

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.CO.Traces.01	COLOMBIA
	December 2024	

I. TOEPASSINGSGEBIED

<i>Productomschrijving</i>	<i>GN-code</i>	<i>Land</i>
Zuivelproducten	0401 tot 0406	Colombia

II. EUROPEESE CERTIFICAAT

Type certificaat *Titel van het certificaat*

TRACES **Exportcertificaat van de EU – (CO) zuivelproducten** **2 blz.**

III. ALGEMENE VOORWAARDEN

Erkenning voor export naar Colombia

De uitgevoerde zuivelproducten moeten het identificatiemerk dragen van een inrichting die goedgekeurd is door de Colombiaanse overheid, voor de productcategorie waartoe ze behoren.

De lijst met de inrichtingen goedgekeurd door de Colombiaanse overheid, alsook de producten waarvoor deze inrichtingen zijn goedgekeurd, is toegankelijk via de website van het [FAVV](#).

Een operator die in de lijst met door de Colombiaanse overheid goedgekeurde inrichtingen wenst te worden opgenomen, moet een erkenningsaanvraag voor export naar Colombia indienen bij zijn LCE (volgens de [Procedure exporterkenning](#) en aan de hand van het gepaste formulier – [EX.VTP.exporterkenning](#)).

Hij voegt het registratiedocument toe aan zijn erkenningsaanvraag voor export (bestand beschikbaar op de website van het [FAVV](#)). Men moet met de volgende richtlijnen rekening houden bij het invullen van het document:

- Het is de tabblad *Establecimientos Pre-listing* dat moet worden ingevuld. Rekening houdend met de producten waarvoor goedkeuring wordt gevraagd (zie onderstaande uitleg voor kolommen I en J voor meer info), wordt een lijn onder *Grupo 1* of *Grupo 2* ingevuld.
- Kolom B: *Bélgica* vermelden.
- Kolom C: het erkenningsnummer vermelden van de inrichting die moet worden opgenomen in de gesloten lijst (zoals het is opgenomen in Foodweb).
- Kolom D: de naam vermelden van de inrichting die moet worden opgenomen in de gesloten lijst (zoals die is opgenomen in Foodweb).

- Kolom E: het adres vermelden (zonder postcode en stad).
- Kolom F: postcode en stad vermelden.
- Kolom G: de provincie vermelden waar de inrichting gevestigd is (in de taal van die provincie).
- Kolom H: de verschillende mogelijkheden zijn opgenomen in het tabblad *Tabla 1 Tipo planta* van het Excel bestand.
 - o Het is optie 6 die van toepassing is voor zuivelproducten.
 - o De vermelding van punt 6 in het Spaans opnemen in kolom H.
- Kolom I: de verschillende mogelijkheden zijn opgenomen in het *Tabla 2 Equivalencia producto* van het Excel bestand.
 - o Het zijn opties 1.1.1 tot en met 1.10.1 (*Grupo 1*) die van toepassing zijn voor zuivelproducten, eventueel opties 2.1.1 tot en met 2.4.1 (*Grupo 2*).
 - o Afhankelijk van het product waarvoor de inrichting wenst goedgekeurd te worden, de vermelding van kolom E en F van tabblad *Tabla 2 Equivalencia producto* in het Spaans opnemen in kolom I van tabblad *Establecimientos Pre-listing*. Een lijn voorzien per *Type product* vermelding. Er mogen wel meerdere producten beschreven worden in éénzelfde lijn *Product*.
- Kolom K: de diersoort vermelden waarvan de producten zijn afgeleid (bovina / ovina / caprina).
- Kolom L: de douanecodes van de producten opnemen waarvoor goedkeuring wordt gevraagd.
 - o Gezien er meerdere producten in eenzelfde cel mogen worden vermeld (zie bovenstaande uitleg voor kolom I voor meer info), is het ook mogelijk dat er meerdere codes in een cel worden vermeld, zouden die producten niet exact dezelfde code hebben.
 - o De douanecodes vallen onder de verantwoordelijkheid van de operator. Deze info zal niet worden gecontroleerd door het FAVV.

Voorbeeld van hoe de tabel moet worden ingevuld door de aanvragende operator (het is namelijk belangrijk dat zowel het nummer als de beschrijving worden overgenomen in de kolommen *Tipo de establecimiento* en *Tipo de Producto*):

B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
País UE	Código planta	Nombre establecimiento	Dirección	Localidad	Provincia	Tipo de establecimiento	Tipo de producto	Producto	Especie
Bélgica	M999	Lateco	Rue de la laiterie 3	Malmedy	Liège	6. Plantas de higienización de leche; obtención de leche en polvo, leche esterilizada y procesamiento de derivados lácteos	1.3.1. Crema (nata), enteras o no; aceite de mantequilla; grasa de leche anhidra "ghee"	Crema batida	Bovina
							1.4.1. Leches en polvo y cremas de leche en polvo	Leche desnatada en polvo	Bovina
							1.5.1 Quesos frescos (no madurados)	Mozzarella ; gorgonzola	Bovina

De LCE controleert of het Excel bestand correct is ingevuld, en in voorkomend geval, stuurt het door naar het Hoofdbestuur die het verder overmaakt aan de Colombiaanse overheid via de vertegenwoordiging van de EU in Colombia.

De erkenning voor export loopt vanaf het moment dat de inrichting is opgenomen in de gesloten lijst van de Colombiaanse overheid.

IV. SPECIFIEKE VOORWAARDEN

Voor export in aanmerking komende zuivelproducten

Enkel producten met een identificatiemerkt dat overeenkomt met een inrichting op de Colombiaanse lijst komen in aanmerking voor export. Deze lijst is beschikbaar op de website van [het FAVV](#).

Thermische behandeling of rijping

De uitgevoerde producten of de grondstoffen waaruit zij zijn vervaardigd, moeten:

- hetzij een thermische behandeling hebben ondergaan door middel van een van de in punt II.2 vermelde behandelingen;
- hetzij gerijpte kaas zijn met een rijpingsperiode van ten minste 30 dagen.

Bewijsstukken van de toegepaste thermische behandeling of rijping moeten dus ter beschikking worden gesteld van de certificerende agent.

- Als het uitgevoerde product geëtiketteerd is als "UHT-behandeld", bevestigt het etiket dat aan de vereiste van punt II.2.1 is voldaan.
- In andere gevallen zijn de bewijsstukken die de operator ter beschikking moet stellen 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 of het rijpingsproces voorleggen op basis van het productieproces dat hij toepast.

De informatie betreffende de toegepaste thermische behandeling of rijpingsproces kan indien nodig door de voedselketen worden doorgegeven aan de hand van een pre-attestatie op het handelsdocument (zie punt VI van deze instructie).

B. Zuivelproducten vervaardigd in België van zuivelproducten

Een Belgische operator die zuivelproducten van zuivelproducten andere dan rauwe melk vervaardigt, kan de informatie betreffende de thermische behandeling of rijpingsproces voorleggen op basis van:

- het productieproces dat hij toepast, indien het een thermische behandeling of rijpingsproces omvat, 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, indien nodig, in de voedselketen worden doorgegeven aan de hand van een pre-attestatie op het handelsdocument (zie punt VI van deze instructie).

C. Zuivelproducten vervaardigd in een andere LS

Zuivelproducten die in een andere LS vervaardigd worden en vanuit België uitgevoerd worden naar Colombia 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 of rijpingsproces bevestigt (zie punt VI van deze instructie).

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: 'onderworpen aan officiële gezondheidsrestricties' dient men te interpreteren als bedrijven die niet toegelaten zijn om melk voor humane consumptie te leveren (bv. bevestigde uitbraak van mond- en klauwzeer). Met deze interpretatie kan dit punt worden ondertekend op basis van de regelgeving.

Punten II.2 en II.3: het product moet voldoen aan ten minste een van de eisen van deze punten. Opties die niet van toepassing zijn, moeten alleen worden doorgestreept als Traces NT dit toelaat.

Voor punt II.3: onder 'warmtebehandelde melk' verstaat men melk die een van de in punt II.2 vermelde behandelingen heeft ondergaan.

De operator moet de bewijzen (etiket op het product / productieproces / pre-attestatie / vermelding op het handelsdocument) die toelaten te bepalen welke optie van toepassing is ter beschikking van de certificerende agent stellen (zie punt IV van deze instructie).

Punt II.4: dit punt kan worden ondertekend op basis van de Europese regelgeving en nadat is geverifieerd dat de verwerkende inrichting (de inrichting die overeenkomt met het op het product aangebrachte identificatiemerk) is opgenomen in de Colombiaanse lijsten (zie punt III).

Punten II.5 tot II.7: deze punten kunnen worden ondertekend op basis van de Europese regelgeving

VI. PRE-ATTESTATIE, PRE-CERTIFICERING EN VERMELDING OP HET HANDELS-DOCUMENT

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

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 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 behoort tot de verantwoordelijkheid van de operatoren.

Pre-attestatie

Voor zover een operator beschikt over de relevante informatie inzake de thermische behandeling of het rijpingsproces (op basis van zijn eigen productieproces, pre-attestaties, vermelding op het handelsdocument/leveringsbon/document op briefhoofd van de inrichting) dan kan hij de zuivelproducten pre-attesteren voor Colombia.

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

De producten voldoen aan de exportvoorwaarden voor: CO

Toegepaste behandeling :⁽¹⁾

Naam:

Datum en stempel:

(1) Vermeld een van de volgende opties:

- UHT-behandeling
- HTST-behandeling (72°C gedurende 15 sec) voor product met pH < 7
- HTST-behandeling (72°C gedurende 15 sec) 2 keer voor product met pH ≥ 7
- Langzame pasteurisatie (63°C gedurende 30 min)
- Rijping 30 dagen
- Rijping 20 dagen (warmtebehandelde melk)

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 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:

Treatment applied to the milk product :⁽¹⁾

Date :

Name and signature responsible person :

⁽¹⁾ Choose one out of the following

- UHT treatment
- HTST treatment (72 C for 15 seconds) for product with pH < 7
- HTST treatment (72 C for 15 seconds) two times for product with pH ≥ 7.
- slow pasteurization (63°C for 30 minutes)
- maturation period of 30 days
- maturation period of 20 days (thermically treated milk)