



Omzendbrief betreffende het in de handel brengen van krokodillenvlees

Referentie	PCCB/S3/1535520	Datum	07/12/2018
Huidige versie	2.0	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Krokodillenvlees – invoer – in de handel brengen		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Vanderschot Karolien, attaché	Heymans Jean-François, directeur-generaal a.i.

1. Doel

Momenteel maakt de invoer van vlees van kweekkrokodillen dat bestemd is voor menselijke consumptie niet het voorwerp uit van een harmonisering van de reglementering op het niveau van de Europese Unie. Bepaalde Lidstaten, waaronder België, laten de invoer van dit vlees toe op basis van voorwaarden opgelegd aan de uitvoerende landen buiten de EU. Het is dus nodig om de voorwaarden te bepalen die van toepassing zijn op het in de handel brengen van dit vlees op het nationaal grondgebied.

2. Toepassingsveld

Deze omzendbrief licht de voorwaarden toe voor de invoer van krokodillenvlees en vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees uit derde landen en de voorwaarden voor de inrichtingen die deze producten in de nationale handel brengen.

Deze omzendbrief is niet van toepassing voor intracommunautair handelsverkeer van krokodillenvlees en vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees geproduceerd in andere lidstaten.

Deze omzendbrief is niet langer van toepassing zodra een Europese reglementering hieromtrent van toepassing wordt.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

- Verordening (EG) nr.178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.

- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.
- Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
- Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn.
- Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.
- Verordening (EU) nr. 37/2010 van de Commissie van 22 december 2009 betreffende farmacologisch werkzame stoffen en de indeling daarvan op basis van maximumwaarden voor residuen in levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
- Verordening (EU) nr. 206/2010 van de Commissie van 12 maart 2010 tot vaststelling van lijsten van derde landen en gebieden, of delen daarvan, waaruit bepaalde dieren en vers vlees in de Europese Unie mogen worden binnengebracht, en van de voorschriften inzake veterinaire certificering.
- Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, richtlijn 90/496/EEG van de Raad, richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie en verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie.
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 2015/1375 van de Commissie van 10 augustus 2015 tot vaststelling van specifieke voorschriften voor de officiële controles op *Trichinella* in vlees.
- Beschikking 2002/657/EG van de Commissie van 14 augustus 2002 ter uitvoering van richtlijn 96/23/EG van de Raad wat de prestaties van analysemethoden en de interpretatie van resultaten betreft.
- Beschikking 2007/275/EG van de Commissie van 17 april 2007 betreffende lijsten van dieren en producten die krachtens de richtlijnen 91/496/EEG en 97/78/EG van de Raad in grensinspectieposten controles moeten ondergaan.
- Besluit 2011/163/EU van de Commissie van 16 maart 2011 tot goedkeuring van de door derde landen ingediende plannen overeenkomstig artikel 29 van richtlijn 96/23/EG van de Raad.
- Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

- Koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen.
- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.
- Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.
- Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.
- Koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

3.2. Andere

- Scientific opinion of the Panel on Biological Hazards: public health risks involved in the human consumption of reptile meat. The EFSA Journal (2007) 578, 1-55: http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/biohaz_op_ej578_reptile_en,3.pdf
- Actielimieten van toepassing op vlees van konijnen en van gekweekt wild als richtwaarden voor de proceshygiëne (dossier Wet Com nr. 2013/14): http://www.favv-afsca.fgov.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2013/_documents/ADVIES21-2013_NL_DossierSciCom2013-14.pdf
- Website van het FAVV: <http://www.favv.be/invoerderdelanden/levendedieren/>
- Omzendbrief PCCB/S4/JVS/973640 met betrekking tot de invoermachtigingen voor levende dieren en producten van dierlijke oorsprong ingevoerd uit derde landen naar het Belgische grondgebied : http://www.favv.fgov.be/exportderdelanden/omzendbrieven/_documents/973640_JVS_invoer_machtiging_NL.pdf

4. Definities en afkortingen

4.1. Afkortingen

- Beschikking 2002/657/EG van de Commissie: beschikking 2002/657/EG van de Commissie van 14 augustus 2002 ter uitvoering van richtlijn 96/23/EG van de Raad wat de prestaties van analysemethoden en de interpretatie van resultaten betreft.
- Besluit 2011/163: besluit 2011/163/EU van de Commissie van 16 maart 2011 tot goedkeuring van de door derde landen ingediende plannen overeenkomstig artikel 29 van richtlijn 96/23/EG van de Raad.
- FAVV: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.
- GCP: grenscontrolepost.
- Koninklijk besluit van 30 november 2015: koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
- KB: koninklijk besluit.
- LCE: Lokale controle-eenheid.
- LS: lidstaat van de Europese Unie.
- Verordening (EG) nr. 852/2004: verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.
- Verordening (EG) nr. 853/2004: verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
- Verordening (EU) nr. 206/2010: verordening (EU) nr. 206/2010 van de Commissie van 12 maart 2010 tot vaststelling van lijsten van derde landen en gebieden, of delen daarvan, waaruit bepaalde dieren en vers vlees in de Europese Unie mogen worden binnengebracht, en van de voorschriften inzake veterinaire certificering.

4.2. Definities

- Geharmoniseerde producten: producten van dierlijke oorsprong die het voorwerp uitmaken van regels die zijn opgesteld door de Europese Unie wanneer hun gezondheidscertificaat verwijst naar een derde land of naar een deel van een derde land dat toelating heeft om uit te voeren naar de Europese Unie.
- In de handel brengen: het voorhanden hebben van levensmiddelen met het oog op de verkoop, met inbegrip van het te koop aanbieden, of enige andere vorm van overdracht ten kosteloze of bezwarende titel, alsmede de eigenlijke verkoop, distributie en andere vormen van overdracht zelf.

- Krokodillenvlees: ingevoerd vers vlees van kweekkrokodillen bestemd voor menselijke consumptie dat gedekt is door de douanecodes NC 0208 50 (00), dat geen enkele andere behandeling heeft ondergaan dan invriezen of diepvriezen, met inbegrip van vlees dat vacuüm of onder gecontroleerde atmosfeer is verpakt, worden beschouwd als kweekkrokodillen, de gekweekte dieren van de soorten *Alligator mississippiensis*, *Crocodylus johnstoni*, *Crocodylus niloticus*, *Crocodylus porosus*.
- Niet-geharmoniseerde producten: dieren of producten die niet beantwoorden aan de definitie van geharmoniseerde producten.
- Vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees: verwerkte producten voortvloeiend uit de verwerking van vlees of van de verwerking van producten die zodanig zijn verwerkt dat het snijoppervlak het mogelijk maakt om vast te stellen dat de kenmerken van vers vlees verdwenen zijn.

5. Voorwaarden voor de invoer en het in de nationale handel brengen van krokodillenvlees en vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees

Tenzij anders vermeld in de omzendbrief, zijn de eisen van verordening (EG) nr. 853/2004 en het koninklijk besluit van 30 november 2015 die van toepassing zijn op gekweekt wild ook van toepassing op krokodillenvlees.

5.1. Voorwaarden voor de invoer van krokodillenvlees en vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees

Vlees en vleesproducten op basis van krokodillenvlees mogen enkel ingevoerd worden indien deze afkomstig zijn van landen opgenomen in de lijst in bijlage II van verordening (EU) nr. 206/2010.

Eisen m.b.t. residuen

De landen waar de krokodillen gekweekt werden, moeten beschikken over een door de EU goedgekeurd residubewakingsplan voor gekweekt wild overeenkomstig besluit 2011/163. Indien dit niet het geval is, moet monstername gebeuren in het land van productie of verzending onder toezicht van de bevoegde overheid en dient de invoerder gunstige analyseresultaten van elke zending voor te leggen aan de GCP. Deze monstername moet bestaan uit 1 monster per begonnen schijf van 5.000 kg met een minimum van 2 deelmonsters per zending. In afwezigheid van analyseresultaten, zal monstername op dezelfde manier gebeuren bij aankomst in de GCP op kosten van de invoerder. In afwachting van de resultaten wordt de zending geblokkeerd, eveneens op kosten van de invoerder. De invoer van zendingen die niet voldoen aan de voorschriften wordt geweigerd.

De analyses dienen te bestaan uit een residu-onderzoek op antiparasitaire geneesmiddelen (levamisol, sulfachlorpyridazine, fenbendazool), op antibiotica (oxytetracycline, enrofloxacin, streptomycine, tetracycline, chloortetracycline, doxycycline, sulfadimidine (en andere sulfamiden), benzylpenicilline en chlooramfenicol).

Voor het residu-onderzoek bij krokodillenvlees dienen minstens de geneesmiddelenmoleculen uit tabel 1 onderzocht te worden. De analyses dienen uitgevoerd te worden met methoden die geaccrediteerd zijn volgens de ISO 17025-norm, waarbij de accreditatie verleend werd door instellingen waarmee BELAC een akkoord van wederzijdse erkenning heeft in het kader van de European co-operation for Accreditation (EA), International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) en Forum of Accreditation and Licensing Bodies (FALB).

De analyseresultaten zijn gunstig indien de voor de betrokken stof aanwezige residuen de maximumwaarden voor residuen uit onderstaande tabel 1 niet worden overschreden.

Tabel 1: Te onderzoeken geneesmiddelenmoleculen + maximumwaarden:

Farmacologisch werkzame stof	Indicatorresidu	Maximumwaarden voor residuen in vlees van reptielen (µg/kg)
Benzylicilline	Benzylicilline	50
Chlooramfenicol	Chlooramfenicol	< 0,3*
Chloortetracycline	Som van oorspronkelijk geneesmiddel en zijn 4-epimeer	100
Doxycycline	Doxycycline	100
Enrofloxacin	Som van enrofloxacin en ciprofloxacin	100
Fenbendazool	Som van extraheerbare residuen die tot oxfendazoolsulfon geoxideerd kunnen worden	50
Levamisol	Levamisol	10
Oxytetracycline	Som van oorspronkelijk geneesmiddel en zijn 4-epimeer	100
Streptomycine	Streptomycine	500
Sulfachloropyridazine Sulfadimidine	Som van alle sulfonamiden	100
Tetracycline	Tetracycline	100

* Wat de verboden stof chlooramphenicol betreft, moet de gebruikte analysemethode minstens in staat zijn om een gehalte van 0,3 µg chlooramfenicol/kg te detecteren.

Voor elk van de componenten dient de rapporteringslimiet / detectielimiet / kwantificatielimiet** op het rapport vermeld te worden (**naargelang wat relevant is op basis van de gebruikte analysemethode, of de rapporteringswijze).

Gezondheidscertificaat

De invoer in België van krokodillenvlees en vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees is onderworpen aan het voorleggen van een gezondheidscertificaat zoals opgenomen in bijlage 1 aan de GCP van binnenkomst, waar de producten een veterinaire inspectie ondergaan.

Op het certificaat wordt onder andere vermeld dat het krokodillenvlees en/of de vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees werden gecontroleerd in het land van oorsprong via een analyse voor de opsporing van trichine die werd uitgevoerd door middel van een van de methoden die worden beschreven in bijlage I, hoofdstuk I (referentiemethode) of hoofdstuk II (gelijkwaardige methoden) van uitvoeringsverordening (EU) 2015/1375 van de Commissie van 10 augustus 2015 tot vaststelling van specifieke voorschriften voor de officiële controles op *Trichinella* in vlees. Een negatief resultaat voor de opsporing van *Trichinella* is noodzakelijk.

Het certificaat verklaart eveneens dat het krokodillenvlees en/of de vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees werden gecontroleerd in het land van oorsprong via een analyse voor de opsporing van *Salmonella* spp. volgens het bemonsteringsplan opgenomen in tabel 2.

Voor *Salmonella* spp. is het de actielimiet en in het bijzonder de voedselveiligheidsrichtwaarde opgenomen in onderstaande tabel die van toepassing is op vlees en vleesproducten. Bij overschrijding

van deze voedselveiligheidsrichtwaarde mogen het vlees en de vleesproducten niet op de markt worden gebracht en wordt de zending geweigerd.

Tabel 2: bemonsteringsplan voor krokodillenvlees en vleesproducten op basis van krokodillenvlees en analysemethode voor *Salmonella* spp.:

Micro-organisme	Bemonsteringsplan		Actielimieten	Analysemethode
	n	c	m = M	
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Afwezig/10 g	Zie lijst van de erkende microbiologische methoden: http://www.afsca.be/laboratoria/erkendelaboratoria/

Een kopie van het certificaat en het Gemeenschappelijk Document van Binnenkomst (GDB) vergezelt de zending tot op de bestemming die wordt aangegeven op deze documenten.

5.2. Voorwaarden voor het in de handel brengen op de Belgische markt van krokodillenvlees en vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees

5.2.1. Registratie van de activiteiten

Operatoren die krokodillenvlees en vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees opslaan, vervoeren, bijhouden voor commerciële doeleinden, bewaren, uitstallen, verwerken of voor verkoop aanbieden, moeten voorafgaand worden geregistreerd door het FAVV en de inrichtingen waar deze handelingen plaatsvinden, moeten vooraf een erkenning of toelating van het FAVV krijgen.

Aangezien het gaat om een niet-geharmoniseerd product, is geen enkele activiteitenfiche van het FAVV gericht op krokodillenvlees en vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees. De toelatingsvoorwaarden en de activiteitenfiches die van toepassing zijn op de opslag, het vervoer, de tussenopslag en de detailhandel in vlees van gekweekt wild zijn, naar analogie, van toepassing op krokodillenvlees en vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees.

Krokodillenvlees en vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees mogen vanuit inrichtingen die de hieronder in e) of f) vermelde activiteiten uitoefenen, worden verstuurd naar een inrichting die gelegen is in een andere LS, indien deze LS het in de handel brengen van dit vlees op haar grondgebied toelaat.

In functie van de uitgeoefende activiteiten zijn de toelatingen die verbonden zijn aan de codes plaats-activiteit-product die gericht zijn op punten a) t.e.m. f) van toepassing. Het gaat om een niet-exhaustieve lijst die de meest relevante activiteiten bevat. Indien krokodillenvlees en vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees worden verwerkt in specifieke levensmiddelen kunnen andere activiteiten van toepassing zijn. In dat geval wordt verwezen naar de activiteitenboom van het FAVV. De operator kan zijn LCE contacteren indien hij meer informatie wenst over dit onderwerp.

a) Groep van KLEINHANDELAARS (vlees-en viswinkels) / Toelating 2.1 of 2.2

Plaats: PL9 Slagerij
 Activiteit: AC96 Niet-ambulante kleinhandel
 Product: PR168 Vlees

Plaats: PL9 Slagerij
 Activiteit: AC94 Ambulante kleinhandel

Product: PR168 Vlees

Plaats: PL72 Viswinkel

Activiteit: AC96 Niet-ambulante kleinhandel

Product: PR134 Visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren

Plaats: PL72 Viswinkel

Activiteit: AC94 Ambulante kleinhandel

Product: PR134 Visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren

b) Groep HORECA / Toelating 1.1. Kleinhandel in levensmiddelen

Plaats: PL88 Ambulant voertuig

Activiteit: AC66 Productie en distributie

Product: PR152 Maaltijden

Plaats: PL92 Eetgelegenheid

Activiteit: AC66 Productie en distributie

Product : PR152 Maaltijden

Plaats: PL83 Traiteur

Activiteit: AC66 Productie en distributie

Product: PR152 Maaltijden

c) Groep van DETAILHANDELS (verkoop van algemene levensmiddelen zonder bereiding) / Toelating 1.1. Kleinhandel in levensmiddelen

Plaats: PL29 Detailhandel

Activiteit: AC94 Ambulante detailhandel

Product: PR52 Levensmiddelen

Plaats: PL29 Detailhandel

Activiteit: AC96 Niet-ambulante detailhandel

Product: PR52 Levensmiddelen

d) Groep van GROOTHANDELAARS (in levensmiddelen) / Toelating 1.1. Kleinhandel in levensmiddelen

Plaats: PL47 Groothandelaar

Activiteit: AC97 Groothandel

Product: PR52 Levensmiddelen

e) Groep van KOELHUIZEN / Erkenning 6.1. Koelhuizen van vlees

Plaats: PL31 Opslagbedrijf

Activiteit: AC84 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de kleinhandel

Product: PR168 Vlees

f) Groep van VERWERKENDE INRICHTINGEN / Toelating 1.2 Inrichtingen voor de bereiding, de verwerking en het in de handel brengen van levensmiddelen

Plaats: PL43 Fabrikant
Activiteit: AC39 Vervaardiging
Product: PR114 Kant-en-klaarmaaltijden

Plaats: PL43 Fabrikant
Activiteit: AC39 Vervaardiging
Product: PR26 Andere levensmiddelen

5.2.2. Na te leven voedselveiligheidswetgeving

De algemene regels van de levensmiddelenwetgeving zijn van toepassing en in het bijzonder de toepassing van de goede hygiënepraktijken, de traceerbaarheid, de meldingsplicht, de etikettering, ... en de invoering van een autocontrolesysteem dat gebaseerd is op de HACCP-principes.

1. Alle exploitanten van de voedselketen zijn onderworpen aan de "General Food Law" (verordening (EG) nr. 178/2002) tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving. Artikel 17 van de voormelde verordening verduidelijkt dat operatoren de naleving van de reglementaire voorschriften dienen na te gaan in alle stadia van de voedselketen die onder hun controle vallen.
2. Exploitanten die krokodillenvlees of vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees hanteren, bereiden, verwerken, opslaan, uitstallen en vervoeren met het oog op het in de handel brengen ervan, zijn onderworpen aan de eisen van verordening (EG) nr. 852/2004 die van toepassing zijn op exploitanten die actief zijn in de verwerkings- en distributieketen van levensmiddelen. De algemene hygiënevoorschriften die beoogd worden in het koninklijk besluit van 13 juli 2014, met name de temperaturomstandigheden van levensmiddelen tijdens het vervoer, de opslag en in de kleinhandel die worden beoogd in respectievelijk punten 3 en 4 van artikel 19 van dit besluit, zijn van toepassing.

Tabel 3: Temperatuurvereisten:

Aard van de levensmiddelen	Bewaartemperatuur
Gekoeld vers krokodillenvlees	≤ +7,0°C, behoudens andere vermelding
Producten op basis van krokodillenvlees	≤ +7,0°C, behoudens andere vermelding

3. De regels vastgesteld in verordening (EU) nr.1169/2011 betreffende voorverpakte en niet-voorverpakte levensmiddelen zijn van toepassing.

5.2.3. Specifieke aspecten met betrekking tot voedselveiligheid die in rekening moeten worden genomen voor krokodillenvlees en vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees voor menselijke consumptie

Specifieke risico's moeten in rekening worden genomen voor de consumptie van krokodillenvlees en vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees. Volgens het advies van de EFSA (European Food Safety Authority) hebben de grote risico's die voortvloeien uit de consumptie van krokodillenvlees en

vleesproducten van krokodil betrekking op bepaalde bacteriën zoals *Salmonella* en parasieten zoals *Trichinella*.

Bijgevolg:

1. Krokodillenvlees en vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees die op de markt worden gebracht, moeten getest zijn op *Salmonella* volgens het bemonsteringsplan en de analysemethode opgenomen in tabel 2. Via het gezondheidscertificaat vergewissen de operatoren zich ervan dat het krokodillenvlees en/of de vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees met negatief resultaat werden gecontroleerd in het land van oorsprong. In het kader van zijn autocontrole staat het de operator vrij analyses uit te voeren op andere parameters.
2. De proceshygiënerichtwaarden voor versneden vlees van gekweekt wild zijn van toepassing als proceshygiënerichtwaarden (tabel 4).

Tabel 4: Proceshygiënerichtwaarden voor krokodillenvlees:

Micro-organismen	Bemonsteringsplan		Limieten	
	n	c	m	M
Aantal aërobe kolonies	5	2	5 x 10 ⁵ kve/g	5 x 10 ⁶ kve/g
<i>E. coli</i>	5	2	50 kve/g	500 kve/g

De analyses dienen te gebeuren met een methode opgenomen in de lijst van de erkende microbiologische methoden: <http://www.afsca.be/laboratoria/erkendelaboratoria/>

3. Krokodillenvlees en vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees die in de handel worden gebracht, moeten op voorhand vrij van *Trichinella* bevonden zijn. Via het gezondheidscertificaat vergewissen de operatoren zich ervan dat het krokodillenvlees en/of de vleesproducten o.b.v. krokodillenvlees met negatief resultaat werden gecontroleerd in het land van oorsprong via een analyse gericht op de detectie van trichine die wordt uitgevoerd door middel van een methode die is opgenomen in en beantwoordt aan de vereisten van verordening (EU) 2015/1375 van de Commissie van 10 augustus 2015 tot vaststelling van specifieke voorschriften voor de officiële controles op *Trichinella* in vlees.
4. Krokodillenvlees moet goed doorbakken zijn tot in de kern. De vermelding “goed bakken tot in de kern” moet worden vermeld op het etiket. Als voorzorgsmaatregel is het in de handel brengen van rauw krokodillenvlees (bijvoorbeeld: carpaccio,...) niet toegelaten.

6. Bijlagen

Bijlage 1: Gezondheidscertificaat voor vers krokodillenvlees en vleesproducten van kweekkrokodillen, met het oog op de invoer ervan in België.

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Redenen en omvang van de revisie
1.0	03/10/2018	Oorspronkelijke versie
2.0	Datum publicatie	Verduidelijking toegelaten diersoorten en schrapping paragraaf bedrijvenlijst



KINGDOM OF BELGIUM

Koninkrijk België - Royaume de Belgique

FEDERAL AGENCY FOR THE SAFETY OF THE FOOD CHAIN

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

PUBLIC AND ANIMAL HEALTH CERTIFICATE FOR FRESH MEAT AND MEAT PRODUCTS OF FARMED CROCODILES, INTENDED FOR IMPORT INTO BELGIUM

Gezondheids- en diergezondheidscertificaat voor vers vlees en vleesproducten van gekweekte krokodillen bestemd voor invoer in België

Certificat de santé publique et animale pour viandes fraîches et produits à base de viande de crocodiles d'élevage destinés à être importés en Belgique

Cert. Nr.:

1. **Country of destination / Land van bestemming / Pays de destination :**
2. **Exporting country / Land van uitvoer / Pays exportateur :**
3. **Ministry / Ministerie / Ministère :**
4. **Competent authority / Bevoegde autoriteit / Autorité compétente :**
5. **Identification of the meat or meat product / Identificatie van het vlees/vleesproduct / Identification de la viande/des produits à base de viande :**
 - 5.1 **Meat from (scientific name of the animal species) / Vlees van (wetenschappelijke naam van de diersoort) / Viande de (nom scientifique de l'espèce animale) :**
 - 5.2. **Nature of cuts / Aard van de delen / Nature des découpes :**
 - 5.3. **Number of cuts or packages / Aantal delen of verpakkingen / Nombre de découpes ou d'emballages :**
 - 5.4. **Description of the processing (for meat products) / Beschrijving van de verwerking (voor vleesproducten)/ Description du transformation (pour les produits à base de viande):**
 - 5.5. **Storage and transport temperature / Temperatuur tijdens bewaring en vervoer / Température de stockage et de transport :**
 - 5.6. **Storage life / Houdbaarheidstermijn / Durée de conservation :**
 - 5.7. **Net weight / Nettogewicht / Poids net :**
6. **Origin of meat/meat product / Oorsprong van het vlees/vleesproduct / Origine de la viande/produit à base de viande :**
 - 6.1. **Address(es) and approval number(s) of approved slaughterhouse(s) / Adres(sen) en erkenningsnummer(s) van erkend(e) slachthuis(slachthuizen) / Adresse(s) et numéro(s) d'agrément de l'(des) abattoir(s) agréé(s) :**

6.2. Address(es) and approval number(s) of approved cutting plant(s) /

Adres(sen) en erkenningsnummer(s) van erkende uitsnijderij(en) /
 Adresse(s) et numéro(s) d'agrément de l'(des) atelier(s) de découpe agréé(s) :

6.3. Address(es) and approval number(s) of approved cold store(s) /

Adres(sen) en erkenningsnummer(s) van erkend(e) koelhuis(koelhuizen) /
 Adresse(s) et numéro(s) d'agrément de l'(des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s) :

6.4. Address(es) of place(s) of loading /

Adres(sen) van laadplaats(en) /
 Adresse(s) du(des) lieu(x) de chargement :

6.5. Name and address of consignor /

Naam en adres van de verzender /
 Nom et adresse de l'expéditeur :

**7. Destination of the meat/meat products / Bestemming van het vlees/vleesproduct /
 Destination de la viande/des produits à base de viande :****7.1. Name and address of consignee /** Naam en adres van de geadresseerde / Nom et adresse du destinataire :**7.2. The meat/meat product will be sent to (country and place of destination) /** Het vlees/vleesproduct wordt verzonden naar (land en plaats van bestemming) / Les viandes/produits de viande seront expédié(e)s vers (pays et lieu de destination) :**7.3. By the following means of transport /** Verzonden met het volgende transportmiddel / Avec le moyen de transport spécifié ci-après :**8. Health attestation / Gezondheidsverklaring / Déclaration de santé :**

I, the undersigned, official veterinarian, certify that the fresh meat/meat product was derived from meat / Ik, de ondergetekende, officiële dierenarts, bevestig dat het hierboven vermelde vlees/vleesproduct afkomstig is van vlees / Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes fraîches/produits à base de viande mentionné(e)s ci-dessus proviennent de viande :

8.1. That was delivered from crocodiles that have been farmed in captivity in the certifying country, listed in annex II part 1 of regulation (EU) 206/2010.

Van krokodillen die in gevangenschap werden gekweekt in het certificerende land, dat vermeld is in bijlage II deel 1 van verordening (EU) 206/2010.

De crocodiles élevés en captivité dans le pays certifiant, mentionné dans l'annexe II partie 1 du règlement (UE) 206/2010.

8.2. That was delivered from crocodiles originating from a region declared officially free of Foot and Mouth Disease, Classical Swine Fever, African Swine Fever, Newcastle Disease and Avian Influenza. The crocodiles showed no signs of disease at the time of slaughter /

Van krokodillen die afkomstig zijn uit een gebied dat officieel vrij is van mond-en-klauwzeer, klassieke varkenspest, Afrikaanse varkenspest, ziekte van Newcastle en Aviaire Influenza. De krokodillen vertoonden geen tekenen van ziektes toen ze werden geslacht /

De crocodiles originaires d'une région officiellement exempte de fièvre aphteuse, de peste porcine classique, de peste porcine africaine, de maladie de Newcastle et de peste aviaire. Les crocodiles n'ont pas montré de signes de maladies au moment de l'abattage.

8.3. That is examined in conformity with implementing regulation (EU) 2015/1375 laying down specific rules on official controls for Trichinella in meat /

Dat werd onderzocht conform uitvoeringsverordening (EU) 2015/1375 tot vaststelling van specifieke voorschriften voor de officiële controles op Trichinella in vlees.

Qui a été examinée conformément au règlement d'exécution (UE) 2015/1375 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes.

8.4. That did not undergo a treatment for disinfection /

Dat geen ontsmettingsbehandeling heeft ondergaan /
 Qui n'a pas subi de traitement de désinfection.

- 8.5. For which the guarantees covering live animals and products thereof provided by the residue plans submitted in accordance with Directive 96/23/EC, and in particular Article 29 thereof, are fulfilled /** Yes No

Van levende dieren en producten daarvan, waarvoor alle garanties worden geboden die zijn vervat in de overeenkomstig richtlijn 96/23/EG, en met name artikel 29 daarvan, ingediende plannen betreffende residuen / Ja Neen

Pour laquelle les garanties couvrant les animaux vivants et les produits issus de ces animaux, telles que décrites dans les plans de surveillance des résidus soumis conformément à la Directive 96/23/CE et en particulier à son article 29, sont réunies / Oui Non

- 8.6. That has been subjected to bacterial cultures of random samples made at a laboratory approved by the competent authority with the following results /**

Dat werd onderworpen aan bacterieculturen op willekeurige monsters in een door de bevoegde autoriteit erkend laboratorium, met de volgende resultaten /

Qui a été soumise à des cultures bactériologiques d'échantillons prélevés de manière aléatoire dans un laboratoire agréé par l'autorité compétente, avec les résultats suivants.

8.6.1. Name of the Laboratory / Naam van het laboratorium / Nom du laboratoire :

8.6.2. No samples / Aantal onderzochte monsters / Nombre d'échantillons :

**8.6.3. Results: Total Escherichia coli count: < 50 CFU /gram
Total aerobic bacterial count: < 5 x 10⁵ CFU/gram
Salmonella : absent in 10 gram /**

Resultaten: Totaal aantal Escherichia coli: < 50 KVE /gram
Totaal aantal aërobe bacteriën: < 5 x 10⁵ KVE/gram
Salmonella: afwezig in 10 gram /

Résultats : Nombre total d'Escherichia coli : < 50 UFC/gramme
Nombre total de bactéries : < 5 x 10⁵ UFC/gramme
Salmonelles : absence dans 10 grammes.

Name in capital letters of the official veterinarian /

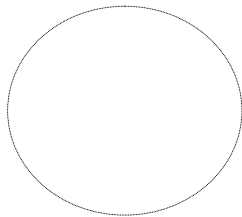
Naam van de officiële dierenarts in drukletters /

Nom du vétérinaire officiel en lettres capitales :

Signature of the official veterinarian /

Handtekening van de officiële dierenarts /

Signature du vétérinaire officiel :



Official stamp / Officiële stempel / Cachet officiel :

On / Op / Le :