

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.DZ.02.04	ALGERIJE
	Mei 2022	

I. TOEPASSINGSGEBIED

<i>Productomschrijving</i>	<i>GN-code</i>		<i>Land</i>
melk en melkproducten, kindermelk inbegrepen	0401	0405	Algerije
	0402	0406	
	0403	0410	
	0404	1901	

II. BILATERAAL CERTIFICAAT

Code FAVV *Titel van het certificaat*

EX.VTP.DZ.02.04 Gezondheidscertificaat voor de uitvoer van melk en 3 blz.
zuivelproducten, kindermelk inbegrepen

III. ALGEMENE VOORWAARDEN

Erkenning voor export naar Algerije

Algerije past geen gesloten lijst toe. Een specifieke erkenningsaanvraag moet dan ook niet worden ingediend.

IV. SPECIFIEKE VOORWAARDEN

Analyses die in het kader van het certificaat gevraagd worden

A. Te analyseren parameters

Verschillende parameters moeten worden geanalyseerd in het kader van de uitvoer van zuivelproducten naar Algerije.

De te analyseren parameters variëren naargelang van de aard van de uitgevoerde producten:

- Er moeten garanties gegeven worden inzake microbiologie (alle soorten producten), inzake residuen (melkpoeder) en inzake radioactieve besmetting (alle soorten producten);
- de te analyseren parameters worden per type product nader omschreven in punt V van deze instructie.

Alle parameters die voor een bepaald zuivelproduct worden gevraagd, moeten altijd op het certificaat worden vermeld.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.DZ.02.04	ALGERIJE
	Mei 2022	

B. Normen van toepassing

De normen waarmee men rekening dient te houden om de conformiteit van de analyses te verifiëren, zijn eveneens vermeld in punt V van instructie.

De operator kan ervoor kiezen andere normen dan deze vermeld in punt V van deze instructie te vermelden op het certificaat.

- Iedere operator die ervoor kiest af te wijken van de in deze instructies genoemde normen, doet dit op eigen risico.
- Het FAVV kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor de blokkering van een container als gevolg van de toepassing van normen die afwijken van deze die in deze instructies zijn opgenomen, en zal niet tussenkomen bij de Algerijnse autoriteiten om een dergelijke container te deblokken.

C. Basis voor certificering

Het certificaat mag worden afgeleverd op basis van resultaten verkregen in het kader van:

- analyses uitgevoerd in erkende laboratoria,
- analyses uitgevoerd door een intern laboratorium van de inrichting.

Indien certificatie wordt uitgevoerd op basis van resultaten verkregen in een intern laboratorium, moet er gecontroleerd worden:

- dat het laboratorium minstens jaarlijks aan ringtesten deelneemt voor de analyse in kwestie, en hiervoor gunstige resultaten heeft bekomen;
- voor wat betreft microbiologische analyses, dat de gebruikte methode een gevalideerde methode is (lijst gepubliceerd op de website van het [FAVV](#): zie link *Lijst van de erkende microbiologische methoden*);
- voor wat betreft de analyse voor antibiotica, dat deze werd uitgevoerd op melk opnieuw gevormd vanaf poedermelk, aan de hand van de Delvotest (die de meeste antibioticacategorieën dekt);
- voor wat betreft de analyse voor mycotoxines, dat deze werd uitgevoerd aan de hand van de officiële methode ISO 14501;
- voor wat betreft de analyse voor fosfatase, dat deze werd uitgevoerd aan de hand van de officiële methode ISO 11816-1 / IDF155-1.

De operator moet de nodige bewijsstukken voorleggen.

Het intern laboratorium van een inrichting mag in een andere lidstaat gelegen zijn, voor zover het aan de hierboven vermelde criteria voldoet.

D. Analyserapporten

De analyserapporten moeten aan het certificaat worden toegevoegd. Deze rapporten moeten de naam vermelden van het laboratorium dat de analyses heeft uitgevoerd, en ondertekend en gestempeld zijn door de verantwoordelijke van het laboratorium in kwestie. Deze rapporten moeten worden toegevoegd als bijlagen: ze moeten dan ook genummerd worden conform procedure 2013/661/CONT.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.DZ.02.04	ALGERIJE
	Mei 2022	

De operator:

- legt de analyserapporten voor ter visering aan de certificerende agent.
 - o Enkel de analyses gevraagd in het certificaat / de instructiebundel voor het specifieke uit te voeren product, zal door de certificerende agent geïndiceerd worden.
 - o De operator dient er zich dus van te verzekeren dat het analyserapport enkel de analyseresultaten die gevraagd worden in het certificaat / de instructiebundel, vermeldt, en;
- verstrekt de bewijzen omtrent de validatiemethode en deelname aan de ringtesten (indien de testen uitgevoerd werden in een intern laboratorium).

De analyserapporten moeten ook worden geïndiceerd door de certificerende agent.

Deze viseert de rapporten enkel

- indien de resultaten voldoen aan deze instructie (zie punt V. Certificeringsvoorwaarden), EN
- wanneer het analyses uitgevoerd in een intern laboratorium betreft, voor zover de hierboven gevraagde bewijzen (inzake gevalideerde methode en deelname aan ringtesten) wel degelijk voorgelegd werden.

Om de rapporteren te "viseren", zet de certificerende agent zijn handtekening op elke bladzijde en waaiert hij het geheel met zijn stempel.

Grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van de naar Algerije uit te voeren producten

De gebruikte grondstoffen (rauwe melk of zuivelproducten) kunnen afkomstig zijn uit andere EU-lidstaten (LS).

Rauwe melk of zuivelproducten die ingevoerd werden in de EU vanuit een derde land mogen niet als grondstoffen worden gebruikt: garanties die moeten worden afgeleverd voor bepaalde ziekten zijn niet allemaal gedekt door het EU-invoercertificaat.

Gezondheidsstatus van het (de) land(en) van oorsprong van de rauwe melk

De rauwe melk waarvan de uitgevoerde producten worden vervaardigd, moet afkomstig zijn uit een regio of land vrij van nodulaire dermatose, besmettelijke pleuropneumonie, mond-en-klauwzeer, pest bij kleine herkauwers, Rift Valley koorts, runderpest, schapen- en geitenpokken en vesiculaire stomatitis gedurende de laatste 12 maanden.

Men moet weten in welke EU-lidstaat (-lidstaten) (LS) de rauwe melk werd opgehaald om het te voldoen aan deze eis te kunnen controleren.

Voor rauwe melk opgehaald in België of in andere LS kan deze informatie door de ophaler van de rauwe melk of de koper van de rauwe melk worden geattesteerd aan

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.DZ.02.04	ALGERIJE
	Mei 2022	

de hand van een pre-attestatie (Belgische ophaler / koper) of worden verstrekt aan de hand van een vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting dat / die de rauwe melk vergezelt (ophaler / koper uit een andere LS).

Voor zuivelproducten vervaardigd in België van rauwe melk (die opgehaald werd in België of in een andere LS) kan deze informatie worden geattesteerd door de zuivelproductenfabrikant aan de hand van een verklaring gebaseerd op de traceerinformatie (pre-attestaties of verklaringen van ophaler / koper van rauwe melk) waarover hij beschikt.

Het basisprincipe is dat de verklaring per zending moet worden voorgelegd. In bepaalde gevallen kan van dit principe worden afgeweken, in overleg met de LCE. Het is de verantwoordelijkheid van de operator om contact op te nemen met zijn LCE om een dergelijke afwijking te verkrijgen.

De informatie kan indien nodig verder worden doorgegeven in de voedselketen via pre-attestatie.

Voor melk en zuivelproducten die vervaardigd zijn in andere LS door een operator erkend voor het vervaardigen van zuivelproducten, kan deze informatie door de zuivelproductenfabrikant in de andere LS aan de Belgische operator die deze producten gebruikt/verwerkt of uitvoert worden verstrekt aan de hand van een vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting.

De informatie kan indien nodig nadien verder worden doorgegeven in de voedselketen via pre-attestatie.

Voor de modaliteiten betreffende pre-attestatie, verklaring op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting of pre-certificering, zie punt VI van deze instructie.

Oorsprong van de geëxporteerde producten

Aangezien men zich baseert op het FAVV-controleplan en op de monitoring van de zuivelfederatie om bepaalde eisen in het certificaat te garanderen, moet het laatste productiebedrijf zich in België bevinden.

Er kan enkel een uitzondering worden gemaakt voor hetgeen hierboven vermeld wordt op voorwaarde dat:

- de analyses worden uitgevoerd op niveau van de zending door de exporterende operator,
- de analyses worden uitgevoerd voor alle parameters van toepassing voor het product (dus ook de radiologische parameters),
- de analyses worden uitgevoerd in een erkend laboratorium.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.DZ.02.04	ALGERIJE
	Mei 2022	

V. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN

Punt 3.1: naam, adres en erkenningsnummer van het productiebedrijf, zoals vermeld in de identificatiegegevens van de goederen.

Punt 3.2: de gegevens vermelden met betrekking tot de inrichting van waaruit de goederen worden verzonden.

Punt 5.1: deze verklaring kan ondertekend worden op basis van de Europese regelgeving.

Punt 5.2: deze verklaring kan ondertekend worden na controle.

- De certificerende agent controleert in welke landen de rauwe melk werd opgehaald, op basis van de bewijsstukken aangeleverd door de operator (verklaringen, vermeldingen op het handelsdocument / leveringsbon / document met de hoofding van de inrichting, pre-attestaties):
 - o indien de rauwe melk in België is opgehaald, kan het sanitair statuut met betrekking tot nodulaire dermatose, besmettelijke pleuropneumonie, mond-en-klauwzeer, pest bij kleine herkauwers, Rift Valley koorts, runderpest, schapen- en geitenpokken en vesiculaire stomatitis gedurende de laatste 12 maanden worden gecontroleerd op de website van het [FAVV](#);
 - o indien de rauwe melk in een andere lidstaat is opgehaald, kan het sanitair statuut met betrekking tot nodulaire dermatose, besmettelijke pleuropneumonie, mond-en-klauwzeer, pest bij kleine herkauwers, Rift Valley koorts, runderpest, schapen- en geitenpokken en vesiculaire stomatitis in de afgelopen twaalf maanden worden geverifieerd op de site van het [OIE](#):
 - in de kolom COUNTRY/TERRITORY, het (de) land(en) waar de rauwe melk werd opgehaald selecteren,
 - in de kolom DISEASE, *Lumpy skin disease virus (inf. with)*, *Mycoplasma mycoides subsp. Mycoides SC (Inf. with) (Contagious bovine pleuropneumonia)*, *Foot and mouth disease virus (inf. with)*, *Peste des petits ruminants virus (inf. with)*, *Rift Valley fever virus (inf. with)*, *Rinderpest virus (inf. with)*, *Sheep pox and goat pox*, *Vesicular stomatitis* selecteren,
 - in kolom REPORT DATE, een periode die de laatste 12 maanden dekt selecteren,
 - de verklaring kan ondertekend worden indien geen notificaties van uitbraken worden weergegeven gedurende deze periode.

Punt 5.3: deze verklaring kan ondertekend worden op basis van de Europese regelgeving.

Punt 5.4: dit punt heeft alleen betrekking op melkpoeder. Voor melk en melkproducten, andere dan melkpoeder, worden geen sanitaire eisen gesteld voor de parameters antiseptica, PCB, Dioxine, ijzer en koper. Dit punt moet niet worden geschrapd wanneer het niet van toepassing is.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.DZ.02.04	ALGERIJE
	Mei 2022	

- De parameters “PCB”, “dioxine”, “ijzer” en “koper” kunnen onderschreven worden op basis van het nationaal controleplan voor de parameters die erin zijn opgenomen, het sectoraal controleplan en het autocontroleplan van het bedrijf.
 - o Voor het autocontroleplan van het bedrijf geldt dat er één analyse dient te gebeuren per trimester op een monster dat is samengesteld uit alle productieloten geproduceerd in dat trimester.
 - o Voor het sectoraal controleplan geldt dat er 10 analyses per jaar dienen te gebeuren op hoefmelk en/of RMO-melk.
- De parameter “antiseptica” kan onderschreven worden zonder dat er analyses gebeuren, indien het HACCP-plan van het bedrijf procedures bevat om contaminatie van de eindproducten met antiseptica te vermijden.
- Kindermelkpoeder hoeft niet aan de normen van melkpoeder te voldoen die onder punt 5.4 van het certificaat vermeld worden (antiseptica, PCB, Dioxines, Fe en Cu). Het moet wel aan de microbiologische normen voldoen die in de tabel voor “Voeding voor zuigelingen en jonge kinderen” onder punt 5.5 vermeld worden.

Punt 5.5: de operator vult het type product in evenals de gevraagde specificaties.

De gevraagde specificaties voor de verschillende type producten vindt u in de onderstaande tabellen.

- De criteria « m » en « M » in de tabellen van microbiologische specificaties vermelden niet overal maateenheden. Bij verstek is de maateenheid van « m » en « M » het aantal van aanwezige kiemen per gram of per milliliter van geanalyseerd product, behalve voor Salmonella en Listeria waarvoor de maateenheid het aantal kiemen per 25 gram is. Als er een andere maateenheid in de tabel specifiek vermeld is, dan heeft die maateenheid de overhand.
- Opgelet: het invullen van deze gegevens dient te gebeuren in de Franse taal. De Franstalige versie van dit document is consulteerbaar op de website van het [FAVV](#).
- Alle analyses vermeld hieronder moeten op zendingsniveau worden uitgevoerd, op elk uitgevoerd lot, en de resultaten ervan moeten op het analyserapport vermeld zijn. Het analyserapport moet door de certificerende agent geïmprimeerd en gestempeld zijn (zie punt IV. – “Analyserapporten” voor - de van toepassing zijnde modaliteiten).
- Het FAVV heeft kennis van de hieronder beschreven microbiologische criteria.
 - o Aangezien deze criteria unilateraal kunnen worden aangepast door de Algerijnse autoriteiten, behoort het tot de verantwoordelijkheid van de operator om bij zijn importeur te verifiëren of de genoemde parameters inderdaad de door de Algerijnse autoriteiten vereiste parameters zijn en/of dat de genoemde normen nog steeds van toepassing zijn.
 - o De operator kan er voor kiezen om, op eigen risico, andere normen toe te passen dan deze die in de onderstaande tabellen zijn vermeld. De certificerende agent zal de conformiteit van de analyses verifiëren ten opzichte van de normen die door de operator op het certificaat worden vermeld.
- Het FAVV kan niet aansprakelijk worden gesteld ingeval een zending wordt geblokkeerd wegens het ontbreken van analyses, de analyse van onjuiste

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.DZ.02.04	ALGERIJE
	Mei 2022	

parameters of de toepassing van normen die niet bevredigend zijn voor de Algerijnse autoriteiten.

Rauwe melk

Criteria	n	c	m	M
Aërobe kiemen op 30°C	5	2	$3 \cdot 10^5$	$3 \cdot 10^6$
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	2	10^2	10^3
Thermotolerante coliformen	5	2	$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^3$
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	
Antibiotica	1	-	Afwezig in 1 ml	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Gepasteuriseerde melk en andere gepasteuriseerde vloeibare zuivelproducten

Criteria	n	c	m	M
Aërobe kiemen op 30°C	5	2	10^4	10^5
Enterobacteriaceae	5	0	10	
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	

UHT-melk en gesteriliseerde melk

Criteria	n	c	m	M
Aërobe kiemen op 30°C	5	0	10/0,1 ml	

Melkpoeder

Criteria	n	c	m	M
Enterobacteriaceae	5	2	10	10^2
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	2	10	10^2
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	

Weipoeder

Criteria	n	c	m	M
Enterobacteriaceae	5	2	10	10^2
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	2	10	10^2
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.DZ.02.04	ALGERIJE
	Mei 2022	

Rauwmelkse kazen

Critères	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Kazen op basis van melk die een minder sterke warmtebehandeling heeft ondergaan dan een pasteurisatie en gerijpte kazen op basis van gepasteuriseerde melk of wei of die een sterkere warmtebehandeling heeft ondergaan dan een pasteurisatie

Criteria	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Niet-gerijpte zachte kazen (verse kazen) op basis van gepasteuriseerde melk of wei of die een sterkere warmtebehandeling hebben ondergaan dan een pasteurisatie

Criteria	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Rauwe melkroom

Criteria	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Gepasteuriseerde room

Criteria	n	c	m	M
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10	10 ²
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.DZ.02.04	ALGERIJE
	Mei 2022	

Roomijs en bevroren zuiveldesserts

Criteria	n	c	m	M
Aërobe kiemen op 30°C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	2	10	10 ²
Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
Enterobacteriaceae ⁽¹⁾	5	2	50	5.10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

(1) Dit criterium is van toepassing in het stadium van de portionering in de detailhandel, d.w.z. bij portionering of behandeling voor rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker.

Rauwe boter

Critères	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Gepasteuriseerde boter

Critères	n	c	m	M
Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Geconcentreerde boter

Critères	n	c	m	M
Aërobe kiemen op 30°C	5	2	5.10 ²	5.10 ³
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	0	Afwezig	
Totale coliformen	5	0	Afwezig	
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	

Gefermenteerde melk (Lben, Raib)

Critères	n	c	m	M
Totale coliformen	5	2	3.10 ⁴	3.10 ⁵
Thermotolerante coliformen	5	2	30	3.10 ²

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.DZ.02.04	ALGERIJE
	Mei 2022	

Coagulase-positieve Stafylokokken	5	2	3.10 ²	3.10 ³
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Yoghurts en zuiveldesserts

Criteria	n	c	m	M
Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

Caseïnes - caseïnaten

Critères	n	c	m	M
Aërobe kiemen op 30°C	5	2	3.10 ⁴	3.10 ⁵
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	0	Afwezig	
Totale coliformen	5	0	Afwezig in 0,1g	
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	

Watervrij melkvet

Critères	n	c	m	M
Aërobe kiemen op 30°C	5	2	5.10 ²	5.10 ³
Totale coliformen	5	0	Afwezig	
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	0	Afwezig	
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	

Voeding voor zuigelingen en jonge kinderen

A. Zuigelingenvoeding

Critères	n	c	m	M
Aërobe kiemen op 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
Gistcellen en schimmels	5	2	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	5	1	50	5.10 ²
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	0	Afwezig	
<i>Enterobacteriaceae</i>	10	0	Afwezig in 10 g	
<i>Cronobacter spp.</i>	5	0	Afwezig in 10 g	
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Afwezig	

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.DZ.02.04	ALGERIJE
	Mei 2022	

B. Opvolgvoeding voor zuigelingen en jonge kinderen

Critères	n	c	m	M
Aërobe kiemen op 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	0	Afwezig	
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	Afwezig in 10 g	
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Afwezig	

C. Voedingsmiddelen voor zuigelingen ouder dan zes maanden en jonge kinderen

Critères	n	c	m	M
Aërobe kiemen op 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Bacillus cereus</i> ⁽¹⁾	5	1	10 ²	10 ³
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	0	Afwezig	
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10	
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Afwezig	

⁽¹⁾ Dit criterium wordt alleen nagestreefd voor bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen.

D. Bereidingen die moeten worden gekookt voor consumptie⁽¹⁾

Critères	n	c	m	M
Aërobe kiemen op 30°C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Totale coliformen	5	2	10 ²	10 ³
Gistcellen en schimmels	5	2	10 ²	10 ³
Coagulase-positieve Stafylokokken	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	

⁽¹⁾ "Koken": het verhitten van het product tot een temperatuur van ten minste 100°C gedurende ten minste 3 minuten.

Gearomatiseerd ijs en sorbets

Critères	n	c	m	M
Aërobe kiemen op 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
Totale coliformen	5	0	3	
Gistcellen en schimmels	5	0	10 ²	
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig	

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.DZ.02.04	ALGERIJE
	Mei 2022	

n: aantal eenheden in het monster.
c: aantal eenheden van het monster dat waarden geeft tussen m en M.
m: enig criterium onder dewelke het product wordt beschouwd als zijnde van bevredigende kwaliteit. Alle resultaten gelijk aan of lager dan dit criterium worden als bevredigend beschouwd.
M: bovengrens van aanvaardbaarheid, een hoger resultaat wordt niet meer bevredigend geacht, zonder dat de producten evenwel als toxisch worden beschouwd.
M= 10 m bij telling in vast milieu;
M= 30 m bij telling in vloeibaar milieu.

Punt 5.6: deze verklaring kan worden ondertekend na verificatie van de productiedatum. Dit is aangegeven in vak 2.7.

Punt 5.7: de parameters Cesium 134, Cesium 137, Iodine 131 en Strontium 90 zijn opgenomen in het nationaal controleplan. Voor het onderschrijven van de verklaring voor deze parameters kan u zich baseren op het nationaal controleplan.

BCZ heeft een sectoriële monitoring uitgevoerd voor de parameters Americium 241 en Plutonium 239. De resultaten van deze sectoriële monitoring zijn conform aan de waarde vermeld in het Algerijnse certificaat.

VI. 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 van deze instructie, zijn uitgesloten van de verplichting tot pre-certificering:

- rauwe melk opgehaald / gekocht door een operator geregistreerd als ophaler / koper van rauwe melk in een andere LS,
- melk en zuivelproducten vervaardigd in een andere LS door een erkende operator.

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 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.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.DZ.02.04	ALGERIJE
	Mei 2022	

Pre-attestatie

Voor zover een Belgische operator beschikt over de informatie betreffende het (de) land(en) waar de rauwe melk waarmee de producten werden vervaardigd werd opgehaald

- op basis van de traceerbaarheid van de rauwe melk waarover hij beschikt, EN/OF
- op basis van een pre-attestatie afgeleverd door een stroomopwaarts gelegen Belgische operator, EN/OF
- op basis van een vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting afgeleverd door een in een andere LS gevestigde operator die **geregistreerd is als ophaler / koper van rauwe melk of** erkend is voor de productie van zuivelproducten,

dan kan hij de melk of de zuivelproducten pre-attesteren voor export.

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

Land(en) van oorsprong van rauwe melk:

Datum:

Naam en handtekening verantwoordelijke:

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 oorsprong van de rauwe melk te bevestigen is ontvankelijk, voor zover de operator geregistreerd is als ophaler / koper van rauwe melk of 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:

Country of origin of the raw milk:

Date:

Name and signature responsible person: