- a high temperature-short time sterilization treatment (HTST) at 72°C for 15 seconds applied twice to milk with a pH equal to or greater than 7,0 achieving, where applicable, a negative reaction to an alkaline phosphatase test, applied immediately after the heat treatment
- a treatment with an equivalent sterilization effect to HTST treatment, achieving, where applicable, a negative reaction to an alkaline phosphatase test, applied immediately after the heat treatment
- a HTST treatment of milk with a pH below 7,0
- a HTST treatment combined with lowering the pH below 6 for one hour

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.GB.NN.11.02	GROOT-BRITANNIË, EILAND MAN, KANAALEILANDEN
	Juni 2022	

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>a HTST treatment combined with an additional heating equal or greater than 72°C combined with dessication</i></li></ul> |
|--|