

**Annex to the veterinary certificate for the export to South Africa of fresh frozen pork meat
exempted from further processing**

Bijlage bij het veterinaire certificaat voor export naar Zuid-Afrika van vers bevroren varkensvlees
vrijgesteld van bijkomende behandeling

Annexe au certificat vétérinaire pour l'exportation vers l'Afrique du Sud de viande porcine fraîche
congelée et dispensée de traitement ultérieur

Certificate No / Certificaat-nr. / N° de certificat :
--

The undersigned, official veterinarian, certifies that the products exported with above mentioned certificate No fit into one of the following categories ⁽¹⁾ and are anatomically recognizable as such /

De ondergetekende, officiële dierenarts, bevestigt dat de producten die met het hierboven vermelde certificaatnummer worden geëxporteerd tot een van de volgende categorieën behoren ⁽¹⁾ en zijn als zodanig herkenbaar /

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que le produits exportés avec le n° de certificat mentionné ci-dessus correspondent à l'une des catégories suivantes ⁽¹⁾ et sont anatomiquement identifiables comme telles:

1.	Lower risk products ⁽¹⁾ / Laagrisicoproducten ⁽¹⁾ / Produits à faible risque ⁽¹⁾ :	Code⁽²⁾ / Code⁽²⁾ / Code⁽²⁾
	1.1. Offal⁽¹⁾ / Slachtafval⁽¹⁾ / Abats⁽¹⁾ :	
	1.1.1. Heart, recognizable as such, with attachments and fat trimmed close to the surface of the heart / Hart, als zodanig herkenbaar, met dicht bij het hartoppervlak afgesneden aanhechtingen en vet / Cœur, identifiable comme tel, avec attaches et graisse coupées près de la surface du cœur.	V1103
	1.1.2. Liver, recognizable as such, with the ducts, blood vessels, lymph nodes and connective tissues trimmed even with the surface of the liver / Lever, als zodanig herkenbaar met gelijk met het leveroppervlak afgesneden kanalen, bloedvaten, lymfeknopen en bindweefsels / Foie, identifiable comme tel, avec les canaux, vaisseaux sanguins, ganglions et tissus conjonctifs coupés à même la surface du foie	V1102
	1.2. Skin, not from the mask and with all other tissues trimmed away / Huid, niet afkomstig van de kop en waarbij alle andere weefsels zijn weggesneden / Peau, non issue de la tête et dont tous les autres tissus ont été coupés.	V1227 V1228
	1.3. Subcutaneous fat trimming from the leg, the loin, the belly or the shoulder, with lymph nodes and excessive connective tissue trimmed away / Weggesneden onderhuidsvet van de poot, de lenden, de buik of de schouder, waarbij lymfeknopen en overtollig bindweefsel zijn weggesneden / Graisse sous-cutanée coupée de la patte, des lombes, de la panse ou de l'épaule, dont les ganglions et tissus conjonctifs excédentaires ont été coupés.	V1201 V1229
	1.4. Trotters or feet, excluding the carpal and tarsal joint / Poten of voeten, zonder carpaal en tarsaal gewricht / Pattes ou pieds, sans les articulations carpienne et tarsienne	V1109 V1225
	1.5. Tails, trimmed of lymph nodes and excessive connective tissue / Staarten waarvan lymfeknopen en overtollig bindweefsel zijn weggesneden / Queues dont les ganglions et tissus excédentaires ont été coupés.	V1108
	1.6. Ears, trimmed across the lobe area by a straight cut to remove all but the funnel like upper portion / Ter hoogte van de lel recht afgesneden oren waarbij alles behalve het bovenste trechtervormig gedeelte is verwijderd / Oreilles coupées au niveau de la région du lobe par une découpe rectiligne afin d'enlever tout à l'exception de la partie supérieure en forme d'entonnoir.	V1223

2.	Products individually agreed upon ⁽¹⁾ / Producten waarvoor een akkoord bereikt werd ⁽¹⁾ / Produits pour lesquels un accord a été passé ⁽¹⁾ :	Code ⁽²⁾ / Code ⁽²⁾ / Code ⁽²⁾
2.1.	Bone in or deboned meat, recognizable as such, free of lymph nodes and excessive connective tissue ⁽¹⁾ / Vlees met beenderen en ontbeend vlees, als zodanig herkenbaar, waarvan de lymfknoopen en de overmatige bindweefsels werden verwijderd ⁽¹⁾ / Viande avec os et viande désossée, identifiables comme telles, dont les ganglions lymphatiques et le tissu connectif excédentaire ont été éliminés ⁽¹⁾ :	
2.1.1.	<p>Spareribs (excluding rib 1 and rib 2) without sternum: the spareribs are removed from the skin and the subcutaneous fat from the belly with a cut against the ribs so ribs are visible from both sides. The sternum, the ribs 1 and 2 and the ventral portion of the costal cartilage are removed. The diaphragm is removed close to the lean. The leaf fat is removed. The breast part is removed at a point that is dorsal to the curvature of the costal cartilage /</p> <p>Buikribben zonder borstbeen (exclusief ribben 1 en 2): de ribben zijn verwijderd van de huid en het zwoerd van de buik met een snede tegen de ribben zodanig dat de ribben zichtbaar zijn van beide zijden. Het borstbeen, ribben 1 en 2 en de ventrale zijde van het borstbeenkraakbeen zijn verwijderd. Het middenrif is verwijderd tot aan het mager vlees van de ribben. Binnenvet is verwijderd. Borstdeel is verwijderd dorsaal van het kraakbeen van de borstkas /</p> <p>Spareribs (hors côtes 1 et 2) sans sternum : les spareribs sont débarrassés de la peau et de la graisse ventrale sous-cutanée par une découpe contre les côtes de sorte que les côtes soient visibles des deux côtés. Le sternum, les côtes 1 et 2 et la portion ventrale du cartilage costal ont été enlevés. Le diaphragme est enlevé à proximité du maigre de porc. La couche de graisse est également éliminée. La partie du poitrail est éliminée dorsalement par rapport à la courbure du cartilage costal.</p>	V902
2.1.2.	<p>Pork leg (fresh ham), skinless, boneless: the leg is separated from the pork side by a straight cut to a line parallel to the shank bones. The foot is removed above the hock joint. The tail, the vertebrae, the rectus abdominis, the cutaneous trunci, the prefemoral lymph gland and other exposed lymph glands shall be removed. All bones, cartilage, skin, fat and lean above aitch are removed. The tendinous ends of shanks are cut by a cross-sectional cut. A straight cut (anterior to the quadriceps femoris) will expose the loin end. Firmly attached shank meat can remain and can be folded in the femur cavity /</p> <p>Beenham (verse ham), zonder huid, zonder bot: de poot wordt gescheiden van de romp met een rechte snijlijn parallel aan de schenkelbenen. De voet wordt boven het spronggewricht verwijderd. De staart, wervels, rectus abdominis, cutaneous trunci, prefemorale lymfeklieren en andere blootgestelde lymfeklieren worden verwijderd. Alle botten, kraakbeen, huid, vet en mager vlees boven het ischium worden verwijderd. De uiterste pezen van de schenkelbenen worden met een transversale snijlijn gesneden. Een rechte snijlijn (voor de quadriceps femoris) zal het uiteinde van het ribstuk blootleggen. Stevig vastgehecht schenkelvlees kan in de holte van het dijbeen gevouwen, blijven /</p> <p>Jambon, sans peau et désossé : la patte est séparée du tronc par une coupe droite et parallèle au jarret. Le pied est enlevé au-dessus de l'articulation du jarret. La queue, les vertèbres, le rectus abdominis, le cutaneus trunci, le ganglion lymphatique pré-fémoral et les autres ganglions lymphatiques apparents doivent être supprimés. Tous les os, cartilages, peaux, graisses et viandes maigres au-dessus de l'ischium sont retirés. Les extrémités tendineuses du jarret sont coupées par une coupe transversale. Une coupe droite (antérieure au quadriceps femoris) expose l'extrémité de la longe. La viande du jarret fermement attachée peut rester et être repliée dans la cavité du fémur.</p>	V207

	2.1.3.	<p>Pork leg (fresh ham), outside muscle: consists of the biceps femoris, gluteus superficialis and semitendinosus. The gastrocnemius can remain, but the flexor digitorum superficialis is removed. The popliteal lymph gland with surrounding fat shall be removed to 6 mm in depth / Beenham (verse ham), buitenspier : bestaat uit de biceps femoris, gluteus superficialis en semitendinosus. De gastrocnemius mag blijven, maar de flexor digitorum superficialis wordt verwijderd. De popliteale lymfeklier met omringend vet wordt verwijderd tot 6 mm diep / Jambon, muscle extérieur: comporte le biceps femoris, le gluteus superficialis et le gluteus semitendinosus. Le gastrocnemius peut rester, mais le muscle fléchisseur digitorum superficialis est enlevé. Le ganglion lymphatique poplité et la graisse environnante doivent être enlevés sur une profondeur de 6 mm.</p>	V207A
	2.1.4.	<p>Pork leg (fresh ham), inside muscle: combination of the semimembranosus and related muscles of the inside portion of the leg. There are removed from the knuckle portions and the outside of the leg. The cartilage, all bones, exposed connective tissue, lean and fat overlying the aitch bone and the gracilis membrane are removed / Beenham (verse ham), binnenspier: combinatie van semimembranosus en verwante spieren binnenin de poot. Ze worden verwijderd van de gewrichten en de buitenkant van de poot. Het kraakbeen, alle botten, blootgelegd verbindingsweefsel, mager vlees en vet dat over het ischium ligt en het gracilis membraan worden verwijderd / Jambon, muscle interne: combinaison du semimembranosus et des muscles connexes de la portion interne de la patte. Ceux-ci sont retirés de l'articulation et de la partie externe de la patte. Le cartilage, tous les os, les tissus conjonctifs apparents, la viande maigre et la graisse recouvrant l'ischium et le muscle gracile sont retirés.</p>	V207B
	2.1.5.	<p>Pork leg (fresh ham), knuckle: the sirloin tip or the leg knuckle is composed by the tensor fasciae latae and the quadriceps group / Beenham (verse ham), gewricht: het heupstuk of het beengewricht bestaat uit de tensor fasciae latae en de quadricepsgroep / Jambon, articulation: la pointe de la surlonge ou l'articulation de la patte est composée du muscle tenseur du fasciae latae et du groupe quadriceps.</p>	V207C
	2.1.6.	<p>Pork loin, short-cut back, boneless: the loin is the middle back portion of a carcass remaining after removal of the shoulder, leg, belly and back fat. The forequarter is straight cut between the 4th and 5th ribs. The ham, including the hip bone, is straight cut and the belly side shall be removed by a straight cut at +/- 8 to 10 cm to obtain the loin. All skin, bones, the tenderloin, and lean and fat overlying the blade bone shall be removed, with special attention to the removal of cartilage and excess fat. The sirloin is removed by a straight cut anterior to the hip bone cartilage, exposing the gluteus medius. Special attention is given to the removal of cartilage and excess fat / Karbonadestreng, korte rug, zonder been: de karbonadestreng is het centrale gedeelte aan de rug van het karkas dat overblijft nadat de schouder, poot, buik en het achterste vet verwijderd zijn. Het voorkwartier wordt recht gesneden tussen de 4de en 5de rib. De ham, inclusief het heupbeen, wordt recht afgesneden en de buikwand wordt met een rechte snede op +/- 8 tot 10 cm verwijderd om de karbonadestreng te bekomen. Alle huid, botten, filet, mager vlees en vet over het schouderblad zullen verwijderd worden, met speciale aandacht voor de verwijdering van kraakbeen en overtollig vet. Het heupstuk van de karbonadestreng wordt verwijderd met een rechte snijlijn voor het kraakbeen van het heupbeen, waardoor de gluteus medius wordt blootgesteld. Speciale aandacht wordt besteed aan het verwijderen van kraakbeen en overtollig vet / Longe de porc, coupe arrière courte, désossée : la longe est la partie médiane du dos de la carcasse qui reste après la suppression de l'épaule, de la patte, de la poitrine et de la bardière. Le quartier avant est enlevé par une coupe droite entre les 4ème et 5ème côtes. Le jambon, incluant l'os iliaque est séparé par</p>	V403

		<p>une coupe droite et les flancs de la poitrine sont retirés par une coupe droite à +/- 8 à 10 cm pour obtenir la longe. Toute la peau, les os, le filet, la viande maigre et la graisse recouvrant l'omoplate doivent être retirés, avec une attention spéciale portée à la suppression du cartilage et de la graisse excédentaire. La surlonge est enlevée par une coupe droite antérieure à l'os iliaque, exposant le gluteus medius. Une attention particulière est portée à la suppression du cartilage et de la graisse excédentaire.</p>	
	2.1.7.	<p>Pork loin, short-cut back, (main muscle), boneless: the loin is the middle back portion of a carcass remaining after removal of the shoulder, leg, belly and back fat. The forequarter is straight cut between the 4th and 5th ribs. The ham, including the hip bone, is straight cut and the belly side shall be removed by a straight cut at +/- 8 to 10 cm to obtain the loin. All skin, bones, the tenderloin, and lean and fat overlying the blade bone shall be removed, with special attention to the removal of cartilage and excess fat. The sirloin is removed by a straight cut anterior to the hip bone cartilage and belly strip (chain) is removed by a straight cut immediately ventral to the longissimus. Special attention is given to the removal of cartilage and excess fat /</p> <p>Karbonadestheng, korte rug (hoofdspier), zonder been: de karbonadestheng is het centrale gedeelte aan de rug van het karkas dat overblijft nadat de schouder, poot, buik en het achterste vet verwijderd zijn. Het voorkwartier wordt recht gesneden tussen de 4de en 5de rib. De ham, inclusief het heupbeen, wordt recht afgesneden en de buikwand wordt met een rechte snede op +/- 8 tot 10 cm verwijderd om de karbonadestheng te bekomen. Alle huid, botten, filet, mager vlees en vet over het schouderblad zullen verwijderd worden, met speciale aandacht voor de verwijdering van kraakbeen en overtollig vet. Het heupstuk van de karbonadestheng wordt verwijderd met een rechte snijlijn voor het heupbeen. De buikstrook wordt verwijderd met een rechte snijlijn, ventraal ten opzichte van de longissimus /</p> <p>Longe de porc, coupe arrière courte (muscle principal), désossée : la longe est la partie médiane du dos de la carcasse qui reste après la suppression de l'épaule, de la patte, de la poitrine et de la bardière. Le quartier avant est enlevé par une coupe droite entre les 4ème et 5ème côtes. Le jambon, incluant l'os iliaque est séparé par une coupe droite et les flancs de la poitrine sont retirés par une coupe droite à +/- 8 à 10 cm pour obtenir la longe. Toute la peau, les os, le filet, la viande maigre et la graisse recouvrant l'omoplate doivent être retirés, avec une attention spéciale portée à la suppression du cartilage et de la graisse excédentaire. La surlonge est enlevée par une coupe droite antérieure à l'os iliaque et la chaîne est enlevée par une coupe droite ventralement par rapport au longissimus.</p>	V502
	2.1.8.	<p>Pork tenderloin: the tenderloin is obtained by cutting it from the full bone-in loin and consists of the psoas major, psoas minor and iliacus only. The side strip (psoas minor), the chain, excessive fat and blood tissue shall be removed. The silver skin can be removed or not /</p> <p>Varkensfilet: de varkensfilet wordt verkregen vanuit de volledige karbonadestheng en bestaat uit de psoas major, psoas minor en iliacus. De zijstrook (psoas minor), ketting, het overtollig vet en bloedweefsel worden verwijderd. Het zilvervlies mag worden verwijderd /</p> <p>Filet de porc: le filet est obtenu par sa découpe de la longe entière non désossée et est constitué du psoas majeur, du psoas mineur et de l'iliacus. La bande latérale (psoas mineur), la chaîne, la graisse excédentaire et les tissus sanguins sont retirés. La membrane argentée peut-être accessoirement retirée.</p>	V601
	2.1.9.	<p>Pork belly, skinless, commercial trim and square cut: Leg, shoulder, loin, fat back, spareribs are removed from the pork belly. Rind shall be removed. Special attention is given to the removal of cartilage, fat and bones. The back fat shall be removed by a straight cut not more than 3,8 cm from the outermost dorsal curvature of the scribe line. Sides of the belly shall be cut reasonably straight and parallel. The fat, as well as the mammary tissue with lymph glands are removed /</p> <p>Varkensbuik, zonder huid, commerciële rechthoekige snit: de poot, schouder, karbonadestheng en spareribs worden verwijderd van de varkensbuik. Zwoerd wordt verwijderd. Speciale aandacht wordt geschonken aan het verwijderen van kraakbeen, vet en beenderen. Het rugvet wordt verwijderd met een rechte</p>	V1003

		<p>snijlijn op niet meer dan 3,8 cm van de uiterste rugkromming van de scheidingslijn. De zijkanten van de buik zullen zo recht en parallel mogelijk worden gesneden. Het vet en het borstklierweefsel met lymfeklieren worden weggesneden /</p> <p>Poitrine de porc, sans peau, coupe commerciale et parée : les patte, épaule, longe, bardièrre et plat de côtes sont séparés de la poitrine. La couenne doit être retirée. Une attention spéciale est portée à la suppression du cartilage, de la graisse et des os. La bardièrre doit être retirée par une coupe droite à maximum 3,8 cm de la courbe dorsale la plus externe de la ligne de séparation. Les côtés de la poitrine doivent être découpés raisonnablement droits et parallèles. La graisse, ainsi que les tissus mammaires contenant des ganglions lymphatiques sont coupés.</p>	
	2.1.10.	<p>Pork belly, skin on, square cut: Leg, shoulder, loin, fat back, spareribs are removed from the pork belly. Special attention is given to the removal of cartilage, fat and bones. The back fat shall be removed by a straight cut not more than 3,8 cm from the outermost dorsal curvature of the scribe line. Sides of the belly shall be cut reasonably straight and parallel. The fat, as well as the mammary tissue with lymph glands are removed /</p> <p>Varkensbuik, met huid, rechthoekige snit: de poot, schouder, karbonadestreng en spareribs worden verwijderd van de varkensbuik. Speciale aandacht wordt geschonken aan het verwijderen van kraakbeen, vet en beenderen. Het rugvet wordt verwijderd met een rechte snijlijn op niet meer dan 3,8 cm van de uiterste rugkromming van de scheidingslijn. De zijkanten van de buik zullen zo recht en parallel mogelijk worden gesneden. Het vet en het borstklierweefsel met lymfeklieren worden weggesneden /</p> <p>Poitrine de porc, avec peau, parée : les patte, épaule, longe, bardièrre et plat de côtes sont séparés de la poitrine. Une attention spéciale est portée à la suppression du cartilage, de la graisse et des os. La bardièrre doit être retirée par une coupe droite à maximum 3,8 cm de la courbe dorsale la plus externe de la ligne de séparation. Les côtés de la poitrine doivent être découpés raisonnablement droits et parallèles. La graisse, ainsi que les tissus mammaires contenant des ganglions lymphatiques sont coupés.</p>	V1001a

Place and date /

Plaats en datum /

Lieu et date:

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 /

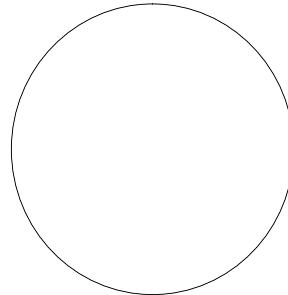
Handtekening van de officiële dierenarts /

Signature du vétérinaire officiel :

Official stamp /

Officiële stempel /

Cachet officiel :



⁽¹⁾ delete inappropriate / schrappen wat niet van toepassing is / biffer les mentions inutiles

⁽²⁾ Belgian productcode as described in the BMO manual / Belgische productcode zoals beschreven in het BMO-handboek / Code produit belge comme décrit dans le manuel BMO