

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.CR.01.01	COSTA RICA
	Maart 2025	

I. TOEPASSINGSGEBIED

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

II. BILATERAAL CERTIFICAAT

FAVV-code *Titel van het certificaat*

EX.VTP.CR.01.01 Veterinair certificaat voor de uitvoer van zuivelproducten 3 blz.

III. ALGEMENE VOORWAARDEN

Erkenning voor export naar Costa Rica

De uitgevoerde producten moeten afkomstig zijn van een productie-inrichting gevestigd in België, die geregistreerd is bij de bevoegde Costa Ricaanse overheid.

De lijst met de door Costa Rica goedgekeurde inrichtingen is beschikbaar op de website van de overheid van Costa Rica. Deze website is toegankelijk via de website van het [FAVV](#).

Een operator die in de gesloten lijst van inrichtingen goedgekeurd voor uitvoer van zuivelproducten naar Costa Rica wenst te worden opgenomen, moet een erkenningsaanvraag bij zijn LCE indienen, volgens de procedure voor exporterkenning (zie website [FAVV](#)), aan de hand van het gepaste formulier ([EX.VTP.exporterkenning](#)).

Het type zuivelproducten en de diersoort waarvoor de aanvraag is ingediend moet op het aanvraagformulier worden vermeld, rekening houdend met de verschillende categorieën vermeld hieronder.

<u>Categorieën zuivelproducten</u>	
<i>Benaming in het Nederlands</i>	<i>Benaming in het Spaans die opgenomen moet worden in de aanvraag tot actualisatie van de gesloten lijst die door het FAVV verstuurd wordt naar de overheid van Costa Rica (in de kolom 'Notas')</i>
Gepasteurizeerde melk	Leche pasteurizada

UHT-melk	Leche UHT
Melkpoeder	Leche en polvo
Room	Crema
Kaas	Queso
Yoghurt	Yogur
Karnemelk	Suero de leche
Gecondenseerde melk	Leche condensata
Boter	Mantequilla
Wei	Suero
Lactose	Lactosa
Caseïnaten / caseïne	Caseinatos / caseína
Ijs	Helado
Melkmixen	Mezcla de leche
Boterolie	Grasa de leche anhidra (butter oil)
<i>Diersoorten waarvan de producten zijn afgeleid.</i>	
<i>Benaming in het Nederlands</i>	<i>Benaming in het Spaans die opgenomen moet worden in de aanvraag tot actualisatie van de gesloten lijst die door het FAVV verstuurd wordt naar de overheid van Costa Rica (in de kolom 'Especies')</i>
runderen	bovino (B)
schapen	oveja (O)
geiten	cabra (C)

De overheid van Costa Rica behoudt zich het recht de kandidaat inrichtingen te inspecteren vooraleer deze in de gesloten lijst op te nemen. De mogelijke kosten gelinkt aan een dergelijk bezoek zijn ten laste van de operator.

Het is de verantwoordelijkheid van de operator om nadien na te gaan of zijn inrichting wel degelijk goedgekeurd is door de Costa Ricaanse autoriteiten (eventueel via zijn importeur of via de export bevorderende organismen AWEX, FIT en BEI of via de website van de Costa Ricaanse autoriteiten). Het FAVV verstuurt geen erkenningsbrief naar de operator. Export kan pas doorgaan indien het bedrijf opgenomen is in de gesloten lijst van de Costa Ricaanse autoriteiten.

Elke operator die zuivelproducten naar Costa Rica wil exporteren, moet zich tevens eerst registreren op het [Registrelo](#)-platform van de Costa Ricaanse overheid en de nodige procedures doorlopen. Het FAVV mengt zich niet in dit proces.

De operator moet nagaan bij zijn importeur of een registratie van de producten bij de overheid van Costa Rica nodig is. Het FAVV komt hierin niet tussen.

IV. SPECIFIEKE VOORWAARDEN

Oorsprong van de rauwe melk

De rauwe melk waarvan de producten vervaardigd worden moet afkomstig zijn van beslagen uit de EU.

Een operator moet beschikken, voor het zuivelproduct dat hij ontvangt, over een document dat het land van oorsprong aangeeft van de rauwe melk waarvan het product is vervaardigd.

Dit document kan de vorm aannemen van:

- een pre-attestatie (wanneer dit document is afgeleverd door een Belgische ophaler van rauwe melk of door een Belgische fabrikant van zuivelproducten),
- een vermelding op het handelsdocument / de leveringsbon / een document met de hoofding van de inrichting (wanneer dit document is afgeleverd door een ophaler van rauwe melk gevestigd in een andere LS of door een fabrikant van zuivelproducten gevestigd in een andere LS).

Enige uitzondering op deze regel: ophalers / kopers van rauwe melk moeten een dergelijk document niet ontvangen van de melkproducent (boer), maar moeten het wel afleveren voor een operator stroomafwaarts in de keten.

Elke levering die een operator ontvangt, moet door een dergelijk document vergezeld zijn.

Deze ontvangstfrequentie kan in samenspraak met de LCE worden verminderd naar een jaarlijkse frequentie.

Deze jaarlijkse frequentie zal door de LCE enkel worden aanvaard indien de operator kan aantonen dat hij een werkwijze heeft uitgewerkt met zijn leveranciers die garandeert dat hij geïnformeerd wordt zodra de situatie wijzigt en er aan de voorwaarden vermeld op de verklaring niet meer voldaan is.

Bij de beoordeling om deze jaarlijkse frequentie al dan niet te aanvaarden kan de LCE ook rekening houden met het profiel van de operator en zijn historiek. De finale beslissing over het al dan niet aanvaarden van een jaarlijkse frequentie ligt bij de LCE.

De jaarlijkse ontvangstfrequentie kan enkel geïmplementeerd worden eens de LCE haar goedkeuring heeft gegeven. Het is de verantwoordelijkheid van de operator om contact op te nemen met zijn LCE om tot een dergelijke goedkeuring te komen.

Zie punt VI van deze instructie voor wat betreft de inhoud van de verklaring die moet worden opgenomen op de verschillende documenten.

Hittebehandeling die het product heeft ondergaan

Het uitgevoerde product of de melk waarmee het uitgevoerde product werd vervaardigd moet minstens een pasteurisatie aan 72°C gedurende 15 sec hebben ondergaan.

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 aan 72°C gedurende 15 sec is, moet ter beschikking van de certificerende agent worden gesteld.

- **Indien het uitgevoerd product geëtiketteerd is als '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 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 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.

V. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN

Punt 2.1: kan worden ondertekend na controle van de oorsprong van de rauwe melk (bewijsstukken – eigen traceerbaarheid / pre-attestaties / vermeldingen op het handelsdocument – aan te leveren door operator).

De controle van de pre-attestaties en/of vermeldingen op het handelsdocument / leveringsbon / document met de hoofding van de inrichting kan eventueel beperkt worden tot een steekproef. Deze controle is niet enkel beperkt tot het aanwezig zijn van de documenten, maar kan ook een controle van de inhoud omvatten. De operator moet ervoor zorgen dat deze documenten gemakkelijk ter beschikking worden gesteld. Bovendien moet de operator een overeenkomst met zijn LCE met betrekking tot een frequentievermindering kunnen rechtvaardigen als hij een bepaald document niet ter beschikking kan stellen voor elke ontvangen levering.

Punt 2.2: kan worden ondertekend op basis van de erkenning van de operator en voor zover deze is opgenomen in de lijst van inrichtingen die goedgekeurd zijn voor de uitvoer van zuivelproducten naar Costa Rica.

Punten 2.3 tot en met 2.5: kunnen worden ondertekend op basis van de Europese wetgeving.

Punt 2.6: zich ervan vergewissen dat het uitgevoerde product minstens werd onderworpen aan een pasteurisatie aan 72°C gedurende 15 sec. De operator legt de nodige bewijsstukken ter beschikking (eigen proces / etiket / pre-attestatie / vermelding op handelsdocument / invoercertificaat).

Punten 2.7 tot en met 2.10: kunnen worden ondertekend op basis van de Europese wetgeving.

VI. PRE-ATTESTATIES EN VERMELDING OP HET HANDELSDOCUMENT

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:

- **rauwe melk opgehaald / gekocht door een operator geregistreerd als ophaler 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.

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

Pre-attestatie

Voor zover een Belgisch operator beschikt over de informatie betreffende

- de oorsprong de rauwe melk waarmee de producten werden vervaardigd (op basis van de traceerbaarheid van de rauwe melk en/of pre-attestaties en/of vermeldingen op het handelsdocument),
- **de toegepaste thermische behandeling (op basis van eigen proces en/of pre-attestaties en/of vermeldingen op het handelsdocument),**

dan kan hij de zuivelproducten voor Costa Rica pre-attesteren.

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

Land(en) van oorsprong van de rauwe melk:

Toegepaste thermische behandeling:⁽¹⁾

Datum:

Naam en handtekening verantwoordelijke:

(1) Kan een van de volgende opties zijn:

- 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

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 / leveringsbon / document met de hoofding van de inrichting afgeleverd door een operator gevestigd in een andere LS om de oorsprong van de rauwe melk **en de toegepaste thermische behandeling** te bevestigen is ontvankelijk, voor zover de operator geregistreerd is als ophaler 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 / leveringsbon / document met de hoofding van de inrichting aangebracht zijn, om ontvankelijk te zijn:

Country of origin of the raw milk:

Applied thermic treatment:⁽¹⁾

Date:

Name and signature responsible person:

(1) Can be one of the following options:

- 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*