

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.MK.NN.07.01	NOORD-MACEDONIË
	Mei 2022	

## I. TOEPASSINGSGEBIED

<i>Productomschrijving</i>	<i>GN-code</i>		<i>Land</i>
Zuivelproducten in poedervorm	0402	0404	Noord-Macedonië
	0403	0406	

## II. NIET-ONDERHANDELD CERTIFICAAT

<i>FAVV-code</i>	<i>Titel van het certificaat</i>	
EX.VTPMK.NN.07.01	Veterinair gezondheidscertificaat (model HTC) Voor de import van zuivelproducten voor humane consumptie uit derde landen of delen hiervan, zoals aangegeven in Bijlage 6 Deel 7 Kolom C van de Code voor Regels, of overeenkomstig Kolom C van Bijlage I van Verordening (EU) Nr. 605/2010 in de Republiek Noord-Macedonië	4 blz.

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 Macedonisch - 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

### *Gebruik van het certificaat*

Het certificaat EX.VTP.MK.NN.07.01 is het enige dat kan worden gebruikt voor de uitvoer van zuivelproducten in poedervorm.  
(Voor de andere zuivelproducten moet het certificaat EX.VTP.MK.NN.03.01 worden gebruikt).

### *Erkenning voor export naar Noord-Macedonië*

Een specifieke erkenning voor de uitvoer van zuivelproducten wordt niet vereist door de bevoegde autoriteiten van Noord-Macedonië.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.MK.NN.07.01	NOORD-MACEDONIË
	Mei 2022	

#### **IV. SPECIFIEKE VOORWAARDEN**

##### Grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van de naar Noord-Macedonië uit te voeren producten

De gebruikte grondstoffen (rauwe melk of zuivelproducten) kunnen afkomstig zijn uit andere EU-lidstaten (LS), of uit een derde land in de EU zijn ingevoerd.

##### Thermische behandeling van de producten die naar Noord-Macedonië worden uitgevoerd

De uitgevoerde zuivelproducten moeten aan een thermische behandeling onderworpen zijn. De uitvoer van rauwmelkse producten is niet mogelijk met dit certificaat.

Het type thermische behandeling dat toegepast werd moet tevens op het certificaat vermeld zijn. 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.

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

Voor wat betreft de werkwijze rond pre-attestatie en vermeldingen op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting, zie punt VI. van deze instructie.

##### 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

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.MK.NN.07.01	NOORD-MACEDONIË
	Mei 2022	

- 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 **DAIRY-PRODUCTS-ST**, 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 Noord-Macedonië 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.

#### D. Geïmporteerde zuivelproducten

Zuivelproducten die in de EU ingevoerd zijn en die vanuit België naar Noord-Macedonië worden uitgevoerd, moeten ingevoerd zijn met een model **DAIRY-PRODUCTS-ST**, dat de toegepaste thermische behandeling vermeldt.

### V. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN

De uit te voeren producten moeten afkomstig zijn van een EU LS, of een derde land vermeld in kolom C van Bijlage I bij de Verordening (EU) nr. 605/2010.

Punten II.1.a (i) tot en met (iii): deze verklaringen kunnen ondertekend worden op basis van de Europese regelgeving.

Punt II.1(b):

- Controleren of de uitgevoerde producten niet geëtiketteerd zijn als op basis van rauwe melk.
- Controleren op basis van de technische fiche van het (de) product(en) of op basis van hun etikettering welke optie van toepassing is voor wat betreft de diersoort waarvan de zuivelproducten zijn afgeleid.
- Bepalen op basis van de bewijsstukken voorgelegd door de operator (productieproces, pre-attestaties, vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting, importcertificaten) of op basis van de etikettering van het product (UHT-producten) welke optie van toepassing is. De andere mogen worden geschrapd.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.MK.NN.07.01	NOORD-MACEDONIË
	Mei 2022	

Punt II.2: deze verklaring kan worden ondertekend op basis van de Europese regelgeving.

## 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 zijn uitgesloten van de verplichting tot pre-certificatie:

- melk en zuivelproducten, die in een andere LS vervaardigd werden door een erkende operator en die minstens aan een pasteurisatie werden onderworpen;

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 erkende 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.

### Pre-attestatie

Voor zover een Belgische operator beschikt over de informatie betreffende de toegepaste thermische behandeling (op basis van eigen productieproces, pre-attestaties, vermeldingen op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting of importcertificaten), 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:

Toegepaste thermische behandeling: .....<sup>(1)</sup>

Datum:

Naam en handtekening verantwoordelijke:

<sup>(1)</sup> Een van de volgende opties vermelden

- een sterilisatieproces om een  $F_0$  waarde gelijk of groter dan 3 te bereiken;
- een ultrahoge temperatuurbehandeling (UHT) bij een temperatuur van ten minste 135 °C, die gedurende een passende periode wordt gehandhaafd;
- een kortstondige pasteurisatie bij hoge temperatuur (HTST) gedurende 15 seconden bij 72 °C, tweemaal uitgevoerd op melk met een pH van 7,0 of meer om, indien van toepassing, een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische fosfatasetest die onmiddellijk na de warmtebehandeling wordt uitgevoerd;
- een behandeling waarvan het pasteurisatie-effect gelijkwaardig is aan dat van punt iii) en die in voorkomend geval een negatieve reactie op de alkalische fosfatasetest garandeert die onmiddellijk na de warmtebehandeling wordt uitgevoerd;

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.MK.NN.07.01	NOORD-MACEDONIË
	Mei 2022	

- een eenvoudige HTST-behandeling van melk met een pH-waarde onder 7,0;
- een HTST-behandeling gecombineerd met een verlaging van de pH tot minder dan 6 gedurende een uur;
- een HTST-behandeling gecombineerd met een extra verhoging tot ten minste 72°C, gecombineerd met een droogprocédé.

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 thermische behandeling 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:

Thermic treatment applied to the milk/milk products: .....<sup>(1)</sup>

Date:

Name and signature responsible person:

<sup>(1)</sup> Choose one out of the following

- a sterilization process, to achieve an  $F_0$ -value equal to or greater than three;
- an ultra-high temperature (UHT) treatment at 135°C in combination with a suitable holding time;
- a high temperature short time pasteurization treatment (HTST) at 72°C for 15 seconds applied twice to milk with a pH equal to or above 7.0 achieving where applicable a negative reaction to an alkaline phosphatase test applied immediately after the heat treatment;
- a 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;
- a HTST treatment with a pH below 7.0;
- a HTST treatment combined with another physical treatment by lowering the pH below 6 for one hour;
- a HTST treatment combined with another treatment by additional heating to 72°C or more, combined with desiccation.