

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.AE.AA.08.04	VERENIGDE ARABISCHE EMIRATEN
	Juni 2021	

I. TOEPASSINGSGEBIED

<i>Productomschrijving</i>	<i>GN-Code</i>	<i>Land</i>
Vleesproducten	0203	1601
	0206	1602
	0209	1603
	0210	2106
		Verenigde Arabische Emiraten

II. ALGEMEEN CERTIFICAAT

Code FAVV *Titel van het certificaat*

**EX.VTP.AA.08.04 Veterinair certificaat voor de uitvoer van 5 blz.
vleesproducten**

III. ALGEMENE VOORWAARDEN

De uitvoer van vleesproducten naar de Verenigde Arabische Emiraten kan gebeuren aan de hand van het algemene certificaat voor vleesproducten (het moet noodzakelijk versie 08.04 zijn).

Het is de verantwoordelijkheid van de operator om na te gaan of hij moet beschikken over een invoervergunning, en indien dit het geval is, om de nodige stappen te ondernemen.

IV. SPECIFIEKE VOORWAARDEN

Additionele verklaring betreffende hoog pathogene aviaire influenza (HPAI)

Op vraag van de overheid van de Verenigde Arabische Emiraten dient de volgende additionele verklaring aan het algemene certificaat toegevoegd te worden, in het daarvoor bestemde vakje, wanneer de vleesproducten afgeleid zijn van pluimvee.

Het is voldoende om het enkel in het Engels op te nemen in het certificaat; de vertaling naar het Nederlands wordt ter informatie hieronder vermeld.

- | |
|---|
| <p>1. The meat products described in this health certificate :</p> <ul style="list-style-type: none"> - either come from farms, slaughterhouses and packaging facilities under the official veterinary supervision and inspection, and no cases of HPAI were officially reported during the last 3 months prior to production, in |
|---|

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.AE.AA.08.04	VERENIGDE ARABISCHE EMIRATEN
	Juni 2021	

a radius of 25 km from the farms, slaughterhouses and packaging facility,

- or have been processed to ensure the destruction of avian influenza virus in accordance with Article 10.4.26 of the OIE Terrestrial Animal Health Code.

De in dit gezondheidscertificaat beschreven vleesproducten zijn:

- *hetzij afkomstig van boerderijen, slachthuizen en verpakkingsbedrijven die onder officieel veterinair toezicht en veterinaire controle staan, en in een straal van 25 km rond de boerderijen, het slachthuis en het verpakkingsbedrijf zijn in de laatste drie maanden vóór het vervaardigen geen gevallen van HPAI officieel gemeld,*
- *hetzij verwerkt om de vernietiging van het aviaire influenza virus te verzekeren in overeenstemming met Artikel 10.4.26 van de OIE gezondheidscode voor Landdieren.*

2. The necessary precautions were taken to avoid contact of the commodity with any source of avian influenza virus.

De nodige voorzorgsmaatregelen zijn getroffen om te voorkomen dat het product in contact komt met een bron van aviaire-influenzavirus.

De pluimveebedrijven en alle inrichtingen in de productieketen, van slachthuis tot verpakkingsinrichting, vallen onder deze eis.

A. Voor vleesproducten die geen hittebehandeling hebben ondergaan overeenkomstig Artikel 10.4.26 van de OIE gezondheidscode voor Landdieren

i. Vleesproducten vervaardigd in België van vlees verkregen in België

De operator moet de traceringsgegevens van het vlees tot op niveau van de pluimveebedrijven kunnen aanleveren.

Controles moeten bij certificering worden uitgevoerd.

- **Zijn de pluimveebedrijven en de verschillende productie-inrichtingen gelegen in een land dat op het moment van het slachten van het pluimvee en de productie van de uitgevoerde producten al meer dan 3 maanden vrij is van HPAI, dan is de eis gedekt.**
- **Zijn de pluimveebedrijven en de verschillende productie-inrichtingen gelegen in een land dat op het moment van het slachten en de productie niet sinds minstens 3 maanden vrij is van HPAI, dan moet er gecontroleerd worden dat ze niet in een straal van 25 km liggen rond de uitbraken die zich in de laatste 3 maanden voor het slachten van het pluimvee en de productie van de uitgevoerde producten hebben voorgedaan.**

Dierziektestatus voor HPAI kan gecontroleerd worden op de website van:

- het [FAVV](#) (voor België);
- de [OIE](#) (voor alle landen):

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.AE.AA.08.04	VERENIGDE ARABISCHE EMIRATEN
	Juni 2021	

- Controleren of er notificaties van HPAI zijn gebeurd in de landen van herkomst van het pluimvee en in de landen waar de verschillende productie-inrichtingen gevestigd zijn, in de laatste 3 maanden vóór slachten en productie.
 - In de kolom “COUNTRY/TERRITORY”, klik op *Select all* om alle landen uit te vinken en vink nadien enkel de landen aan waar de pluimveebedrijven en de productie-inrichtingen gelegen zijn.
 - In de kolom “DISEASE”, klik op *Select all* om alle ziektes uit te vinken en vink nadien enkel *Highly pathogenic avian influenza (poultry)* aan.
 - In de kolom “REPORT DATE”, selecteer een periode die de laatste 3 maanden voor slachten en productie dekt.
 - Indien er geen notificaties zijn geweest, dan is het punt gedekt.
 - Indien er notificaties zijn geweest, controleren dat ze niet in een straal van 25 km rond de pluimveebedrijven en de verschillende productie-inrichtingen werden vastgesteld. Dit kan door de notificaties weergegeven in de tabel te raadplegen, door te klikken op het oog extra rechts in de lijn van de notificatie.
- ii. Vleesproducten vervaardigd in België van vlees verkregen in een andere lidstaat (LS)

Het vlees dat gebruikt wordt als grondstof voor het vervaardigen van de vleesproducten moet vergezeld zijn van een pre-certificaat (zie punt VI. van deze instructie).

- iii. Vleesproducten vervaardigd in een andere LS

De vleesproducten moeten vergezeld zijn van een pre-certificaat (zie punt VI van deze instructie).

- B. Voor vleesproducten die hittebehandeling hebben ondergaan overeenkomstig Artikel 10.4.26 van de OIE gezondheidscode voor Landdieren

De operator dient de nodige bewijzen voor te leggen aan de certificerende agent dat een hittebehandeling werd uitgevoerd conform Artikel 10.4.26 van de OIE gezondheidscode voor Landdieren.

De bewijsstukken die moeten worden voorgelegd door de operator verschillen naar gelang wie de thermische behandeling heeft toegepast.

- i. Thermische behandeling toegepast door de Belgische operator die de producten uitvoert

De operator moet de door hem toegepaste thermische behandeling aantonen, aan de hand van zijn productieproces.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.AE.AA.08.04	VERENIGDE ARABISCHE EMIRATEN
	Juni 2021	

- ii. Thermische behandeling toegepast door een Belgische operator die stroomopwaarts in de keten gelegen is ten opzichte van de operator die de producten uitvoert

De operator moet beschikken over een pre-attestatie afgeleverd door de operator die de thermische behandeling heeft toegepast.

Hij kan nadien zelf deze informatie verder in de keten doorgeven aan de hand van een pre-attestatie.

Voor de modaliteiten betreffende pre-attestatie, zie punt VI. van deze instructie.

- iii. Thermische behandeling toegepast door een operator gevestigd in een andere lidstaat (LS)

De operator moet beschikken over

- **hetzij een vermelding met betrekking tot de toegepaste thermische behandeling, opgenomen op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting, afgeleverd door de voor het vervaardigen van vleesproducten erkende operator van de andere LS,**
- **hetzij een pre-certificaat afgeleverd door de bevoegde overheid van de LS die toezicht houdt op de operator die de thermische behandeling heeft toegepast.**

Hij kan nadien zelf deze informatie verder in de keten doorgeven aan de hand van een pre-attestatie.

Voor de modaliteiten betreffende pre-attestatie en pre-certificering, zie punt VI. van deze instructie.

V. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN

Algemeen certificaat

De instructie raadplegen voor het algemene certificaat voor vleesproducten, beschikbaar op de website van het [FAVV](#).

Additionele verklaring

De additionele verklaring kan worden ondertekend op basis van de controles uitgevoerd op het moment van certificering of op basis van de pre-attestaties, handelsdocumenten met specifieke melding of pre-certificaten voorgelegd door de operator (zie punt IV. van de instructie).

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.AE.AA.08.04	VERENIGDE ARABISCHE EMIRATEN
	Juni 2021	

In geval van een vermelding op het handelsdocument betreffende de toegepaste thermische behandeling, controleren of deze wel in lijn is met wat vereist is volgens [Artikel 10.4.26 van de OIE gezondheidscode voor Landdieren](#).

VI. PRE-CERTIFICERING EN PRE-ATTESTATIE

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

Zoals beschreven in punt IV.B.iii, zijn uitgesloten van de verplichting tot pre-certificering: de vleesproducten die zijn onderworpen aan een thermische behandeling door een operator erkend voor het vervaardigen van vleesproducten in een andere LS,

Deze producten mogen worden vergezeld van een vermelding afgeleverd door de operator in kwestie op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting, in plaats van gepre-certificeerd te zijn.

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

Pre-attestatie

Voor zover een Belgische operator beschikt over de relevante informatie betreffende het voldoen aan de eis inzake HPAI (hetzij op basis van controles van de VKI-documenten in het slachthuis, hetzij op basis van een pre-attestatie of een pre-certificaat), dan kan hij het vlees pre-attesteren voor de Verenigde Arabische Emiraten.

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

Het vlees is afkomstig van pluimvee afkomstig van :

Land:

Adres van het beslag:

Naam:

Datum en stempel:

Voor zover een Belgische operator beschikt over de relevante informatie inzake de thermische behandeling toegepast gedurende het productieproces van een

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.AE.AA.08.04	VERENIGDE ARABISCHE EMIRATEN
	Juni 2021	

pluimveeproduct, dan kan hij dit pluimveeproduct pre-attesteren voor export naar derde landen.

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

Toegepaste thermische behandeling: °C gedurende sec/min/uren

Naam:

Datum en stempel:

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 het voldoen aan de eisen betreffende de toegepaste thermische behandeling te bevestigen, is ontvankelijk, voor zover de operator erkend is voor de productie van vleesproducten 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:

Heat treatment applied to the meat products: °C durings/min/hours⁽¹⁾

⁽¹⁾ Keep as appropriate

Pre-certificering

Het pre-certificaat afgeleverd door de bevoegde overheid van een andere LS voor vlees / vleesproducten vervaardigd op zijn grondgebied moet de volgende verklaringen bevatten om gebruikt te kunnen worden in het kader van productie van vleesproducten bestemd voor de Verenigde Arabische Emiraten of voor de certificering van vleesproducten voor de Verenigde Arabische Emiraten.

1⁽¹⁾. The meat / meat products

- is / are derived from poultry coming from farms within a radius of 25 km of which there has been no outbreak of high pathogenic avian influenza for the last 3 months prior to slaughter of the poultry

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.AE.AA.08.04	VERENIGDE ARABISCHE EMIRATEN
	Juni 2021	

- has / have been produced in establishments within a radius of 25 km of which there has been no outbreak of high pathogenic avian influenza for the last 3 months prior the slaughter of the poultry / the manufacture of the products.

OR

2⁽¹⁾. the meat products have been processed to ensure the destruction of avian influenza virus in accordance with Article 10.4.26 of the OIE Terrestrial Animal Health Code.

3. The necessary precautions were taken to avoid contact of the commodity with any source of avian influenza virus.

(1)Strike through if not applicable