

LEVENSMIDDELEN EN ANDERE PRODUCTEN	IB.US.AA.01.xx	VERENIGDE STATEN
	April 2025	

I. TOEPASSINGSGEBIED

<i>Productomschrijving</i>	<i>GN-code</i>	<i>Land</i>
Voedingsmiddelen		Verenigde Staten

II. ALGEMEEN CERTIFICAAT

Code FAVV

Titel van het certificaat

EX.DAL.AA.01.xx

Gezondheidscertificaat voor de uitvoer van 6 blz.
voedingsmiddelen en andere producten

III. ALGEMENE VOORWAARDEN

De Verenigde Staten hanteren 2 methodes bij het importeren van levensmiddelen:

- 1) De algemene voorwaarden als beschreven in deze instructiebundel en gepubliceerd op de FAVV-website.
- 2) De bedrijfsspecifieke voorwaarden op basis van de voorwaarden van de 'import permit'. Deze 'import permit' geeft het bedrijf de kans om via hun importeur minder strenge voorwaarden te bekomen op basis van bedrijfs-gerelateerde procedures en dit voor hun eigen specifieke producten. Deze bedrijfsspecifieke voorwaarden moeten worden aangebracht als bijkomende verklaringen in het algemeen certificaat. Een kopie van de 'import permit' voor het desbetreffende product van de operator zal de levensmiddelen eveneens moeten vergezellen.

Aangezien de verschillende staten in de Verenigde Staten soms verschillende interpretaties geven aan hun eigen federale wetgeving en federale invoerprocedures is het raadzaam om met de importeur af te toetsen of de documenten die de levensmiddelen zullen vergezellen, voldoende garanties bieden voor de staat waarin het product zal ingevoerd worden. Het vermelden van de juiste additionele verklaringen valt volledig onder de verantwoordelijkheid van de operator.

IV. SPECIFIEKE VOORWAARDEN

Afhankelijk van de grondstoffen aanwezig in het levensmiddel dat uitgevoerd wordt, en van de vorm waaronder deze in het levensmiddel aanwezig zijn, kan het noodzakelijk zijn om

bijkomende verklaringen aan het algemeen certificaat toe te voegen (zie punt V en VI van deze instructie).

De operator moet aangeven of er al dan niet een additionele verklaring nodig is op het certificaat voor zijn product en voor welke ingrediënt(en) van het product deze verklaring nodig is.

V. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN VOOR LEVENSMIDDELEN DIE ELEREN OF EIPRODUCTEN ALS INGREDIËNT BEVATTEN

Additionele verklaring in geval van standard thermische behandeling overeenkomstig de Amerikaanse regelgeving

Volgens de Amerikaanse regelgeving is een thermische behandeling waarbij een kerntemperatuur van minstens 74°C (165°F) wordt bereikt de standaardbehandeling. Voor de voedingsmiddelen, of de ingrediënten op basis van eieren of eiprodukten daarvan, die een dergelijke thermische behandeling hebben ondergaan, moet de volgende verklaring (a) aan het certificaat worden toegevoegd:

The egg ingredients in the foodstuff have been cooked throughout or heat treated in order to reach a minimum internal temperature of 74°C (165°F).

De exporteur moet aantonen dat de op de ei-ingrediënten of op het uitgevoerde levensmiddel toegepaste thermische behandeling voldoende is om te voldoen aan de eis. De bewijsstukken waarmee de operator de informatie ter beschikking kan stellen zijn afhankelijk van de plaats waar de voedingsmiddelen zijn geproduceerd.

A. Voedingsmiddelen geproduceerd in België

De operator die de voedingsmiddelen produceert kan de informatie betreffende de thermische behandeling verstrekken

- HETZIJ aan de hand van zijn eigen proces indien dit toelaat de vereiste temperatuur te bereiken eens de ei-ingrediënten zijn toegevoegd,
- HETZIJ aan de hand van pre-attestaties (afgeleverd door Belgische eiprodukten fabrikanten) of vermeldingen op het handelsdocument (afgeleverd door operatoren gevestigd in een andere lidstaat (LS) en erkend voor de productie van eiprodukten). Voor de verklaringen die in de pre-attestaties / handelsdocumenten moeten worden opgenomen, zie punt VIII van deze instructie.

B. Voedingsmiddelen geproduceerd in een andere LS

Voedingsmiddelen die in een andere LS geproduceerd zijn en vanuit België naar de Verenigde Staten worden uitgevoerd, moeten vergezeld zijn van een pre-certificaat dat is afgeleverd door de bevoegde overheid van het land waar ze geproduceerd werden. Voor de

verklaringen die in het pre-certificaat moeten worden opgenomen, zie punt VIII van deze instructie.

Bijkomende verklaringen in afwezigheid van de standaard thermische behandeling overeenkomstig de Amerikaanse regelgeving.

Voor de voedingsmiddelen die eieren of eiproducten als ingrediënten bevatten en die niet voldoen aan de Amerikaanse standaard thermische behandeling, moeten de volgende bijkomende verklaringen (b) aan het certificaat worden toegevoegd:

(1) The eggs used in the foodstuff were not derived from birds and poultry that were in any of the following regions or zones :

- *(i) any region when the region was classified in § 94.6(a)(1)(i) as one in which Newcastle disease (ND) is considered to exist, or any region when the region was listed in accordance with § 94.6(a)(2) as one in which HPAI is considered to exist, except for the APHIS-defined EU Poultry Trade Region;*
- *(ii) a restricted zone in the APHIS-defined EU Poultry Trade Region established because of detection of ND or HPAI in commercial poultry, from the time of detection until the designation of the zone as a restricted is removed by the competent veterinary authority of the Member State or until 3 months (90 days) following depopulation of the poultry on affected premises in the restricted zone and the cleaning and disinfection of the last-affected premises in the zone, whichever is later, or;*
- *(iii) a restricted zone in the APHIS-defined Poultry Trade Region established because of detection of ND or HPAI in racing pigeons, backyard flocks, or wild birds, from the time of detection until the designation of the zone as a restricted zone is removed by a competent veterinary authority of the Member State.*

(2) The eggs used in the foodstuff must not have been commingled with eggs derived from other birds and poultry that were in any of the regions or zones described in paragraph (1)(i) through (iii) of this section. Additionally, the eggs must not have been derived from poultry that were commingled with other poultry that were in any of the regions or zones described in paragraphs (1)(i) through (1)(iii) of this section.

(3) No equipment or materials used in transporting the eggs from the farm to the processing establishment may have been used previously for transporting eggs that were in any of the regions or zones described in paragraph (1)(i) through (iii) of this section, unless the equipment and materials have first been cleaned and disinfected.

De 'APHIS-defined European Poultry Region' waarvan sprake is in deze verklaringen (b) bevat verschillende Europese landen: de lijst is terug te vinden op de [website van de Amerikaanse overheid](#).

Verklaring (b.1) vereist dat de gebruikte eieren niet afkomstig zijn van:

- een afgebakend gebied in één van de hieronder vermelde lidstaten omwille van een uitbraak van Newcastle's Disease of van hoogpathogene aviaire influenza in

commerciële pluimveebedrijven.

- een afgebakend gebied in één van de hieronder vermelde lidstaten omwille van een uitbraak van Newcastle's Disease of van hoogpathogene aviaire influenza bij wilde dieren, bij reisduiven of in particuliere pluimveehouderijen

Verklaring (b.2) vereist dat

- de eieren die gebruikt worden voor de vervaardiging van levensmiddelen niet in contact gekomen zijn met eieren afkomstig uit de in verklaring 1 gespecificeerde gebieden,
- pluimvee waarvan de eieren, die gebruikt worden voor de vervaardiging van levensmiddelen, afkomstig zijn, niet in contact gekomen is met pluimvee afkomstig uit de in verklaring 1 b 1 gespecificeerde gebieden.

Verklaring (b.3) vereist dat de eieren die gebruikt worden voor de vervaardiging van de uitgevoerde levensmiddelen of voor de vervaardiging van eiproducten die gebruikt worden in de uitgevoerde levensmiddelen vervoerd werden

- in nieuwe verpakkingen of
- in verpakkingen die vooraf werden gereinigd en gedesinfecteerd indien ze afkomstig zijn uit de in verklaring (b.1) gespecificeerde gebieden.

De exporteur moet de nodige bewijzen leveren betreffende de oorsprong van de eieren. De bewijsstukken waarmee de operator de informatie ter beschikking kan stellen zijn afhankelijk van het feit dat de eieren/eiproducten al dan niet een thermische behandeling die voldoet aan de Europese regelgeving hebben ondergaan en van de plaats waar de voedingsmiddelen zijn geproduceerd.

A. Voedingsmiddelen geproduceerd in België

- Eiproducten die een thermische behandeling hebben ondergaan die voldoet aan de Europese regelgeving maar niet aan de Amerikaanse standard behandeling

De operator die de voedingsmiddelen produceert kan de informatie betreffende de oorsprong van de eieren verstrekken aan de hand van pre-attestaties (afgeleverd door Belgische eiproducten fabrikanten) of vermeldingen op het handelsdocument (afgeleverd door operatoren gevestigd in een andere LS en erkend voor de productie van eiproducten). Voor de verklaringen die in de pre-attestaties / handelsdocumenten moeten worden opgenomen, zie punt VIII van deze instructie.

- Eiproducten die geen thermische behandeling hebben ondergaan die voldoet aan de Europese regelgeving

De operator die de voedingsmiddelen produceert kan de informatie betreffende de oorsprong van de eieren verstrekken aan de hand van pre-attestaties (afgeleverd door Belgische eiproducten fabrikanten) of een pre-certificaat afgeleverd door de bevoegde overheid van het land waar de eiproducten geproduceerd werden. Voor de verklaringen die in de pre-attestaties / pre-certificaat moeten worden opgenomen, zie punt VIII van deze instructie.

B. Voedingsmiddelen geproduceerd in een andere LS

Voedingsmiddelen die in een andere LS geproduceerd zijn en vanuit België naar de Verenigde Staten worden uitgevoerd, moeten vergezeld zijn van een pre-certificaat dat is afgeleverd door de bevoegde overheid van het land waar ze geproduceerd werden. Voor de verklaringen die in het pre-certificaat moeten worden opgenomen, zie punt VIII van deze instructie.

VI. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN VOOR LEVENSMIDDELEN DIE MELK OF ZUIVELPRODUCTEN ALS INGREDIËNT BEVATTEN

De operator moet aangeven of er al dan niet een bijkomende verklaring nodig is op het certificaat voor zijn product en voor welk(e) ingrediënt(en) van het product deze verklaring nodig is.

Producten vrijgesteld van het toevoegen van een additionele verklaring

Levensmiddelen die melk of zuivelproducten als ingrediënt bevatten en die aan de volgende voorwaarden voldoen, zijn vrijgesteld van het toevoegen van een additionele verklaring:

- de producten zijn in een geconcentreerde vloeibare vorm en hebben een warmtebehandeling ondergaan die hen een houdbaarheid zonder koeling verschaft.
- de producten bevatten enkel melk/zuivel die als melkpoeder in het product verwerkt werden, en het eindproduct kan zonder koeling worden bewaard.

Producten onderworpen aan het toevoegen van een additionele verklaring

Zijn onderworpen aan additionele verklaring, de producten die melk/zuivelproducten als ingrediënt bevatten en die niet aan de hierboven vermelde voorwaarden voldoen.

A. Additionele verklaring

De verklaring (c) moet aan het algemeen certificaat worden toegevoegd.

The milk/milk product subject to additional guarantees was processed in [vermeld het (de) land(en) waar de melk / zuivelproducten werden verwerkt], a region listed in 9 CFR § 94.1(a) as free of foot-and-mouth disease and rinderpest, from milk produced in [vermeld het (de) land(en) van oorsprong van de rauwe melk], a region listed in 9 CFR § 94.1(a) as free of foot-and-mouth disease and rinderpest. The milk/milk product has never been in any region where foot-and-mouth disease or rinderpest exists, except when moving under seal as described in 9 CFR § 94.16(c).

In deze verklaring wordt geëist dat de melk/het zuivelproduct gebruikt voor de vervaardiging van de uitgevoerde levensmiddelen

- verwerkt werd in een land dat door de Verenigde Staten beschouwd wordt als vrij van runderpest en van mond-en-klauwzeer
- afkomstig is van melk dat geproduceerd is in een land dat door de Verenigde Staten beschouwd wordt als vrij van runderpest en van mond- en klauwzeer.

De operator moet het nodige bewijs leveren van de oorsprong van de gebruikte melk en melkproducten en de plaatsen waar ze verwerkt werden. De bewijsstukken moeten enkel aangeleverd worden voor de zuivelingsrediënten die gecertificeerd moeten worden.

De bewijsstukken waarmee de operator deze informatie kan verstrekken is afhankelijk van waar het geëxporteerde voedsel is geproduceerd.

B. Lijst van in aanmerking komende landen

De lijst met landen die door de Amerikaanse overheid als vrij van mond- en klauwzeer en runderpest worden beschouwd, kan op hun [website](#) worden geraadpleegd.

- Zie de lijn waar 'Foot and mouth disease 9 CFR 94.1 (a)(1)' is vermeld in kolom 1.
- De vrije landen zijn vermeld in kolom 2. Sommige landen kunnen in de lijst zijn opgenomen, maar met een asterisk. De betekenis van deze asterisk nagaan, want mogelijks wordt het betrokken land aan additionele restricties onderworpen (en niet als vrij beschouwd), zelfs als het nog steeds vermeld staat in de lijst van vrije landen.
- De betekenis van de eventuele asterisken wordt in kolom 3 gegeven.

C. Voedingsmiddelen geproduceerd in België

De operator die de voedingsmiddelen produceert kan de informatie betreffende de oorsprong van de melk verstrekken aan de hand van pre-attestaties (afgeleverd door Belgische zuivelproducten fabrikanten) of vermeldingen op het handelsdocument (afgeleverd door operatoren gevestigd in een andere LS en erkend voor de productie van zuivelproducten). Voor de verklaringen die in de pre-attestaties / handelsdocumenten moeten worden opgenomen, zie punt VIII van deze instructie.

D. Voedingsmiddelen geproduceerd in een andere LS

Voedingsmiddelen die in een andere LS geproduceerd zijn en vanuit België naar de Verenigde Staten worden uitgevoerd, moeten vergezeld zijn van een pre-certificaat dat is afgeleverd door de bevoegde overheid van het land waar ze geproduceerd werden. Voor de verklaringen die in het pre-certificaat moeten worden opgenomen, zie punt VIII van deze instructie.

E. Speciaal geval van landen die zijn opgenomen in de lijst van ziektevrije landen met een asterisk die verwijst naar tijdelijke additionele restricties

Het is mogelijk dat bepaalde landen opgenomen in de lijst van vrije landen tijdelijk zijn onderworpen aan additionele restrictiemaatregelen, omwille van een uitbraak van mond- en klauwzeer op hun grondgebied. Dergelijke maatregelen zijn van toepassing op producten uitgevoerd vanuit deze landen, maar ook op producten vervaardigd van grondstoffen afkomstig uit deze landen en uitgevoerd vanuit een ander land.

Wanneer dergelijke tijdelijke additionele restricties van toepassing zijn voor een bepaald land, dan is dat meestal beschreven in kolom 3 van de tabel aangehaald in punt B hierboven. De aard van de tijdelijke additionele restricties is meestal beschreven in een document dat op dezelfde webpagina als de tabel gepubliceerd is. Export blijft dan mogelijk onder bepaalde voorwaarden.

i. Export mogelijk onder voorwaarde van een gepaste thermische behandeling

Het is mogelijk dat export van voedingsmiddelen die zuivelproducten bevatten vervaardigd van rauwe melk opgehaald in een land onderworpen aan tijdelijke additionele restricties, of verwerkt in zo'n land, door kan gaan, voor zover de zuivelproducten of de voedingsmiddelen die ze bevatten werden onderworpen aan een thermische behandeling die voldoet aan de eisen van APHIS.

In een dergelijk geval zijn de volgende thermische behandelingen als voldoende beschouwd door APHIS:

- een verhitting op 148°C gedurende 3 seconden, OF
- een verhitting op 140°C gedurende 5 seconden, OF
- een verhitting op 72°C gedurende 15 seconden, gevolgd door een tweede een verhitting op minstens 72°C gedurende 15 seconden, OF
- een verhitting op 72°C gedurende 15 seconden, gevolgd door een verlaging van de pH tot onder 6 gedurende een uur.

Voedingsmiddelen die enkel zuivelgrondstoffen bevatten die afkomstig zijn van rauwe melk opgehaald in of die verwerkt werden in een land onderworpen aan tijdelijke additionele restricties moeten niet vergezeld zijn van de additionele verklaring (c) hierboven vermeld, maar van een additionele verklaring betreffende de thermische behandeling.

The foodstuffs contain dairy ingredients originating from⁽¹⁾, that have been subject to one of the following heat treatments:

- heating to 148°C for 3 sec, OR
- heating to 140°C for 5 sec, OR
- heating to 72°C for 15 sec, followed by a second heating to at least 72°C for 15 sec, OR
- heating to 72°C for 15 sec followed by a lowering of the pH to less than 6 for one hour.

(1) het land vermelden dat onderworpen is aan tijdelijke restrictieve maatregelen

Voedingsmiddelen die zowel zuivelgrondstoffen bevatten die afkomstig zijn van rauwe melk opgehaald in of die verwerkt werden in een land onderworpen aan tijdelijke additionele restricties als zuivelgrondstoffen die afkomstig zijn van rauwe melk opgehaald in of die verwerkt werden in landen niet onderworpen aan tijdelijke additionele restricties, moeten vergezeld zijn van beide additionele verklaringen, waarbij elk de landen vermeldt waarop het betrekking heeft.

a) Voedingsmiddelen geproduceerd in België

De operator die de voedingsmiddelen produceert kan de informatie betreffende de thermische behandeling van de melk verstrekken aan de hand van pre-attestaties (afgeleverd door Belgische zuivelproducten fabrikanten) of vermeldingen op het handelsdocument (afgeleverd door operatoren gevestigd in een andere LS en erkend voor de productie van zuivelproducten). Voor de verklaringen die in de pre-attestaties / handelsdocumenten moeten worden opgenomen, zie punt VIII van deze instructie.

b) Voedingsmiddelen geproduceerd in een andere LS

Voedingsmiddelen die in een andere LS geproduceerd zijn en vanuit België naar de Verenigde Staten worden uitgevoerd, moeten vergezeld zijn van een pre-certificaat dat is afgeleverd door de bevoegde overheid van het land waar ze geproduceerd werden. Voor de verklaringen die in het pre-certificaat moeten worden opgenomen, zie punt VIII van deze instructie.

VII. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN*Algemeen certificaat*

Zie de instructies opgenomen in de instructiebundel van het algemeen certificaat

Additionele verklaring voor ei-ingredienten

Controleren, op basis van de bewijsstukken voorgelegd door de operator (productieproces / pre-attestaties / vermeldingen op het handelsdocument, pre-certificaten), dat de juiste additionele verklaring is opgenomen in het certificaat.

Additionele verklaring voor zuivelingredienten

Controleren, op basis van de aard van de uitgevoerde voedingsmiddel, of een additionele verklaring van de zuivelingredienten al dan niet nodig is.

Indien ze nodig is, controleren, op basis van de bewijsstukken voorgelegd door de operator (pre-attestaties / vermeldingen op het handelsdocument, pre-certificaten betreffende de origine, mogelijks pre-attestaties / vermeldingen op het handelsdocument, pre-certificaten betreffende de thermische behandeling), indien de additionele verklaring betreffende de origine voldoende is of indien de additionele verklaring betreffende de thermische behandeling extra of ter vervanging moet worden afgeleverd.

VIII. PRE-ATTESTATIES, VERMELDINGEN OP HET HANDELSDOCUMENT EN PRE-CERTIFICATEN

De modaliteiten omschreven in de instructie [IB.AA.PA-PC](#) betreffende pre-certificering / pre-attestatie zijn van toepassing.

Zijn uitgesloten van de verplichting tot pre-certificering:

- zuivelproducten vervaardigd in een andere LS door een erkende operator,
- eiproducten vervaardigd in een andere LS door een erkende operator voor zover ze minstens een thermische behandeling die voldoet aan de EU-regelgeving hebben ondergaan.

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 (m.a.w. de operator die erkend is voor de productie van zuivel- / eiproducten), in plaats van pre-gecertificeerd te zijn.

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

Pre-attestatie

Een Belgische operator kan een pre-attestatie afleveren, om informatie betreffende de origine of de thermische behandeling van een zuivel- / eiproduct door te geven, op basis van naargelang het geval zijn eigen traceerbaarheid, zijn productieproces, een pre-attestatie afgeleverd door een andere Belgische operator, een vermelding op het handelsdocument afgeleverd door een operator gevestigd in een andere LS of een pre-certificaat.

Een pre-attestatie afgeleverd door een Belgische operator moet de volgende verklaringen bevatten om te kunnen worden gebruikt voor certificering van voedingsmiddelen voor de Verenigde Staten.

A. Pre-attestatie van eiproducten voor wat betreft de thermische behandeling

Product onderworpen aan een thermische behandeling die toelaat om een interne temperatuur van 74°C te bereiken.

B. Pre-attestatie van eiproducten voor wat betreft de oorsprong

Eieren/eiproducten afgeleid van

- eieren die gelegd werden in de *EU Poultry Trade Region*⁽¹⁾,
- eieren die niet gelegd werden in restrictiezones afgebakend rond een uitbraak/geval van hoog pathogene aviaire influenza of de ziekte van Newcastle bij pluimvee, ingevangenschap gehouden vogels (inclusief duiven) en wilde vogels.

(1) landen opgelijst op de [Amerikaanse website](#)

C. Pre-attestatie van zuivelproducten voor wat betreft de oorsprong

Zuivelingrediënten verwerkt in⁽¹⁾ en afkomstig van rauwe melk opgehaald in⁽²⁾

(1) het land (de landen) vermelden waar de melk verwerkt werd (alle stappen in acht genomen)

(2) het land (de landen) vermelden waar de rauwe melk werd opgehaald

D. Pre-attestatie van zuivelproducten voor wat betreft de thermische behandeling

Product onderworpen aan een van de volgende thermische behandelingen :

- verhitte op 148°C gedurende 3 seconden, OF
- verhitte op 140°C gedurende 5 seconden, OF
- verhitte op 72°C gedurende 15 seconden, gevolgd door een tweede een verhitte op minstens 72°C gedurende 15 seconden, OF
- verhitte op 72°C gedurende 15 seconden, gevolgd door een verlaging van de pH tot onder 6 gedurende een uur.

Vermelding op het handelsdocument / leveringsbon / 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 origine van de gebruikte rauwe melk / eieren, of de toegepaste thermische behandeling te bevestigen, is ontvankelijk, voor zover de operator die de vermelding aflevert erkend is voor de productie van zuivelproducten / eiproducten overeenkomstig de van toepassing zijnde Europese regelgeving.

A. Vermelding voor eiproducten voor wat betreft de thermische behandeling

Product subject to a thermic treatment reaching an internal temperature of 74°C.

B. Vermelding voor eiproducten voor wat betreft de oorsprong

Eggs/egg products derived from

- eggs laid in the *EU Poultry Trade Region*⁽¹⁾,
- eggs that have not been laid in restricted zones delimited around a case/outbreak of highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease in poultry, captive birds (including racing pigeons) and wild birds.

(1) countries listed on the [website of the American authorities](#)

C. Vermelding voor zuivelproducten voor wat betreft de oorsprong

Dairy ingredients processed in⁽¹⁾ and derived from raw milk collected in⁽²⁾

(1) mention the country (countries) in which the dairy product has been processed, all production steps taken into account

(2) mention the country (countries) in which the raw milk has been collected

D. Vermelding voor zuivelproducten voor wat betreft de thermische behandeling

Product subject to one of the following treatment :

- heating 148°C during 3 secondes, OR
- heating to 140°C during 5 secondes, OR
- heating to 72° during 15 sec, followed by a 2nd heating to at least 72°C during 15 sec, OR
- heating to 72°C during 15 sec followed by a lowering of the pH to less than 6 for one hour.

Pre-certificaat

Het pre-certificaat dat afgeleverd wordt door de bevoegde overheid van een andere LS, moet de volgende verklaring bevatten om gebruikt te kunnen worden voor certificering van voedingsmiddelen naar de Verenigde Staten.

A. Pre-certificaat voor voedingsmiddelen met ei-ingredienten voor wat betreft de thermische behandeling

The egg ingredients in the foodstuff have been cooked throughout or heat treated in order to reach a minimum internal temperature of 74°C (165°F).

B. Pre-certificaat voor voedingsmiddelen met ei-ingrediënten voor wat betreft de oorsprong

1. The eggs used in the foodstuff were not derived from birds and poultry that were in any of the following regions or zones:

- (i) any region when the region was classified in § 94.6(a)(1)(i) as one in which Newcastle disease (ND) is considered to exist, or any region when the region was listed in accordance with § 94.6(a)(2) as one in which HPAI is considered to exist, except for the APHIS-defined EU Poultry Trade Region;
- (ii) a restricted zone in the APHIS-defined EU Poultry Trade Region established because of detection of ND or HPAI in commercial poultry, from the time of detection until the designation of the zone as a restricted is removed by the competent veterinary authority of the Member State or until 3 months (90 days) following depopulation of the poultry on affected premises in the restricted zone and the cleaning and disinfection of the last-affected premises in the zone, whichever is later, or;
- (iii) a restricted zone in the APHIS-defined Poultry Trade Region established because of detection of ND or HPAI in racing pigeons, backyard flocks, or wild birds, from the time of detection until the designation of the zone as a restricted zone is removed by a competent veterinary authority of the Member State.

2. The eggs used in the foodstuff must not have been commingled with eggs derived from other birds and poultry that were in any of the regions or zones described in paragraph (1)(i) through (iii) of this section. Additionally, the eggs must not have been derived from poultry that were commingled with other poultry that were in any of the regions or zones described in paragraphs (1)(i) through (1)(iii) of this section.

3. No equipment or materials used in transporting the eggs from the farm to the processing establishment may have been used previously for transporting eggs that were in any of the regions or zones described in paragraph (1)(i) through (iii) of this section, unless the equipment and materials have first been cleaned and disinfected.

C. Pre-certificaat voor voedingsmiddelen met zuivel ingrediënten voor wat betreft de oorsprong

1. The milk/milk product included in the foodstuff and subject to additional guarantees was processed in, a region listed by the United States in [9 CFR § 94.1\(a\)](#) as free of foot-and-mouth disease and rinderpest, from milk produced in, a region listed by the United States in [9 CFR § 94.1\(a\)](#) as free of foot-and-mouth disease and rinderpest. The milk/milk product has never been in any region where foot-and-mouth disease or rinderpest exists, except when moving under seal as described in 9 CFR § 94.16(c).

(1) mention the country (countries) in which the dairy product has been processed, all production steps taken into account

(2) mention the country (countries) in which the raw milk has been collected

D. Pre-certificaat voor voedingsmiddelen met zuivelingredienten voor wat betreft de thermische behandeling

1. The foodstuff contains dairy ingredients originating from(1).

2. The foodstuff / dairy product included in the foodstuff has undergone one of the following treatment :

- heating to 148°C during 3 secondes, OR
- heating to 140°C during 5 secondes, OR
- heating to 72° during 15 sec, followed by a 2nd heating to at least 72°C during 15 sec, OR
- heating to 72°C during 15 sec followed by a lowering of the pH to less than 6 for one hour.

(1) mention the country (countries) subject to temporary restrictions by the American authorities due to foot and mouth disease