

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.MK.NN.04.01	Noord-Macedonië
	oktober 2019	

### **I. Toepassingsgebied**

<i>Productomschrijving</i>	<i>GN-Code</i>		<i>Land</i>
Samengestelde producten	1601	1905	Noord-Macedonië
	1602	2004	
	1603	2005	
	1604	2103	
	1605	2104	
	1901	2105	
	1902	2106	

### **II. Niet-onderhandeld certificaat**

Code FAVV                      Titel van het certificaat

**EX.VTP.MK.NN.04.01** Gezondheidscertificaat voor de invoer in de                      6 blz.  
Republiek Noord-Macedonië van voor menselijke  
consumptie bestemde samengestelde producten

**Het bovenvermelde certificaat is een model ter beschikking gesteld door de overheid van het land van bestemming. De operator moet controleren dat het nog altijd van toepassing is. Het FAVV zal niet verantwoordelijk gehouden kunnen worden voor geblokkeerde zendingen gelinkt aan het gebruik van een verouderde versie van het certificaat.**

**Voor de certificering dient de Engelstalige versie van het certificaat gebruikt te worden. Een vertaling naar het Nederlands wordt ter beschikking gesteld om het begrijpen van de van toepassing zijnde sanitaire eisen te vergemakkelijken.**

### **III. Algemene voorwaarden**

Erkenning voor export naar Noord-Macedonië:

Een specifieke erkenning door de bevoegde overheid van Macedonië is niet nodig voor de export van samengestelde producten.

### **IV. Certificeringsvoorwaarden**

Punt I.11: de finale productiestap dient dus in België te gebeuren.

Punt II.1: deze verklaring mag worden afgegeven op basis van de nationale en Europese regelgeving.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.MK.NN.04.01	Noord-Macedonië
	oktober 2019	

Punt II.2.A: dit punt dient ingevuld en gecertificeerd te worden wanneer het samengestelde product vleesproducten, darmen, blazen of magen bevat, in welke hoeveelheid dan ook.

- Punt II.2.A.(A): de soort, waarvan de vleesproducten/darmen/blazen/magen afkomstig zijn, moet gespecificeerd worden. De operator dient de nodige bewijsstukken voor te leggen.
- Punt II.2.A.(B): de behandeling, die de vleesproducten/darmen/blazen/magen hebben ondergaan, moet gespecificeerd worden. De operator dient de nodige bewijsstukken voor te leggen.
- Punt II.2.A.(C): het land, waar de vleesproducten/darmen/blazen/magen geproduceerd/behandeld werden, moet gespecificeerd worden. De operator dient de nodige bewijsstukken voor te leggen.
- Punt II.2.A.(D): het erkenningsnummer van de inrichting, waarvan de vleesproducten/darmen/blazen/magen afkomstig zijn, moet gespecificeerd worden. De operator dient de nodige bewijsstukken voor te leggen.
- Punt II.2.A.(E): dit punt is enkel van toepassing voor samengestelde producten op basis van vleesproducten/darmen/blazen/magen afkomstig van runderen, schapen of geiten. Aangezien België het BSE-statuut "verwaarloosbaar risico" heeft, is optie E1 van toepassing. Deze verklaring mag worden ondertekend op basis van de wetgeving.

Punt II.2.B: dit punt dient ingevuld en gecertificeerd te worden wanneer het samengestelde product minstens 50% verwerkte zuivelproducten bevat of niet op kamertemperatuur houdbare zuivelproducten bevat in welke hoeveelheid dan ook.

- punt II.2.B.(a): het land, waar de zuivelproducten geproduceerd werden, moet gespecificeerd worden. De operator dient de nodige bewijsstukken voor te leggen.
- **punt II.2.B.(b): deze verklaring mag worden ondertekend na controle.**
  - **Indien het gebruikte melkproduct in België is vervaardigd, moet de operator over de traceerbaarheidsgegevens beschikken van de melk die voor de vervaardiging van de betrokken melkproducten is gebruikt (in de vorm van een verklaring van de operator die de melkproducten heeft vervaardigd, bijvoorbeeld met vermelding van het (de) land(en) waarvan de rauwe melk is (zijn) afgeleid). De verklaring kan worden ondertekend na verificatie van de gezondheidsstatus van de landen waarvan de rauwe melk afkomstig is. Deze verificatie wordt uitgevoerd:**
    - Op de website van het [FAVV](#) als het land van oorsprong van de rauwe melk België is,
    - Op de website van het [OIE](#) als het (de) land(en) van oorsprong van de rauwe melk een andere lidstaat (lidstaten) is (zijn).
  - Indien het gebruikte melkproduct in een andere lidstaat is vervaardigd, moet de operator in het bezit zijn van een door de autoriteit van die lidstaat afgegeven pre-certificaat. Zie punt V. van deze instructie voor de informatie die op het pre-certificaat moet vermeld zijn.
- **punt II.2.B.(c): de thermische behandelingen die niet van toepassing zijn, moeten worden geschrapt.**

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.MK.NN.04.01	Noord-Macedonië
	oktober 2019	

- Indien het gebruikte melkproduct in België is vervaardigd, moet de operator over informatie beschikken inzake de toegepaste thermische behandeling (in de vorm van een verklaring van de operator die de melkproducten heeft vervaardigd bijvoorbeeld, met vermelding van de thermische behandeling waaraan de rauwe melk / het product is onderworpen).
- Indien het gebruikte melkproduct in een andere lidstaat is vervaardigd, moet de operator in het bezit zijn van een door de autoriteit van die lidstaat afgegeven pre-certificaat. Zie punt V. van deze instructie voor de informatie die op het pre-certificaat moet vermeld zijn.

Indien de optie “pasteurisatiebehandeling van minstens 72°C gedurende 15 sec.” van toepassing is, moet dit niet geprecertificeerd worden aangezien dit een door de wetgeving voorziene thermische behandeling is.

- punt II.2.B.(d): de productiedatum of -periode moet gespecificeerd worden. De operator dient de nodige bewijsstukken voor te leggen.

Punt II.2.C: dit punt dient ingevuld en gecertificeerd te worden wanneer het samengestelde product verwerkte visserijproducten bevat. Het erkenningsnummer van de inrichting, waarvan de verwerkte visserijproducten afkomstig zijn, moet gespecificeerd worden. De operator dient de nodige bewijsstukken voor te leggen.

**Punt II.2.D: dit punt dient ingevuld en gecertificeerd te worden wanneer het samengestelde product verwerkte eiproducten bevat. Het moet mogelijk zijn om ofwel diergezondheidsgaranties te geven, ofwel garanties te geven ten aanzien van de toegepaste thermische behandeling. De certificerende agent kiest het punt van de aanvraag op basis van de documenten die hem door de operator worden voorgelegd.**

- Indien de gebruikte eiproducten in België zijn vervaardigd, moet de operator beschikken over een verklaring van de operator die de eiproducten heeft vervaardigd, die de traceerbaarheid van de gebruikte eieren (tot op het niveau van het bedrijf) en/of de thermische behandeling die de eiproducten hebben ondergaan, waarborgt.
- Indien het gebruikte eiproduct in een andere lidstaat is vervaardigd, moet de operator in het bezit zijn van een door de autoriteit van die lidstaat afgegeven pre-certificaat. Zie punt V. van deze instructie voor de informatie die op het pre-certificaat moet vermeld zijn.

## V. Pre-certificatie

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.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.MK.NN.04.01	Noord-Macedonië
	oktober 2019	

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

Pre-certificaat voor zuivelproducten die gebruikt worden in een samengesteld product

Het pre-certificaat dat afgeleverd is door de bevoegde overheid van een andere lidstaat, moet de volgende verklaring bevatten om gebruikt te kunnen worden voor certificatie bestemd voor Noord-Macedonië, voor samengestelde producten die zuivelproducten bevatten.

The dairy product, part of the batch with number .....,

1. has been obtained from animals belonging to holdings which were not under restrictions due to foot-and-mouth disease or rinderpest at time of collection;

2. has been subjected to the following heat treatment:

- a sterilization process, to achieve an F0 value equal to or greater than 3<sup>(1)</sup>;
- an ultra-high temperature (UHT) treatment at 135°C in combination with a suitable holding time<sup>(1)</sup>;
- a high temperature short time pasteurization treatment (HTST) at 72°C for at least 15 seconds applied twice to milk with a pH equal to or above 7,0 achieving where applicable a negative reaction to a alkaline phosphatase test applied immediately after the heat treatment<sup>(1)</sup>;
- treatment with an equivalent pasteurization effect to point (iii) achieving where applicable, a negative reaction to an alkaline phosphatase test, applied immediately after the heat treatment<sup>(1)</sup>;
- a HTST treatment with a pH below 7,0<sup>(1)</sup>;
- a HTST treatment combined with lowering the pH below 6 for one hour<sup>(1)</sup>;
- a HTST treatment combined with additional heating to 72 °C or more, combined with desiccation<sup>(1)</sup>;
- a sterilization process, to achieve an F0 value equal to or greater than three (for milks sources from animals other than cows, ewes, goats, buffaloes or camels)<sup>(1)</sup>;
- an ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 135 °C in combination with a suitable holding time (for milks sources from animals other than cows, ewes, goats, buffaloes or camels)<sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> delete as appropriate

Pre-certificaat voor eiproducten die gebruikt worden in een samengesteld product

Het pre-certificaat dat afgeleverd is door de bevoegde overheid van een andere lidstaat, moet de volgende verklaring bevatten om gebruikt te kunnen worden

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.MK.NN.04.01	Noord-Macedonië
	oktober 2019	

voor certificatie bestemd voor Noord-Macedonië, voor samengestelde producten die eiprodukten bevatten.

The egg product, part of the batch with number .....,

1<sup>(1)</sup>. has been obtained from eggs originating from holdings within a 10 km radius of which (including, where appropriate, the territory of a neighboring country,) there has been no outbreak of highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease for at least the previous 30 days; OR

2<sup>(1)</sup>. has been subjected to the following heat treatment:

- liquid egg white:
  - heat treatment at 55,6°C for 870 seconds <sup>(1)</sup>, or
  - heat treatment at 56,7°C for 232 seconds <sup>(1)</sup>;
- 10 % salted yolk: heat treatment at 62,2 °C for 138 seconds <sup>(1)</sup>;
- dried egg white:
  - heat treatment at 67°C for 20 hours <sup>(1)</sup>, or
  - heat treatment at 54,4°C for 513 seconds <sup>(1)</sup>;
- whole eggs:
  - heat treatment at 60°C for 188 seconds <sup>(1)</sup>, or
  - complete cooking <sup>(1)</sup>;
- whole egg blends:
  - heat treatment at 60°C for 188 seconds <sup>(1)</sup>, or
  - heat treatment at 61,1°C for 94 seconds <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> delete as appropriate