

|  |                |   |
|--|----------------|---|
| PRODUCTEN VAN DIERLIJKE<br>OORSPRONG VOOR<br>HUMANE CONSUMPTIE | IB.GB.NN.14.02 | GROOT-BRITANNIË,<br>EILAND MAN,<br>KANAALEILANDEN |
|  | November 2021  |   |

## I. TOEPASSINGSGEBIED

| <i>Productomschrijving</i> | <i>GN-Code</i> | <i>Land</i>                                     |
|----------------------------|----------------|---|
| Samengestelde producten    | 1601 1901 2103 | Groot-Brittannië, eiland<br>Man, Kanaaleilanden |
|                            | 1602 1902 2104 |   |
|                            | 1603 1905 2105 |   |
|                            | 1604 2004 2106 |   |
|                            | 1605 2005      |   |

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.14.02** Model van gezondheidscertificaat voor 9 blz.  
samengestelde producten bestemd voor humane  
consumptie (Verordening 28/2012) GBHC088E

Het hierboven vermelde certificaat is een model dat door de autoriteiten van het derde land van bestemming ter beschikking wordt gesteld. Het is aan de operator om zich er van te vergewissen of dit nog actueel is. Het FAVV kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor het blokkeren van een zending ten gevolge van het gebruik van een foutieve versie van het certificaat.

## III. 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 samengestelde producten bestemd voor humane consumptie.

## IV. SPECIFIEKE VOORWAARDEN

### *Samenstelling van het product*

Een samengesteld product dat naar Groot-Brittannië wordt uitgevoerd, moet niet noodzakelijk vergezeld zijn van een exportcertificaat. De noodzaak om vergezeld te zijn van een exportcertificaat is afhankelijk van de samenstelling.

- Indien het samengesteld product een vleesproduct bevat, dan moet het altijd vergezeld zijn van een exportcertificaat.

|  |                |  |
|--|----------------|--|
| PRODUCTEN VAN DIERLIJKE<br>OORSPRONG VOOR<br>HUMANE CONSUMPTIE | IB.GB.NN.14.02 | GROOT-BRITANNIË,<br>EILAND MAN,<br>KANAAL EILANDEN |
|  | November 2021  |  |

- Indien het samengesteld product andere producten van dierlijke oorsprong bevat, dan zal de noodzaak om vergezeld te zijn van een exportcertificaat afhankelijk zijn van verschillende factoren waaronder het aandeel dierlijke producten in het samengesteld product, de opslagomstandigheden van het dierlijk product, de thermische behandeling waaraan het dierlijk product werd onderworpen, de manier waarop het samengesteld product geëtiketteerd is, enz...

Het is de verantwoordelijkheid van de operator om na te gaan of een samengesteld product al dan niet van een exportcertificaat vergezeld dient te zijn wanneer het naar Groot-Brittannië wordt uitgevoerd.

Er wordt sterk aangeraden aan de operator om hiervoor beroep te doen op zijn importeur, zodat deze zijn eigen overheid kan raadplegen indien nodig.

#### Specifieke eisen voor vleesproducten vervat in het samengesteld product

Er moet vermeld worden aan welke behandeling de vleesproducten aanwezig in het samengesteld product onderworpen zijn. Het kan gaan om:

- een niet-specifieke behandeling (behandeling A genoemd – alle vleesproducten voldoen aan deze voorwaarde)
- een specifieke behandeling (behandeling B, C, D(1), E of F genoemd).

De aard van deze behandelingen wordt beschreven aan het einde van het document dat ter beschikking gesteld wordt op de [website van de Britse overheid](#) (het document dat moet worden geraadpleegd, is opgenomen onder “*Data Links*”, onder de naam “*Certification requirements for meat products from EU and EFTA states*” – het kan nodig zijn om op “*Show more*” te moeten klikken om de hele lijst documenten opgenomen onder “*Data links*” te kunnen zien) en in bijlage XXVI bij [Gedelegeerde Verordening \(EU\) 2020/692](#) (behandelingen B tot en met F).

#### A. Bepalen of een specifieke behandeling nodig is

De noodzaak om al dan niet een specifieke behandeling toe te moeten passen is afhankelijk van verschillende factoren:

- de diersoort waarvan het vleesproduct gebruikt in het samengesteld product is afgeleid,
- het land waar het vleesproduct werd vervaardigd,
- het feit dat Groot-Brittannië al dan niet restricties toepast ten opzichte van dat land voor wat betreft vleesproducten en de diersoort waarvan ze zijn afgeleid.

Om te bepalen of Groot-Brittannië restricties toepast op een bepaald land moet men het document dat ter beschikking wordt gesteld op de [website van de Britse overheid](#) raadplegen (het document dat moet worden geraadpleegd, is opgenomen onder “*Data Links*” onder de naam “*Certification requirements for meat products from EU and EFTA states*” – het kan nodig zijn om op “*Show more*” te moeten klikken om de hele lijst documenten opgenomen onder “*Data links*” te kunnen zien).

|  |                |   |
|--|----------------|---|
| PRODUCTEN VAN DIERLIJKE<br>OORSPRONG VOOR<br>HUMANE CONSUMPTIE | IB.GB.NN.14.02 | GROOT-BRITTANNIË,<br>EILAND MAN,<br>KANAAL EILANDEN |
|  | November 2021  |   |

- Indien het land is opgenomen in tabel 1, dan zijn er restricties van toepassing voor dit land.
- Indien voor dit land een van de lijnen andere dan *land-0* de referentie "Regulation (EU) 798/2008" vermeldt, dan wil dit zeggen dat de restricties van toepassing zijn op pluimveevlees (en daarvan afgeleide producten).
- Indien voor dit land een van de lijnen andere dan *land-0* de referentie "Implementing Decision 2014/709" vermeldt, dan wil dit zeggen dat de restricties van toepassing zijn op varkensvlees (en daarvan afgeleide producten).

B. Aard van de minimale specifieke behandeling vereist voor vleesproducten op basis van pluimvee

De aard van de toe te passen minimale specifieke behandeling hangt af van de locatie van de inrichting waar de producten op basis van vlees van pluimvee, verwerkt in het samengestelde product, zijn geproduceerd.

De operator moet stapsgewijs aan de slag om de minimale vereiste behandeling te bepalen.

- Bepalen, op basis van de adres van de inrichting waar de vleesproducten werden vervaardigd, of deze inrichting gevestigd is in een zone onderworpen aan restricties door Groot-Brittannië.
  - o het document dat ter beschikking wordt gesteld op de [website van de Britse overheid](#) raadplegen (het document dat moet worden geraadpleegd is opgenomen onder "Data Links" onder de naam "Certification requirements for poultry and poultry products from EU and EFTA states" – het kan nodig zijn om op "Show more" te moeten klikken om de hele lijst documenten opgenomen onder "Data links" te kunnen zien);
  - o de verschillende zones onder restrictie zijn beschreven in de lijnen *land-2* opgenomen in het tabel.
- Indien dit het geval is, het document "Certification requirements for meat products from EU and EFTA states" waarvan sprake hierboven in punt A raadplegen.

Bepalen welke landcode opgenomen is in kolom 2 van tabel 1 van de lijn die "Territories defined as country code-2 in the certification information published outside of legislation for Annex I of Commission Regulation (EU) No 798/2008" vermeld in kolom 3, voor het land waar de inrichting van productie van de pluimveevleesproducten gevestigd is.

Het is deze code die opgenomen zal moeten worden in punt II.2.A.(C) van het certificaat.

- Voor wat betreft de minimale vereiste behandeling:

|  |                |   |
|--|----------------|---|
| PRODUCTEN VAN DIERLIJKE<br>OORSPRONG VOOR<br>HUMANE CONSUMPTIE | IB.GB.NN.14.02 | GROOT-BRITTANNIË,<br>EILAND MAN,<br>KANAAL EILANDEN |
|  | November 2021  |   |

| <i>Lokalisatie van de producerende inrichting van de vleesproducten aanwezig in het samengesteld product</i> | <i>Minimale vereiste behandeling</i>   |
|--|--|
| Inrichting niet gevestigd in een zone onderworpen aan restricties door Groot-Brittannië                      | Geen minimale vereiste behandeling<br>Minstens de niet-specifieke behandeling (A) vermelden op het certificaat |
| Inrichting wel gevestigd in een zone onderworpen aan restricties door Groot-Brittannië                       | Minimale specifieke behandeling vereist: behandeling (D)   |

C. Aard van de minimale specifieke behandeling vereist voor vleesproducten op basis van varken

De aard van de minimale specifieke behandeling die moet worden toegepast is afhankelijk van waar de inrichting waar de vleesproducten op basis van pluimvee vervaardigd werden, gevestigd is.

De operator moet stapsgewijs aan de slag om de minimale vereiste behandeling te bepalen.

- Bepalen, op basis van de adres van de inrichting waar de vleesproducten werden vervaardigd, of deze inrichting gevestigd is in een zone onderworpen aan restricties door Groot-Brittannië.

De zones onderworpen aan restricties door Groot-Brittannië zijn gelijkaardig aan de zones beschreven in de Uitvoeringsverordening (EU) 2021/605. Men moet dus

- o controleren of de inrichting gelegen is in een zone beschreven in bijlage I van deze regelgeving,
- o indien dit het geval is, bepalen indien deze zone opgenomen is in deel I, II of III van deze bijlage.
- Indien dit het geval is, het document "*Certification requirements for meat products from EU and EFTA states*" waarvan sprake hierboven in punt A raadplegen.

Bepalen welke landcode opgenomen is in kolom 2 van tabel 1 in de lijn die "*Those areas listed under .... in Part.... of Annex of Implementing Decision 2014/709/EU*" vermeldt in kolom 3, voor het land waar de inrichting van productie van de varkensvleesproducten gevestigd is. Het deel van de bijlage die bij de vorige stap geïdentificeerd werd, is het deel dat in de vermelding in kolom 3 opgenomen moet zijn.

Het is deze code die zal moeten worden opgenomen in het certificaat.

- Voor wat betreft de minimale vereiste behandeling:

| <i>Lokalisatie van de producerende inrichting van de vleesproducten verwerkt in het samengestelde product</i> | <i>Minimale vereiste behandeling</i>   |
|---|--|
| Inrichting niet gevestigd in een zone onderworpen aan restricties door Groot-Brittannië                       | Geen minimale vereiste specifieke behandeling<br>Minstens de niet-specifieke behandeling (A) vermelden op het certificaat          |
| Inrichting wel gevestigd in een zone onderworpen aan restricties door Groot-Brittannië                        | Minimale vereiste specifieke behandeling is afhankelijk van het land: zie document beschikbaar op website van de Britse overheid * |

|  |                |   |
|--|----------------|---|
| PRODUCTEN VAN DIERLIJKE<br>OORSPRONG VOOR<br>HUMANE CONSUMPTIE | IB.GB.NN.14.02 | GROOT-BRITTANNIË,<br>EILAND MAN,<br>KANAAL EILANDEN |
|  | November 2021  |   |

\* Het document "*Certification requirements for meat products from EU and EFTA states*" waarvan sprake in punt A hierboven, raadplegen. Zie in tabel 2 van het document welke behandelingscode is opgenomen in de lijn van de landcode die in de vorige stap geïdentificeerd werd, voor kolom "1. Domestic porcine 2. Farmed clovenhoofed game (swine)" of "Wild swine" afhankelijk van het feit dat het vleesproduct afgeleid is van gehouden dieren of wilde dieren.

D. Aard van de minimale specifieke behandeling vereist voor vleesproducten op basis van andere diersoorten

Indien er geen restrictie opgenomen is in tabel 1 van het document waarvan sprake in punt A hierboven, voor het land waar het vleesproduct vervaardigd werd en de betrokken diersoort, dan is er geen minimale specifieke behandeling vereist en kan behandeling (A) in het certificaat worden vermeld.

E. Garanties die door de operator moeten worden geboden voor wat betreft de toegepaste specifieke behandeling

De informatie waarop de operator die het samengesteld product vervaardigde, zich baseert om te bepalen wat van toepassing is, moet ter beschikking worden gesteld van de certificerende agent.

- Voor wat betreft de herkomst van het gebruikte vleesproduct kan de operator gebruik maken van het identificatiemerk op het betrokken vleesproduct.
- Voor wat betreft de diersoort en de toegepaste behandeling kan de operator gebruik maken van
  - o informatie vermeld op het etiket van het gebruikte vleesproduct (diersoort bijvoorbeeld),
  - o informatie vermeld op een pre-attestatie afgeleverd door de operator die het vleesproduct vervaardigd heeft, wanneer die in België gevestigd is,
  - o informatie vermeld op het handelsdocument afgeleverd door de operator die het vleesproduct vervaardigd heeft, wanneer die in een andere LS gevestigd is,
  - o informatie vermeld op het importcertificaat wanneer het vleesproduct is ingevoerd in de EU.

Voor modaliteiten aangaande pre-attestatie en vermeldingen op het handelsdocument, zie punt VI. van deze instructie.

Specifieke eisen voor zuivelproducten vervat in het samengesteld product

A. Herkomst van de zuivelproducten

Het zuivelproduct dat wordt gebruikt in het samengesteld product moet vervaardigd zijn in een land en in een inrichting goedgekeurd door Groot-Brittannië voor de uitvoer van melk en zuivelproducten.

Voor de LS van de EU:

- de goedgekeurde landen zijn deze opgenomen in kolom A en B van het document dat ter beschikking wordt gesteld op de [website van de Britse overheid](#) (het document dat moet worden geraadpleegd, is opgenomen onder

|  |                |   |
|--|----------------|---|
| PRODUCTEN VAN DIERLIJKE<br>OORSPRONG VOOR<br>HUMANE CONSUMPTIE | IB.GB.NN.14.02 | GROOT-BRITTANNIË,<br>EILAND MAN,<br>KANAAL EILANDEN |
|  | November 2021  |   |

“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 moeten klikken om de hele lijst documenten opgenomen onder “Data links” te kunnen zien),

- de goedgekeurde inrichtingen zijn alle Europese inrichtingen met een erkenning voor de productie van zuivelproducten, d.w.z. degene die zijn opgenomen in de op de [website van de Europese Commissie](#) gepubliceerde lijst.

Voor de derde landen:

- de goedgekeurde landen zijn deze opgenomen in het document dat ter beschikking wordt gesteld op de [website van de Britse overheid](#) (het document dat moet worden geraadpleegd is opgenomen onder “List of establishments in non-EU countries approved for export of animal products to the GB”): filteren op *Section IX raw milk or dairy products or colostrum and colostrum-based products* in kolom C, de goedgekeurde landen zijn diegene die worden weergegeven in kolom A,
- De goedgekeurde inrichtingen worden in hetzelfde document vermeld in kolom D (erkenningnummer) en kolom E (naam).

#### B. Thermische behandeling van de zuivelproducten

De zuivelproducten die wordt gebruikt in het samengesteld product, moeten aan een thermische behandeling onderworpen zijn. Die moet op het certificaat vermeld zijn.

De vereiste thermische behandeling is afhankelijk van de diersoort waarvan het zuivelproduct dat wordt gebruikt in het samengesteld product, is afgeleid.

- Voor een zuivelproduct afgeleid van koeien, schapen, geiten of buffels zijn verschillende thermische behandelingen opgenomen, waaronder een pasteurisatie. Als er geen specifieke informatie over de toegepaste thermische behandeling beschikbaar is, moet deze pasteurisatie-optie standaard weerhouden worden.
- Voor een zuivelproduct afgeleid van andere diersoorten, zijn de behandelingen meer restrictief.

#### C. Garanties die door de operator moeten worden gegeven voor wat betreft de herkomst, de diersoort en de thermische behandeling

De informatie waarop de operator die het samengesteld product vervaardigde, zich baseert om te bepalen wat van toepassing is, moet ter beschikking worden gesteld van de certificerende agent.

- Voor wat betreft de herkomst van het gebruikte zuivelproduct, kan de operator gebruik maken van het identificatiemerk op het betrokken zuivelproduct.
- Voor wat betreft de diersoort en de toegepaste behandeling kan de operator gebruik maken van
  - o informatie vermeld op het etiket van het gebruikte zuivelproduct (UHT-behandeling bijvoorbeeld),
  - o informatie vermeld op een pre-attestatie afgeleverd door de operator die het zuivelproduct vervaardigd heeft, wanneer die in België gevestigd is,

|  |                |   |
|--|----------------|---|
| PRODUCTEN VAN DIERLIJKE<br>OORSPRONG VOOR<br>HUMANE CONSUMPTIE | IB.GB.NN.14.02 | GROOT-BRITTANNIË,<br>EILAND MAN,<br>KANAAL EILANDEN |
|  | November 2021  |   |

- informatie vermeld op het handelsdocument afgeleverd door de operator die het zuivelproduct vervaardigd heeft, wanneer die in een andere LS gevestigd is,
- informatie vermeld op het importcertificaat wanneer het zuivelproduct is ingevoerd in de EU.

Voor de modaliteiten aangaande pre-attestatie en vermeldingen op het handelsdocument, zie punt VI. van deze instructie.

### Specifieke eisen voor eiproducten vervat in het samengesteld product

#### A. Herkomst van de eieren >< thermische behandeling van de eiproducten

De eiproducten die worden gebruikt voor het vervaardigen van het samengesteld product moeten:

- hetzij vervaardigd zijn van eieren die niet afkomstig zijn van een zone afgebakend omwille van hoog pathogene aviaire influenza of de ziekte van Newcastle,
- hetzij zijn onderworpen aan een thermische behandeling die de inactivering van de virussen verantwoordelijk voor deze ziekten garandeert.

#### B. Garanties die door de operator moeten worden gegeven voor wat betreft de herkomst, de diersoort en de thermische behandeling

De informatie waarop de operator die het samengesteld product vervaardigde, zich baseert om te bepalen wat van toepassing is, moet ter beschikking worden gesteld van de certificerende agent.

De operator kan gebruik maken van:

- informatie vermeld op een pre-attestatie afgeleverd door de operator die het eiproduct vervaardigd heeft, wanneer deze in België gevestigd is,
- informatie vermeld op het handelsdocument afgeleverd door de operator die het eiproduct vervaardigd heeft, wanneer deze in een andere LS gevestigd is,
- informatie vermeld op het importcertificaat wanneer het eiproduct is ingevoerd in de EU.

## V. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN

Instructies voor het invullen van de eerste deel van het certificaat, zijn beschikbaar op de [website van de Britse overheid](#): zie “*Part 1: details of the dispatched consignment*” .

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

|  |                |   |
|--|----------------|---|
| PRODUCTEN VAN DIERLIJKE<br>OORSPRONG VOOR<br>HUMANE CONSUMPTIE | IB.GB.NN.14.02 | GROOT-BRITTANNIË,<br>EILAND MAN,<br>KANAAL EILANDEN |
|  | November 2021  |   |

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: de “note” aan het einde van het certificaat stelt dat de ISO-code van het land van origine (zie “[Part 1: details of the dispatched consignment](#)” voor duiding omtrent dit land van origine) van de samengestelde producten, vermeldt dient te worden.

Punt I.8: niet invullen.

Punt I.11: de “note” aan het einde van het certificaat stelt dat in dit punt informatie omtrent de inrichting van productie van de samengestelde producten ingevuld dient te worden. Het land waar deze inrichting gelegen is, dient hetzelfde land te zijn als dit in punt I.7.

Punt II.1: deze verklaring kan ondertekend worden op basis van de regelgeving.

Punt II.2.A.(A): controleren of de vermelde diersoorten wel degelijk in lijn zijn met wat vermeld is op de technische fiche of eventueel het etiket van het samengesteld product.

Punt II.2.A.(B): het type behandeling waaraan de producten zijn onderworpen, moet worden vermeld.

Voor wat betreft hoe men aan de slag moet om de minimale toe te passen -en dus op het certificaat te vermelden- behandeling te bepalen, zie punt IV. van deze instructie onder Specifieke eisen voor vleesproducten vervat in het samengesteld product.

Voor de gegevens betreffende de inrichting van productie van het vleesproduct dat gebruikt wordt in het samengesteld product, zie punt II.2.A.(D) van het certificaat.

Punt II.2.A.(C): de landcode vermelden die overeenkomt met de lokalisatie van de inrichting die het vleesproduct vervaardigd heeft, en die bepaald werd overeenkomstig de instructies onder Specifieke eisen voor vleesproducten vervat in het samengesteld product in punt IV. van deze instructie.

Punt II.2.A.(D): verstrek het erkenningsnummer van de inrichting van productie van het vleesproduct, dat in het samengesteld product gebruikt werd.

- Indien deze inrichting gevestigd is in de EU, zich ervan vergewissen dat die opgenomen is in de lijst gepubliceerd op de [website van de Europese Commissie](#).
- Indien deze inrichting gevestigd is buiten de EU, zich ervan vergewissen dat die opgenomen is in de lijst gepubliceerd op de [website van de Britse overheid](#) (het document dat moet worden geraadpleegd is opgenomen onder “*List of establishments in non-EU countries approved for export of animal products to the GB*” – filteren op *Section IX Meat products* in kolom C).



|  |                |   |
|--|----------------|---|
| PRODUCTEN VAN DIERLIJKE<br>OORSPRONG VOOR<br>HUMANE CONSUMPTIE | IB.GB.NN.14.02 | GROOT-BRITTANNIË,<br>EILAND MAN,<br>KANAAL EILANDEN |
|  | November 2021  |   |

Punt II.2.A.(E):

- Het punt in zijn geheel schrappen indien het vleesproduct dat wordt gebruikt in het samengesteld product niet is afgeleid van schapen, geiten of runderen. Voor de diersoort, zie punt II.2.A.(A).
- Indien het gebruikte vleesproduct is afgeleid van schapen, geiten of runderen, is de te weerhouden optie afhankelijk van het land waar het vleesproduct werd vervaardigd, m.a.w. het land vermeld in punt II.2.A.(C).
- Om de BSE-status van dit land te bepalen, zie de [OIE](#) -website (klik vervolgens op “*Official Disease Status*” in de linkermarge):
  - o in geval van een verwaarloosbaar risicostatuu, optie E1 weerhouden en de punten (1) tot en met (5) kan men ondertekenen op basis van de regelgeving;
  - o in geval van een gecontroleerd risicostatuu, optie E2 weerhouden en:
    - punten (1) tot en met (3) kunnen worden ondertekend op basis van de regelgeving,
    - punt (3) moet enkel weerhouden worden indien het vleesproduct behandelde darmen betreft;
  - o in geval van een onbepaald risicostatuu, optie E3 weerhouden en:
    - punten (1) tot en met (4) kan men ondertekenen op basis van de regelgeving,
    - punt (4) moet enkel weerhouden worden indien het vleesproduct behandelde darmen betreft.

Punt II.2.B:

- Punt (a): invullen in functie van de inrichting waar het gebruikte zuivelproduct werd vervaardigd.
  - o Indien deze inrichting gevestigd is in de EU, zich ervan vergewissen dat die opgenomen is in de lijst gepubliceerd op de [website van de Europese Commissie](#).
  - o Indien deze inrichting gevestigd is buiten de EU, zich ervan vergewissen dat die opgenomen is in de lijst gepubliceerd op de [website van de Britse overheid](#) (het document dat moet worden geraadpleegd, is opgenomen onder “*List of establishments in non-EU countries approved for export of animal products to the GB*” – filteren op *Section IX raw milk or dairy products or colostrum and colostrum-based products* in kolom C).
- Punt (b): kan worden ondertekend op basis van de regelgeving.
- Punt (c): invullen rekening houdend met wat vermeld is in punt IV. van deze instructie onder *Specifieke eisen voor zuivelproducten bevat in het samengesteld product*. De operator moet de bewijsstukken kunnen voorleggen.
- Punt (d): indien een productieperiode wordt opgegeven, moet die ten minste in maand/jaar-formaat worden opgegeven.

Punt II.2.(C): invullen in functie van de inrichting waar het gebruikte visserijproduct, verwerkt in het samengesteld product, werd vervaardigd.

- Indien deze inrichting gevestigd is in de EU, zich ervan vergewissen dat die opgenomen is in de lijst gepubliceerd op de [website van de Europese Commissie](#).

|  |                |   |
|--|----------------|---|
| PRODUCTEN VAN DIERLIJKE<br>OORSPRONG VOOR<br>HUMANE CONSUMPTIE | IB.GB.NN.14.02 | GROOT-BRITTANNIË,<br>EILAND MAN,<br>KANAAL EILANDEN |
|  | November 2021  |   |

- Indien deze inrichting gevestigd is buiten de EU, zich ervan vergewissen dat die opgenomen is in de lijst gepubliceerd op de [website van de Britse overheid](#) (het document dat moet worden geraadpleegd, is opgenomen onder “*List of establishments in non-EU countries approved for export of animal products to the GB*” – filteren op *Section VII Live bivalve molluscs* en *Section VIII Fishery products* in kolom C).

Punt II.2.D: invullen in functie van de inrichting waar het gebruikte ei-product, verwerkt in het samengesteld product, werd vervaardigd.

- Om na te gaan of een land goedgekeurd is voor uitvoer van ei-producten naar Groot-Brittannië, moet men de [website van de Britse overheid](#) raadplegen, en meer specifiek:
  - o voor EU-LS: het document opgenomen onder “*Data Links*” onder de naam “*Certification requirements for poultry and poultry products from EU and EFTA states*” – het kan nodig zijn om op “*Show more*” te klikken om de hele lijst documenten opgenomen onder “*Data links*” te kunnen zien → het land is goedgekeurd voor uitvoer indien in de lijn die de code Land-0 beschrijft in kolom 2 overeenkomt met de code EP opgenomen in kolom 4;
  - o voor derde landen: het document opgenomen onder “*Data Links*” onder de naam “*List of establishments in non-EU countries approved for export of animal products to the GB*” controleren – het kan nodig zijn om op “*Show more*” te moeten klikken om de hele lijst documenten opgenomen onder “*Data links*” te kunnen zien → het land moet beschikken over inrichtingen goedgekeurd voor de uitvoer van ei-producten (filteren op *Eggs and egg products* in kolom C).
- De te weerhouden optie (II.2.D.1 of II.2.D.2) is afhankelijk van de garanties die de operator ter beschikking kan stellen.
  - o ter beschikking gestelde garanties voldoende om de herkomst van de eieren te kunnen garanderen: optie II.2.D.1 weerhouden,
  - o ter beschikking gestelde garanties voldoende om de thermische behandeling van de ei-producten te kunnen garanderen: optie II.2.D.2 en de gepaste behandeling weerhouden.

## **VI. PRE-ATTESTATIE, VERMELDINGEN 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.

Zoals beschreven in punt IV. van deze instructie, zijn vrijgesteld van de vereiste voorafgaande precertificering: vleesproducten, zuivelproducten of ei-producten die gebruikt worden in het samengesteld product en die vervaardigd zijn door een operator erkend in een andere LS voor het vervaardigen van deze producten. Die producten mogen vergezeld zijn van een vermelding die wordt afgegeven op het

|  |                |   |
|--|----------------|---|
| PRODUCTEN VAN DIERLIJKE<br>OORSPRONG VOOR<br>HUMANE CONSUMPTIE | IB.GB.NN.14.02 | GROOT-BRITTANNIË,<br>EILAND MAN,<br>KANAAL EILANDEN |
|  | November 2021  |   |

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 garanties moeten worden geleverd op basis van de modellen opgenomen hieronder, zowel voor pre-attestaties (afgeleverd door Belgische operatoren) als voor vermeldingen afgegeven op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting (afgeleverd door operatoren gevestigd in een andere LS).

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

Garanties die verstrekt dienen te worden voor vleesproducten verwerkt in het samengesteld product

A. Pre-attestatie

Het vleesproduct werd aan de volgende behandeling onderworpen <sup>(1)</sup> :

- thermische behandeling in een hermetisch afgesloten container tot een Fo-waarde  $\geq 3$  (B)
- thermische behandeling waarbij een kerntemperatuur van minimaal 80°C werd bereikt tijdens de verwerking (C)
- thermische behandeling waarbij een kerntemperatuur van minimaal 70°C werd bereikt tijdens de verwerking (D)
- natuurlijke fermentatie- en rijpingsbehandeling van minstens 9 maanden, met bereiking van een Aw-waarde  $\leq 0,93$  en een pH  $\leq 6,0$  (D)
- volledig koken van voorafgaand uitgebeend en ontvet vlees, tot een kerntemperatuur van minstens 70°C, gehandhaafd gedurende minstens 30 minuten (D1)
- droogbehandeling waarbij een Aw-waarde  $\leq 0,93$  en een pH  $\leq 6,0$  wordt bereikt (E)
- thermische behandeling waarbij een kerntemperatuur van minimaal 65 ° C werd behaald gedurende een voldoende lange tijd om een pasteurisatiewaarde pv  $\geq 40$  (F) te bereiken (F)

<sup>(1)</sup> enkel de van de toegepaste behandeling vermelden

B. Vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting

The meat product has been subjected to the following treatment <sup>(1)</sup> :

- Heat treatment in a hermetically sealed container to a Fo value  $\geq 3$  (B)
- Heat treatment with achievement of a core temperature of at least 80°C during processing (C)

|  |                |   |
|--|----------------|---|
| PRODUCTEN VAN DIERLIJKE<br>OORSPRONG VOOR<br>HUMANE CONSUMPTIE | IB.GB.NN.14.02 | GROOT-BRITTANNIË,<br>EILAND MAN,<br>KANAAL EILANDEN |
|  | November 2021  |   |

- Heat treatment with achievement of a core temperature of at least 70°C during processing (D)
- Natural fermentation and maturation treatment of not less than 9 months with achievement of a Aw value  $\leq 0,93$  and a pH  $\leq 6,0$  (D)
- Thorough cooking of previously deboned and defatted meat, to a core temperature of at least 70°C maintained for at least 30 min (D1)
- Drying treatment with achievement of a Aw value  $\leq 0,93$  and a pH  $\leq 6,0$  (E)
- Heat treatment with achievement of a core temperature of at least 65°C during a period of time sufficient to achieve a pasteurization value  $p_v \geq 40$  (F)

*(1) mention only the treatment that has effectively been applied*

Garanties die verstrekt dienen te worden voor zuivelproducten verwerkt in het samengesteld product

A. Pre-attestatie

1. Het zuivelproduct is afgeleid van .....<sup>(1)</sup>

2. Het zuivelproduct werd onderworpen aan de volgende thermische behandeling<sup>(2)</sup> :

- pasteurisatie
- sterilisatieproces met bereiking van een Fo waarde  $\geq 3$
- UHT-behandeling
- HTST-behandeling (melk met pH  $< 7$ )
- HTST-behandeling die tweemaal werd toegepast (melk met pH  $\geq 7$ ) gevolgd door een verlaging van de pH tot onder 6 gedurende een uur
- HTST-behandeling die tweemaal werd toegepast (melk met pH  $\geq 7$ ) gevolgd door een extra verhitting bij minstens 72°C gecombineerd met een droogprocédé

*(1) diersoort vermelden*

*(2) enkel de toegepaste behandeling vermelden*

B. Vermelding op het handelsdocument / leveringsbon / document met de hoofding van de inrichting

1. The dairy product is derived from .....<sup>(1)</sup>

2. The dairy product has been subjected to the following treatment<sup>(2)</sup> :

- pasteurization
- sterilization process to achieve a Fo value  $\geq 3$
- UHT treatment

|  |                |   |
|--|----------------|---|
| PRODUCTEN VAN DIERLIJKE<br>OORSPRONG VOOR<br>HUMANE CONSUMPTIE | IB.GB.NN.14.02 | GROOT-BRITTANNIË,<br>EILAND MAN,<br>KANAAL EILANDEN |
|  | November 2021  |   |

- HTST treatment (milk with pH < 7)
- HTST treatment applied twice (milk with pH ≥ 7) followed by a lowering of the pH to 6 for an hour
- HTST treatment applied twice (milk with pH ≥ 7) followed by an additional heat treatment at at least 72°C combined with a desiccation

<sup>(1)</sup> specify species

<sup>(2)</sup> mention only the treatment that has effectively been applied

Garanties die verstrekt dienen te worden voor eiproducten verwerkt in het samengesteld product

A. Pre-attestatie

Het eiproduct

- <sup>(1)</sup> is afgeleid van eieren die niet afkomstig zijn van een zone afgebakend omwille van hoog pathogene aviaire influenza of de ziekte van Newcastle
- <sup>(1)</sup> werd onderworpen aan de volgende thermische behandeling
  - o <sup>(1)</sup> vloeibaar eiwit
    - <sup>(1)</sup> 55,6°C gedurende 870 seconden
    - <sup>(1)</sup> 56,7°C gedurende 232 seconden
  - o <sup>(1)</sup> 10% gezouten dooier : 62,2°C gedurende 138 seconden
  - o <sup>(1)</sup> gedroogd eiwit :
    - <sup>(1)</sup> 67°C gedurende 20 uren
    - <sup>(1)</sup> 54,4°C gedurende 513 uren
  - o <sup>(1)</sup> hele eieren
    - <sup>(1)</sup> 60°C gedurende 188 seconden
    - <sup>(1)</sup> volledig gekookt
  - o <sup>(1)</sup> heeleimengsels
    - <sup>(1)</sup> 60°C gedurende 188 seconden
    - <sup>(1)</sup> 61,1°C gedurende 94 seconden

<sup>(1)</sup> enkel de van toepassing zijnde optie vermelden

B. Vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting

The egg product

- <sup>(1)</sup> is derived from eggs that do not originate from zones delimited due to high pathogenic avian influenza or the Newcastle disease
- <sup>(1)</sup> has been subjected to the following heat treatment
  - o <sup>(1)</sup> liquid egg white
    - <sup>(1)</sup> 55,6°C during 870 seconds
    - <sup>(1)</sup> 56,7°C during 232 seconds
  - o <sup>(1)</sup> 10% salted egg yolk : 62,2°C during 138 seconds
  - o <sup>(1)</sup> dried egg white :

|  |                |  |
|--|----------------|--|
| PRODUCTEN VAN DIERLIJKE<br>OORSPRONG VOOR<br>HUMANE CONSUMPTIE | IB.GB.NN.14.02 | GROOT-BRITTANNIË,<br>EILAND MAN,<br>KANAALEILANDEN |
|  | November 2021  |  |

- (1) 67°C during 20 hours
- (1) 54,4°C during 513 hours
- (1) whole eggs
  - (1) 60°C during 188 seconds
  - (1) completely cooked
- (1) whole egg blends
  - (1) 60°C during 188 seconds
  - (1) 61,1°C during 94 seconds

*(1) mention only the applicable option*