

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.PE.Traces.01.	PERU
	December 2021	

## I. TOEPASSINGSGBIED

<i>Productomschrijving</i>	<i>GN-code</i>	<i>Land</i>
Melk en zuivelproducten	0401	1901
	0402	3502
	0404	2106
	0406	
		Peru

## II. EUROPEES CERTIFICAAT

*Type certificaat*      *Titel van het certificaat*

TRACES      Certificaat voor de uitvoer vanuit de EU, (PE)      2 blz.  
Zuivelproducten

## III. ALGEMENE VOORWAARDEN

### Erkenning voor de export

Alle inrichtingen in de EU die overeenkomstig de EU-wetgeving zijn erkend voor de productie van zuivelproducten, mogen hun producten naar Peru exporteren.

Het is de verantwoordelijkheid van de operator om na te gaan of er een invoervergunning nodig is en zo ja, deze te verkrijgen.

## IV. SPECIFIEKE VOORWAARDEN

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

### Thermisch behandelde zuivelproducten

De thermische behandeling waaraan de uitgevoerde thermisch behandelde zuivelproducten zijn onderworpen moet op het certificaat worden aangeduid (zie mogelijke keuzes in punten II.2.1 tot en met II.2.5 van het certificaat).

Deze informatie moet dus ter beschikking worden gesteld van de certificerende agent. De bewijsstukken aan de hand waarvan een operator deze informatie ter beschikking kan stellen verschillen naargelang de plaats waar de uitgevoerde producten werden vervaardigd en de aard van de gebruikte grondstoffen.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.PE.Traces.01.	PERU
	December 2021	

**Dit bewijs hoeft niet te worden geleverd indien het uitgevoerde product als UHT wordt geëtiketteerd.**

A. Zuivelproducten vervaardigd in België van rauwe melk

Een Belgische operator die zuivelproducten vervaardigt op basis van rauwe melk kan de informatie betreffende de thermische behandeling verschaffen aan de hand van het productieproces dat hij toepast.

Hij kan de informatie betreffende de thermische behandeling doorgeven in de keten aan de hand van een pre-attestatie op het handelsdocument.

B. Zuivelproducten vervaardigd in België van zuivelproducten

Een Belgische operator die zuivelproducten vervaardigt van zuivelproducten andere dan rauwe melk kan de informatie betreffende de thermische behandeling verschaffen aan de hand van:

- het productieproces dat hij zelf toepast, indien deze een thermische behandeling inhoudt, OF
- een pre-attestatie verstrekt door de Belgische zuivelproductenfabrikant, indien de zuivelgrondstoffen werden vervaardigd in België, OF
- **een vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting verstrekt door de zuivelproductenfabrikant in de andere LS aan de Belgische operator die deze producten gebruikt of verwerkt, dit indien de zuivelgrondstoffen werden vervaardigd in een andere lidstaat (LS) door een operator erkend voor het vervaardigen van zuivelproducten, OF**
- een importcertificaat – model HTC, indien de zuivelgrondstoffen werden ingevoerd in de EU.

Hij kan nadien, indien nodig, de informatie betreffende de thermische behandeling doorgeven in de keten aan de hand van een pre-attestatie op het handelsdocument.

C. Zuivelproducten vervaardigd in een andere LS

**Zuivelproducten die in een andere LS vervaardigd zijn en die vanuit België naar Peru worden uitgevoerd moeten vergezeld zijn van een vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting die de toegepaste thermische behandeling vermeldt, verstrekt door de zuivelproductenfabrikant in de andere LS aan de Belgische operator die deze producten uitvoert.**

Rauwemelkse zuivelproducten

Peru staat de export van rauwemelkse zuivelproducten toe voor zover er aan de volgende 3 voorwaarden is voldaan:

- het land van productie vrij is van mond-en-klauwzeer,

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.PE.Traces.01.	PERU
	December 2021	

- **de melk is afkomstig van beslagen die vrij zijn van brucellose en tuberculose,**
- het product werd onderworpen aan een rijpingsproces van ten minste 60 dagen bij een temperatuur van 2°C of meer.

De lijst van mond-en-klauwzeer vrije landen kan worden geraadpleegd op de website van de [OIE](#) (klikken op de link **Official Disease Status** in de marge links om de landenlijsten te raadplegen).

**De melk die afkomstig is van beslagen die niet vrij zijn van mond-en-klauwzeer en tuberculose moet verplicht aan een thermische behandeling worden onderworpen. Het mag dus niet gebruikt worden voor het vervaardigen van rauwmelkse producten, en er wordt altijd aan de eis van Peru voldaan.**

**Het voldoen aan de eis betreffende het maturatieproces moet worden aangetoond door de operator. De bewijsstukken aan de hand waarvan een operator deze informatie ter beschikking kan stellen verschillen naargelang de plaats waar de uitgevoerde producten werden vervaardigd.**

A. Zuivelproducten vervaardigd in België

Het voldoen aan de eis kan worden gegarandeerd door middel van het productieproces of een door een Belgische stroomopwaartse producent verstrekte pre-attestatie.

B. Zuivelproducten vervaardigd in een andere LS

Het voldoen aan de eis kan worden gegarandeerd door middel van **een vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting verstrekt door de zuivelproductenfabrikant in de andere LS aan de Belgische operator die de producten uitvoert.**

## V. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN

Het certificaat is beschikbaar op de Europese certificeringswebsite "TRACES NT". **Verdere details en instructies omtrent het gebruik van TRACES NT zijn beschikbaar op de website van het [FAVV](#).**

Het certificaat moet worden afgeleverd in het Spaans en in de moedertaal van de operator.

Punt II.1: deze verklaring kan worden ondertekend op grond van de wetgeving en op voorwaarde dat de inrichting waar de producten zijn vervaardigd, voorkomt op de lijst van erkende inrichtingen beschikbaar op [de website van de Europese Commissie](#)

Punten II.2.1 tot en met II.2.5: de niet van toepassing zijnde optie schrappen. De operator moet aan de certificerende agent het bewijs leveren dat aan de vereiste is

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.PE.Traces.01.	PERU
	December 2021	

voldaan, hetzij via het productieproces, hetzij via een pre-attestatie, hetzij via een **vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting** (zie punt IV van deze instructie).

Punt II.2.6.1: dit punt kan worden ondertekend op basis van de Europese wetgeving.

Punt II.2.6.2: de operator moet aan de certificerende agent het bewijs leveren dat aan de vereiste is voldaan, hetzij via het productieproces, hetzij via een pre-attestatie, hetzij via een **vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting** (zie punt IV van deze instructie).

Punt II.3 : dit punt kan worden ondertekend op basis van de Europese wetgeving.

Punt II.4.1: dit punt moet zo worden geïnterpreteerd dat het alleen betrekking heeft op beslagen/inrichtingen waarvoor maatregelen gelden die de vernietiging van de melk vereisen. Dit punt kan dus worden ondertekend op basis van de Europese wetgeving.

Punt II.4.2: alleen de meldingsplichtige ziekten voor de betrokken diersoort, die via melk kunnen worden overgedragen en die leiden tot de instelling van gereguleerde zones moeten in acht worden genomen, d.w.z. mond- en klauwzeer voor runderen, schapen en geiten, en runderpest en besmettelijke nodulaire dermatose enkel voor runderen.

De inrichting voor de vervaardiging van zuivelproducten mag niet gevestigd zijn in een gebied van 10 km rond een uitbraak van deze ziekten in de 60 dagen voorafgaand aan de verzending.

- De lijst van landen die sedert ten minste 12 maanden vrij zijn van [mond-en-klauwzeer](#) en van [runderpest](#), kan worden geraadpleegd op de website van de OIE (**klikken op de link *Official Disease Status* in de marge links om de landenlijsten te raadplegen**).
- Indien het land van productie niet vrij is van runderpest en mond- en klauwzeer, en voor besmettelijke nodulaire dermatose, kan dit gecontroleerd worden door de [website van de OIE](#) te raadplegen:
  - in de kolom “COUNTRY/TERRITORY”, het land van productie selecteren,
  - in de kolom “DISEASE”, *Foot and mouth disease virus (Inf. with)*, *Lumpy skin disease virus (Inf with)* en/of *Rinderpest virus (Inf. with)* selecteren in het drop-down menu,
  - in de kolom “REPORT DATE”, een periode selecteren die de 60 dagen voorafgaand aan de uitvoer dekt,
  - indien de zoekopdracht geen lijn in de resultatentabel oplevert, dan is het punt gedekt,
  - indien de zoekopdracht wel lijnen in de resultatentabel oplevert, zich ervan vergewissen dat er geen uitbraak werd gemeld in een straal van 10 km rond de inrichting van productie (de details van de melding kunnen worden geraadpleegd door te klikken op het oogje uiterst rechts in elke lijn, en door het tabblad *Outbreaks* uit te vouwen).

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.PE.Traces.01.	PERU
	December 2021	

Punt II.4.3: bij de certificering moet een fysieke controle van de producten worden uitgevoerd.

Punt II.4.4.: Dit punt kan worden ondertekend op basis van de Europese wetgeving.

## **VI. PRE-CERTIFICERING EN PRE-ATTESTATIE**

De algemene modaliteiten omschreven in de instructie IB.AA.PA-CB betreffende pre-attestatie en pre-certificering zijn van toepassing (zie website van het [FAVV](#), onder het tabblad “Algemene documenten voor de export naar derde landen”).

**Zoals beschreven in punt IV zijn uitgesloten van de verplichting tot pre-certificering: 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 valt onder de verantwoordelijkheid van de operatoren.

### Pre-attestatie

Voor zover een operator beschikt over relevante informatie m.b.t. :

- het rijpingsproces van het product indien het gaat om kaas vervaardigd met rauwe melk (hetzij in de vorm van het productieproces, hetzij in de vorm van een pre-attestatie afgeleverd door een stroomopwaarts gelegen Belgische operator, hetzij in de vorm van een **vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting afgeleverd door de operator erkend in een andere LS voor het vervaardigen van zuivelproducten**),
- de thermische behandeling van het product of de melk die gebruikt werd voor de vervaardiging ervan (hetzij in de vorm van het productieproces, hetzij in de vorm van een pre-attestatie afgeleverd door een stroomopwaarts gelegen Belgische operator, hetzij in de vorm van een **vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting afgeleverd door de operator erkend in een andere LS voor het vervaardigen van zuivelproducten**),

kan hij de melk/zuivelproducten bestemd voor Peru pre-attesteren.

De pre-attestatie gebeurt door het aanbrenge, door de verantwoordelijke van de inrichting, van de volgende verklaring op het handelsdocument.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.PE.Traces.01.	PERU
	December 2021	

De producten voldoen aan de exportvoorwaarden voor: PE

Toegepaste warmtebehandeling:

- <sup>(1)</sup> geen (geproduceerd met rauwe melk)
- <sup>(1)</sup> pasteurisatie bij hoge temperatuur gedurende korte tijd (HTST) van ten minste 72°C gedurende ten minste 15 seconden indien de pH-waarde lager is dan 7;
- <sup>(1)</sup> Pasteurisatie bij hoge temperatuur gedurende korte tijd (HTST) twee keer na elkaar indien de pH-waarde 7 of hoger is;
- <sup>(1)</sup> langzame pasteurisatie bij een temperatuur van ten minste 63°C gedurende ten minste 30 minuten;
- <sup>(1)</sup> een behandeling bij hoge temperatuur gedurende korte tijd (HTST) in combinatie met een andere fysieke behandeling, die kan bestaan uit: een verlaging van de pH-waarde tot minder dan 6 gedurende één uur of bijkomende verwarming gedurende één minuut bij 72°C in combinatie met uitdroging.

Naam van de verantwoordelijke:

Datum en handtekening van de verantwoordelijke:

<sup>(1)</sup> *Schrappen wat niet past*

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 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:**

Product subject to the following treatment:

- <sup>(1)</sup> maturation process at a temperature equal to or above 2°C for a period of at least 60 days;
- <sup>(1)</sup> high-temperature short-time (HTST) pasteurization at at least 72°C for at least 15 seconds if the pH is less than 7;
- <sup>(1)</sup> high-temperature short-time (HTST) pasteurization on 2 consecutive occasions if the pH is higher than or equal to 7;
- <sup>(1)</sup> slow pasteurization at a temperature of at least 63°C for at least 30 minutes

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.PE.Traces.01.	PERU
	December 2021	

- <sup>(1)</sup> an ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 135°C in combination with a suitable holding time;
- <sup>(1)</sup> a HTST treatment combined with another physical treatment by either lowering the pH below 6 for one hour or additional heating equal to or greater than 72°C combined with desiccation.

<sup>(1)</sup> *Keep as appropriate*