

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.TR.NN.(01.01/02.01)	TURKIJE
	Mei 2022	

## I. TOEPASSINGSGBIED

<i>Productomschrijving</i>	<i>GN-code</i>		<i>Land</i>
Melk en zuivelproducten	0401	1901	Turkije
	0402	2105	
	0403	2106	
	0404	2202	
	0405	2835	
	0406	3501	
	1517	3502	
	1702	3504	

## II. NIET-ONDERHANDELD CERTIFICAAT

*FAVV-code*                      *Titel van het certificaat*

EX.VTP.TR.NN.01.01 Veterinair certificaat voor menselijke consumptie                      3 blz.  
bestemde zuivelproducten afkomstig van melk  
van koeien, oeien, geiten en buffels bestemd voor  
uitvoer naar de Republiek Turkije

EX.VTP.TR.NN.02.01 Veterinair                      gezondheidscertificaat                      voor                      3 blz.  
zuivelproducten voor menselijke consumptie  
bestemd voor uitvoer naar de Republiek Turkije

De vermelde certificaten zijn niet onderhandeld met de autoriteiten van het derde land van bestemming. Het valt onder de verantwoordelijkheid van de operator om na te gaan of deze steeds worden aanvaard door de autoriteiten van het land van bestemming. Het FAVV kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor het feit dat de certificaten niet worden aanvaard door de autoriteiten van het land van bestemming.

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

Het te gebruiken model is afhankelijk van de aard van het geëxporteerde product:

- EX.VTP.TR.NN.01.01: producten die onder bovengenoemde GN-codes vallen, met uitzondering van de GN-codes 1901 en 2106,
- EX.VTP.TR.NN.02.01: producten die onder de GN-codes 1901 en 2106 vallen.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.TR.NN.(01.01/02.01)	TURKIJE
	Mei 2022	

### III. ALGEMENE VOORWAARDEN

#### Erkenning voor export naar Turkije

Een specifieke erkenning door de Turkse autoriteiten is niet nodig voor de export van zuivelproducten naar Turkije.

#### Geldigheidsduur van de certificaten

Indien de geldigheidsduur niet specifiek op een certificaat vermeld staat, dan dienen de volgende termijnen gehanteerd te worden vanaf de datum van verstrekking van het certificaat:

- geldigheid van 7 dagen voor de transporten die per vliegtuig toekomen,
- geldigheid van 15 dagen voor de transporten die per land toekomen,
- geldigheid van 30 dagen voor de transporten die per trein toekomen,
- geldigheid van 60 dagen voor de transporten die per boot toekomen.

#### Bijzonder geval

Het certificaat voor zuivelproducten mag het certificaat voor voedingsmiddelen, in het bijzonder geval van samengestelde producten die melk bevatten, niet vervangen. In sommige gevallen kan het certificaat voor zuivelproducten naast het certificaat voor levensmiddelen gevraagd worden. De operator moet zich informeren bij zijn importeur.

### IV. SPECIFIEKE VOORWAARDEN

#### Certificaat EX.VTP.TR.NN.01.01

##### A. Grondstoffen die worden gebruikt voor de vervaardiging van de naar Turkije 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.

##### B. Gezondheidsstatus van het (de) land(en) van oorsprong van de rauwe melk

De rauwe melk waarvan de producten afgeleid zijn, moet afkomstig zijn van landen die sinds 12 maanden vrij zijn van mond- en klauwzeer en runderpest.

##### 1. Zuivelproducten vervaardigd in de EU

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

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.TR.NN.(01.01/02.01)	TURKIJE
	Mei 2022	

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 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.

## 2. Ingevoerde zuivelproducten

Deze eis wordt gedekt door het invoercertificaat, voor zover

- de zuivelproducten zijn ingevoerd met het model **DAIRY-PRODUCTS-PT** of het model Milk-RMP/NT,
- de rauwe melk is ingevoerd met het model Milk-RM.

De operator moet het importcertificaat kunnen voorleggen.

In geval van rauwmelkse producten of rauwe melk (dus ingevoerd met modellen Milk-RMP/NT of Milk-RM), niet uit het oog verliezen dat een thermische behandeling (minstens een pasteurisatie) nog nodig is voorafgaand aan de uitvoer naar Turkije.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.TR.NN.(01.01/02.01)	TURKIJE
	Mei 2022	

### C. Thermische behandeling

De uitgevoerde producten of de melk waaruit ze worden vervaardigd, moeten ten minste zijn gepasteuriseerd. Rauwe melkproducten kunnen dus niet worden uitgevoerd.

### Certificaat EX.VTP.TR.NN.02.01

#### A. Thermische behandeling

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.

#### 1. 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.

#### 2. 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

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.TR.NN.(01.01/02.01)	TURKIJE
	Mei 2022	

- 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.

### 3. Zuivelproducten vervaardigd in een andere LS

Zuivelproducten die in een andere LS vervaardigd zijn en die vanuit België naar Turkije 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.

### 4. Geïmporteerde zuivelproducten

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

## V. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN

### Certificaat EX.VTP.TR.NN.01.01

Punt II.1.a (i) : deze verklaring kan ondertekend worden op basis van de Europese en regelgeving.

Punt II.1.a. (ii): deze verklaring kan worden ondertekend 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).
- De certificerende agent controleert nadien op de website van de OIE dat deze landen vrij zijn van [mond-en-klauwzeer zonder vaccinatie](#) (klikken op de link *Official Disease Status* in de marge links om de landenlijsten te raadplegen) en van [runderpest](#) (idem).

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

Punt II.1.b: deze verklaring kan worden ondertekend na controle van de etiketten van de producten. Ze kan worden ondertekend voor zover de producten niet geëtiketteerd zijn als producten op basis van rauwe melk.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.TR.NN.(01.01/02.01)	TURKIJE
	Mei 2022	

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

Certificaat EX.VTP.TR.NN.02.01

Punten II.1.(a).(i) tot en met II.1.(a).(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 geschrapt.

Punten II.2.(a) tot en met II.2.(e): deze verklaringen kunnen ondertekend worden 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.

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

Certificaat EX.VTP.TR.NN.01.01

Zoals beschreven in punt IV 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.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.TR.NN.(01.01/02.01)	TURKIJE
	Mei 2022	

#### A. 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:

#### B. 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:

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.TR.NN.(01.01/02.01)	TURKIJE
	Mei 2022	

Certificaat EX.VTP.TR.NN.02.01

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.

A. 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:

De melk / zuivelproducten voldoen aan de exportvoorwaarden voor: TR.

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

Datum:

Naam en handtekening verantwoordelijke:

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

- een sterilisatieproces gedurende 3 minuten bij ten minste 121°C;
- een ultrahoge temperatuurbehandeling (UHT) bij ten minste 135°C en dit gedurende voldoende lange tijd;
- een kortstondige pasteurisatiebehandeling bij hoge temperatuur (HTST) aan 72°C gedurende 15 seconden, tweemaal toegepast op melk met een pH gelijk aan of hoger dan 7.0 om, waar van toepassing, een negatieve reactie te bekomen op een alkalische fosfatasetest, onmiddellijk toegepast na de warmtebehandeling;
- een behandeling met een pasteurisatie-effect gelijkaardig aan punt (iii) om, waar van toepassing, een negatieve reactie te bekomen op een alkalische fosfatasetest onmiddellijk toegepast na de warmtebehandeling;
- een HTST-behandeling met een pH onder 7.0;
- een HTST-behandeling gecombineerd met een andere behandeling door de pH te verlagen tot minder dan 6 gedurende een uur;
- een HTST-behandeling gecombineerd met een andere behandeling door een extra verhitting tot ten minste 72°C, gecombineerd met een droogprotocol



PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.TR.NN.(01.01/02.01)	TURKIJE
	Mei 2022	

B. 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 with equivalent at least 121°C for 3 minutes;
- an ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 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 greater than 7.0 achieving, where applicable, a negative reaction to a 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 a alkaline phosphatase test, applied immediately after the heat treatment;
- a HTST treatment with a pH below 7.0;
- a HTST treatment combined with another treatment by lowering the pH below 6 for one hour;
- a HTST treatment combined with another treatment by additional heating equal to or greater than 72°C or more, combined with desiccation.