

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	RI.CL.Traces.03	CHILI
	Maart 2025	

I. TOEPASSINGSGEBIED

<i>Productomschrijving</i>	<i>GN-code</i>	<i>Land</i>
Zuivelproducten	0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406	Chili

II. EUROPEES CERTIFICAAT

<i>Type certificaat</i>	<i>Titel van het certificaat</i>	
TRACES	Exportcertificaat van de EU – (CL) Melk en zuivelproducten voor Chili	2blz.

III. ALGEMENE VOORWAARDEN

Erkenning voor export naar Chili

De uitgevoerde producten moeten zijn verkregen in inrichtingen die op voorhand door de Chileense overheid zijn goedgekeurd, gezien Chili een gesloten lijst toepast voor de uitvoer van melk en zuivelproducten.

Operatoren moeten dus een erkenningsaanvraag voor export indienen bij hun LCE. De modaliteiten hiervoor zijn beschreven in de instructie IB.CL.exporterkenning die beschikbaar is op de website van het [FAVV](#).

De lijst van de inrichtingen die goedgekeurd zijn door Chili kan worden geraadpleegd via de link op de website van het [FAVV](#).

IV. SPECIFIEKE VOORWAARDEN

Thermische of rijpingsbehandeling

De uitgevoerde producten, met uitzondering van kazen, moeten minstens zijn onderworpen aan een pasteurisatie.

De uitgevoerde kazen moeten

- **HETZIJ zijn onderworpen aan minstens een pasteurisatie,**
- **HETZIJ zijn onderworpen aan een rijpingsproces gedurende minstens 60 dagen.**

Rauwmelkse producten moeten als dusdanig worden geëtiketteerd. Maar er bestaat geen specifieke etiketteringsplicht ten opzichte van de duur van de rijping noch de dat waarop deze werd uitgevoerd. De bewijsstukken die de operator ter beschikking moet stellen om deze informatie aan te leveren zijn afhankelijk van de plaats waar de uitgevoerde producten worden vervaardigd alsook van de aard van de gebruikte grondstoffen.

Producten andere dan rauwmelkse producten zijn niet onderworpen aan een specifieke etiketteringsplicht ten opzichte van de toegepaste thermische behandeling. Bewijsstukken die aantonen dat de toegepaste thermische behandeling minstens een pasteurisatie is moet wel ter beschikking van de certificerende agent worden gesteld.

- **Indien het uitgevoerd product geëtiketteerd is als 'gepasteuriseerd' of 'UHT', dan bevestigt het etiket dat er aan de eis is voldaan.**
- **In andere gevallen zijn de bewijsstukken die de operator ter beschikking moet stellen om deze informatie aan te leveren afhankelijk van de plaats waar de uitgevoerde producten worden vervaardigd alsook van de aard van de gebruikte grondstoffen.**

A. Zuivelproducten vervaardigd in België van rauwe melk

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

De informatie betreffende de toegepaste thermische behandeling kan vervolgens in de voedselketen worden doorgegeven aan de hand van een pre-attestatie op het handelsdocument.

B. Zuivelproducten vervaardigd in België van zuivelproducten

Een Belgische operator die zuivelproducten van zuivelproducten vervaardigt, kan de informatie betreffende de thermische behandeling voorleggen op basis van:

- **het productieproces dat hij toepast, indien het een thermische behandeling bevat, OF**
- **een pre-attestatie afgeleverd door een Belgische operator, OF**
- **een vermelding op het handelsdocument / leveringsbon / document met de hoofding van de inrichting, afgeleverd door een erkende zuivelproducent gevestigd in een andere lidstaat (LS).**

De informatie betreffende de toegepaste thermische behandeling kan vervolgens, indien nodig, in de voedselketen worden doorgegeven aan de hand van een pre-attestatie op het handelsdocument.

C. Zuivelproducten vervaardigd in een andere LS

Zuivelproducten die in een andere LS vervaardigd worden en vanuit België uitgevoerd worden naar Chili moeten vergezeld zijn van een vermelding op het handelsdocument / leveringsbon / document met de hoofding van de inrichting, dat afgeleverd is door de erkende zuivelproducent van de zuivelproducten uit de andere LS ter attentie van de

Belgische operator die deze producten uitvoert, en dat de toegepaste thermische behandeling bevestigt.

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 in het Spaans en in de moedertaal van de operator afgeleverd worden.

Punt II.1: het land van oorsprong is het land waar de inrichting die de identificatie op het zuivelproduct heeft aangebracht, gevestigd is.

- **Indien het België betreft, kan het voldoen aan de eis worden gecontroleerd op de website van het [FAVV](#).**
- **Indien het een andere LS betreft, kan het voldoen aan de eis worden gecontroleerd op de website van de [WOAH](#). Runderpest wordt beschouwd als wereldwijd uitgeroeid.**

Punt II.2: er moet gecontroleerd worden of de operator in de Chileense gesloten lijst is opgenomen, voor het product dat hij wenst te exporteren (zie punt III).

Punten II.3 tot en met II.5: controleren op basis van de bewijsstukken die door de operator ter beschikking worden gesteld (eigen proces / pre-attestatie / vermelding op het handelsdocument) dat

- **De producten die niet als rauwemelks zijn geëtiketeerd minstens aan een pasteurisatie zijn onderworpen;**
- **Dat de kazen werden onderworpen aan minstens een pasteurisatie of aan een rijpingsproces van minstens 60 dagen.**

Punt II.6: kan worden ondertekend op basis van de regelgeving.

Punt II.7: kan worden ondertekend na controle.

Punt II.8: deze verklaring mag worden ondertekend op basis van de regelgeving.

VI. PRE-ATTESTATIE EN VERMELDING OP HET HANDELSDOCUMENT

De algemene modaliteiten omschreven in de instructie IB.AA.PA-PC 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.

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. de duur van het rijpingsproces of de thermische behandeling toegepast op het product (op basis van eigen productieproces / pre-attestatie / vermelding op het handelsdocument), dan kan hij de zuivelproducten pre-attesteren voor Chili.

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

Toegepaste behandeling:⁽¹⁾

Datum:

Naam en handtekening verantwoordelijke:

(1) Kan een van de volgende opties zijn:

- rijpingsproces gedurende 60 dagen, uitgevoerd van (datum) tot(datum)
- sterilisatie die een $F_{0\geq 3}$ garandeert
- sterilisatie (gelijkwaardig aan minstens 121°C gedurende 3 minuten)
- UHT-behandeling
- HTST-behandeling (72°C gedurende 15 sec)
- HTST-behandeling (72°C gedurende 15 sec) tweemaal toegepast
- HTST-behandeling (72°C gedurende 15 sec) gekoppeld aan een verlaging van de pH tot onder 6 gedurende 1 uur
- HTST-behandeling (72°C gedurende 15 sec) gekoppeld aan een additionele verhitting aan 72°C of meer en een droogproces
- pasteurisatie die een negatieve reactie op een alkaline fosfatasetest garandeert

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 toegepaste thermische behandeling of rijping proces 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.

Applied treatment:⁽¹⁾

Date:

Name and signature responsible person:

(1) Can be one of the following options:

- *ripening for at least 60 days, realized from (date) to(date)*
- *sterilization ensuring a $F_0 \geq 3$*
- *sterilization (equivalent at least 121°C for 3 minutes)*
- *UHT treatment*
- *HTST treatment (at 72°C for 15 seconds)*
- *HTST treatment (at 72°C for 15 seconds) applied twice*
- *HTST treatment (at 72°C for 15 seconds) combined with a lowering of the pH below 6 for one hour*
- *HTST treatment (at 72°C for 15 seconds) combined with an additional heating to 72°C or more, combined with desiccation*
- *pasteurization ensuring a negative reaction to a alkaline phosphatase test*