

KINGDOM OF BELGIUM /  
KONINKRIJK BELGIE / ROYAUME DE BELGIQUE



FEDERAL AGENCY FOR THE SAFETY OF THE FOOD CHAIN (FASFC) /  
FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN (FAVV) /  
AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE (AFSCA)



**SANITARY CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF PORK AND PORK PRODUCTS (APPLICABLE  
FOR ALL CATEGORIES OF PROCESSED AND UNPROCESSED PRODUCTS) /  
GEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE UITVOER VAN VARKENSVLEES EN -VLEESPRODUCTEN  
(VAN TOEPASSING VOOR ZOWEL VERWERKTE ALS NIET VERWERKTE PRODUCTEN) /  
CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'EXPORTATION DE VIANDE ET DE PRODUITS DE VIANDE PORCINE  
(D'APPLICATION AUSSI BIEN POUR LES PRODUITS TRAITES QUE NON TRAITES)**

Export to / Export naar / Exportation vers : **INDIA / INDIA / INDE**

Part 1. : Details of consignment / Deel 1.: Informatie aangaande de zending / Partie 1. : Détails concernant l'envoi				
1.1. <b>Consignor (name, address, country)</b> / Verzender (naam, adres, land) / Expéditeur (nom, adresse, pays) :		1.2. <b>Certificate reference number</b> / Referentienummer certificaat / Numéro de référence du certificat :		
		Cert. nr.:		
		1.3. <b>Central competent authority</b> / Bevoegde centrale overheid / Autorité centrale compétente :		
		<b>FASFC / FAVV / AFSCA</b>		
		1.4. <b>Local competent authority</b> / Bevoegde lokale overheid / Autorité locale compétente :		
1.5. <b>Consignee (name, address, country)</b> / Geadresseerde (naam, adres, land) / Destinataire (nom, adresse, pays) :		1.6.		
1.7. <b>Country of origin</b> / Land van herkomst / Pays de provenance :		ISO Code :	1.8. <b>Country of destination</b> / Land van bestemming / Pays de destination :	
<b>BELGIUM / BELGIE / BELGIQUE</b>		<b>BE</b>	<b>INDIA / INDIA / INDE</b>	
1.9. <b>Place of origin (name, address, approval number)</b> / Plaats van herkomst (naam, adres, erkenningsnummer) / Lieu de provenance (nom, adresse, n° d'agrément) :		1.10. <b>Place of destination (name, address)</b> / Plaats van bestemming (naam, adres) / Lieu de destination (nom, adresse) :		
1.11. <b>Place of loading (address)</b> / Plaats van lading (adres) / Lieu de chargement (adresse) :		1.12. <b>Date of departure</b> / Datum van vertrek / Date de départ :		
1.13. <b>Means of transport (type and identification)</b> / Vervoermiddelen (type en identificatie) / Moyen de transport (type et identification) :		1.14. <b>Place of entry checkpoint in country of destination</b> / Plaats van binnenkomst in land van bestemming / Point d'entrée dans le pays de destination :		

Cert. Nr. :

1.15. <b>Description of commodity (including HS code)</b> / Omschrijving van de goederen (inclusief GN-code) / Description des marchandises (y inclus code SH) :	1.16. <b>Commodity code (HS code)</b> / Productcode (GN- code) / Code de marchandise (Code SH) :
	1.17. <b>Quantity</b> / Hoeveelheid / Quantité :
1.18. <b>Temperature of the products</b> / Temperatuur product / Température du produit :	1.19. <b>Number of packages</b> / Aantal verpakkingen / Nombre de conditionnements :
1.20. <b>Identification of container / Seal No.<sup>(1)</sup></b> / Identificatie container / Zegelnr. <sup>(1)</sup> / Identification conteneur / N°. du scellé <sup>(1)</sup> :	1.21. <b>Type of packaging</b> / Aard van de verpakking / Type de conditionnement :

1.22. **Commodities certified as** / Goederen gecertificeerd voor / Marchandises certifiées pour :  
**Human consumption** / Humane consumptie / Consommation humaine

1.23. **Identification of the commodities** / Identificatie van de goederen / Identification des marchandises :

Description of commodity (specify species) / Beschrijving van de goederen (diersoort vermelden) / Description des marchandises (préciser espèce) :	Name and approval No slaughterhouse / Naam en erkenningsnr. slachthuis / Nom et n° agrément abattoir :	Name and approval No cutting plant / Naam en erkenningsnr. uitsnijderij / Nom et n° agrément atelier de découpe :	Name and approval No processing plant <sup>(1)</sup> / Naam en erkenningsnr. verwerkingsinrichting <sup>(1)</sup> / Nom et n° agrément établissement de transformation <sup>(1)</sup> :	No of packages / Aantal verpakkingen / Nombre d'emballages :	Net weight (kg) / Netto gewicht (kg) / Poids net (kg) :	Batch No / Lotnr. / N° de lot :

**Part 2 : Health attestation / Deel 2: Gezondheidsverklaring / Partie2 : Attestation sanitaire**

I undersigned, official veterinarian, certify that the following requirements are met /  
Ik, ondergetekende, officiële dierenarts, verklaar dat er voldaan wordt aan de volgende eisen /  
Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie qu'il est satisfait aux exigences suivantes :

**GENERAL CONDITIONS / ALGEMENE VOORWAARDEN / CONDITIONS GENERALES**

2.1. **The meat / meat products were manufactured in establishments that are approved for export by the competent authority of the exporting country /**  
Het vlees / de vleesproducten zijn vervaardigd in inrichtingen die erkend zijn voor export door de bevoegde overheid van het land van uitvoer /  
La viande / les produits de viande ont été fabriqués dans des établissements qui sont approuvés pour l'exportation par les autorités compétentes du pays d'exportation.

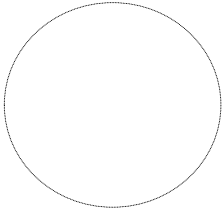
- 2.2. With regard to the origin of the raw materials / Voor wat betreft de oorsprong van de grondstoffen / En ce qui concerne l'origine des matières premières:**
- 2.2.1. The animals from which the meat / meat products have been sourced, were born and reared in the country of export, AND/OR /**  
(3)  
De dieren waarvan het vlees / de vleesproducten vervaardigd zijn, zijn geboren en gekweekt in het land van uitvoer, EN/OF /  
Les animaux à partir desquels la viande / les produits de viande ont été élaborés sont nés et ont été élevés dans le pays d'exportation, ET/OU ;
- 2.2.2. The meat / meat products have been produced in the exporting country Belgium with the raw materials legally imported from the countries that satisfy the Indian requirements detailed in the sanitary information /**  
(3)  
Het vlees / de vleesproducten zijn geproduceerd in het land van uitvoer België met grondstoffen die legaal ingevoerd zijn uit landen die voldoen aan de Indische vereisten gedetailleerd in de gezondheidsinformatie /  
La viande / les produits de viande ont été fabriqués dans le pays exportateur Belgique, avec des matières premières légalement importées de pays qui satisfont aux exigences indiennes décrites dans les informations sanitaires.  
**Countries from which the raw materials originate /**  
Land waarvan de grondstoffen afkomstig zijn /  
Pays dont proviennent les matières premières :
- 2.3. The meat / meat products come from animals slaughtered and processed in establishments where no meat other than pork has been processed during the production of fresh meat, or added to the meat products at any stage during production /**  
Het vlees / de vleesproducten zijn afkomstig van dieren die geslacht en verwerkt werden in inrichtingen waar geen ander vlees dan varkensvlees werd verwerkt tijdens de productie van vers vlees, of toegevoegd werd aan de vleesproducten in eender welke productie-fase /  
La viande / les produits de viande c proviennent d'animaux abattus et transformés dans des établissements lesquels aucune autre viande que celle de porc n'a été transformée durant la production de la viande fraîche ou n'a été ajoutée aux produits à base de viande, et ce à n'importe quel stade durant la production.
- 2.4. The consignment does not contain beef and beef products in any form /**  
De zending bevat geen rundvlees noch rundvleesproducten van rundvlees in welke vorm dan ook /  
L'envoi ne contient pas de viande bovine ni de produits de viande bovine, sous quelque forme que ce soit.
- 2.5. Belgium has a system in place to demonstrate that the residues of pesticides, drugs, mycotoxines and chemicals in the meat and meat products comply with the Indian Food Safety and Standard Regulation or Codex Alimentarius /**  
België heeft een systeem ingesteld waarbij aangetoond wordt dat residuen van gewasbeschermingsmiddelen, geneesmiddelen, mycotoxines en chemische producten in vlees en vleesproducten in overeenstemming zijn met het "Indian Food Safety and Standard Regulation" of de Codex Alimentarius /  
La Belgique a mis en place un système afin de démontrer que les résidus de pesticides, drogues, mycotoxines et produits chimiques présents dans la viande et les produits à base de viande sont conformes à "the Indian Food Safety and Standard Regulation" ou au Codex Alimentarius.
- ANIMAL HEALTH RELATED CONDITIONS / DIERGEZONDHEID GERELATEERDE VOORWAARDEN / CONDITIONS LIEES A LA SANTE ANIMALE**
- 2.6. With regard to foot and mouth disease (FMD) / Voor wat betreft mond- en klauwzeer (MKZ) / En ce qui concerne la fièvre aphteuse (FA)**  
(2)(3)
- 2.6.1. The country the raw material is sourced from is free from FMD of type C, SAT 1, 2 and 3 and is also free from free from FMD of type O, A and Asia 1, AND /OR /**  
(3)  
Het land, waarvan de grondstoffen afkomstig zijn, is vrij van MKZ van type C, SAT 1, 2 en 3 en eveneens vrij van MKZ van type O, A en Asia 1, EN/OF /  
Le pays dont proviennent les matières premières est indemne de FA de type C, SAT 1, 2 et 3 et également indemne de FA de type O, A, et Asia 1, ET/OU ;  
**Concerned country / Betrokken land / Pays concerné :**
- 2.6.2. The country the raw material is sourced from is free from FMD of type C, SAT 1, 2, 3 but not free from FMD of type O, A, Asia 1 and has established FMD free zones with vaccination and without vaccination in accordance with WOAAH guidelines. The entire consignment of meat and meat products has been sourced from the said FMD free zones and has been processed in accordance with the WOAAH Terrestrial Animal Health Code, AND/OR /**  
(3)  
Het land, waarvan de grondstoffen afkomstig zijn, is vrij van MKZ van type C, SAT 1, 2 en 3 maar niet vrij van MKZ van type O, A, Asia 1 en heeft MKZ-vrije gebieden ingesteld met vaccinatie en zonder vaccinatie in overeenstemming met de WOAAH-richtlijnen. De volledige zending van vlees en vleesproducten is afkomstig uit de vermelde MKZ-vrije gebieden en werd verwerkt overeenkomstig de WOAAH Landelijke Diergezondheidscode, EN/OF  
Le pays dont proviennent les matières premières est indemne de FA de type C, SAT 1, 2 et 3 mais pas de FA de type O, A, Asia 1 et a établi des zones indemnes de fièvre aphteuse avec et sans vaccination conformément aux lignes directrices de l'OMSA. L'envoi entier de viande et de produits à base de viande provient des zones dites indemnes de fièvre aphteuse et a été transformé conformément au Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OMSA, ET/OU ;  
**Concerned country / Betrokken land / Pays concerné :**
- 2.6.3. The meat and meat products have been sourced from the FMD free compartment ..... established in accordance with principles of compartmentalization for FMD of WOAAH. The meat and meat products have been sourced from that compartment and have been processed in accordance with WOAAH guidelines /**  
(3)  
Het vlees en de vleesproducten zijn afkomstig uit MKZ-vrije compartiment ....., die ingesteld is overeenkomstig de principes van compartimentering voor MKZ van de WOAAH. Het vlees en de vleesproducten zijn afkomstig uit dit compartiment en werden verwerkt overeenkomstig de WOAAH-richtlijnen /  
LA viande et les produits de viande proviennent du compartiment indemne de fièvre aphteuse..... établi conformément aux principes de compartimentation de l'OMSA pour la fièvre aphteuse. La viande et les produits à base de viande proviennent de ce compartiment et ont été transformés conformément aux lignes directrices de l'OMSA.
- 2.7. With regard to African Swine Fever (ASF) / Voor wat betreft Afrikaanse varkenspest (AVP) / En ce qui concerne la peste porcine africaine**  
(2)(3)  
(PPA)
- 2.7.1. The country the raw material is sourced from is free from ASF, AND/OR /**  
(3)  
Het land, waarvan de grondstoffen afkomstig zijn, is vrij van AVP, EN/OF /  
Le pays dont proviennent les matières premières est indemne de PPA, ET/OU ;  
**Concerned country / Betrokken land / Pays concerné :**

2.7.2. (3)	<p><b>The country the raw material is sourced from is not free from African Swine fever and the country has surveillance program in place and established a zone in accordance with the WOAHP Terrestrial Animal Health Code. The fresh meat satisfies the following conditions /</b></p>
	<p>Het land, waarvan de grondstoffen afkomstig zijn, is niet vrij van Afrikaanse varkenspest en het heeft een monitoringprogramma ingesteld en een zone afgebakend overeenkomstig de WOAHP Landelijke Diergezondheidscode. Het vers vlees voldoet aan de volgende voorwaarden /</p>
	<p>Le pays dont proviennent les matières premières n'est pas indemne de peste porcine africaine et le pays a mis en place un programme de surveillance et a établi une zone conformément au Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OMSA. La viande fraîche satisfait aux conditions suivantes :</p>
	<p><b>Concerned country / Betrokken land / Pays concerné :</b></p>
	<p><b>2.7.2.1. The source animals have been kept in ASF free zone since birth of for at least the past 40 days, or which have been imported in accordance with WOAHP guidelines /</b></p>
	<p>De brondieren werden in gebieden gehouden die vrij zijn van AVP sinds hun geboorte of gedurende ten minste de laatste 40 dagen, of die ingevoerd werden in overeenstemming met de WOAHP-richtlijnen /</p>
	<p>Les animaux sources ont été détenus dans une zone indemne de PPA depuis leur naissance ou du moins depuis les 40 derniers jours, ou ont été importés conformément aux lignes directrices de l'OMSA.</p>
	<p><b>2.7.2.2. The source animals have been slaughtered in an approved abattoir, have been subjected to ante and post-mortem inspections in accordance with WOAHP, and have been found free of any signs suggestive of ASF /</b></p>
	<p>De brondieren werden geslacht in een erkend slachthuis, werden onderworpen aan ante en post mortem keuringen in overeenstemming met de WOAHP, en werden vrij bevonden van tekenen die wijzen op AVP /</p>
	<p>Les animaux sources ont été abattus dans un abattoir agréé, ont été soumis à des inspections ante et post-mortem conformément aux lignes directrices de l'OMSA, et ont été déclarés indemnes de tout signe évocateur de la PPA.</p>
2.8. (2)(3)	<p><b>The meat / meat products have been produced in accordance with the Codex Code of Hygienic Practice for Meat (CAC/RCP 58-2005), AND /</b></p>
	<p>Het vlees / de vleesproducten werden geproduceerd in overeenstemming met de Codex Code of Hygienic Practice for Meat (CAC/RCP 58-2005), EN /</p>
	<p>La viande / les produits de viande ont été fabriqués conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande du Codex (CAC/RCP 58-2005), ET :</p>
	<p><b>2.8.1. Come from domestic pigs originating from a compartment with a negligible risk for Trichinella infection in accordance with WOAHP, AND/OR /</b></p>
	<p>Komen van gedomesticeerde varkens afkomstig van een compartiment met een verwaarloosbaar risico op Trichinella infectie in overeenstemming met de WOAHP, EN/OF /</p>
	<p>Proviennent de porcs domestiques d'un compartiment présentant un risque négligeable d'infection par Trichinella conformément aux lignes directrices de l'OMSA, ET/OU ;</p>
	<p><b>Concerned country / Betrokken land / Pays concerné :</b></p>
	<p><b>2.8.2. Come from domestic pigs that tested negative by an approved method for the detection of Trichinella larvae, AND/OR /</b></p>
	<p>Komen van gedomesticeerde varkens die een negatieve test bekomen hebben door middel van een erkende methode voor de opsporing van Trichinella-larven, EN/OF /</p>
	<p>Proviennent de porcs domestiques qui ont été testés négatifs par une méthode approuvée pour la détection des larves de Trichinella, ET/OU ;</p>
	<p><b>2.8.3. Were processed to ensure the inactivation of Trichinella larvae in accordance with the recommendations of the Codex /</b></p>
	<p>Werden verwerkt om de inactivering van Trichinella-larven te garanderen in overeenstemming met de aanbevelingen van de Codex /</p>
	<p>Ont été transformés afin d'assurer l'inactivation des larves de Trichinella conformément aux recommandations du Codex.</p>
2.9. (2)(3)	<p><b>With regard to Aujeszky disease (AD) / Voor wat betreft de ziekte van Aujeszky (ZA) / En ce qui concerne la maladie d'Aujeszky (MA)</b></p>
	<p><b>2.9.1. The country the raw material is sourced from is free from AD and the source animals were kept in the country since birth, AND/OR /</b></p>
	<p>Het land, waarvan de grondstoffen afkomstig zijn, is vrij van de ZA en de brondieren werden in het land gehouden sinds hun geboorte, EN/OF /</p>
	<p>Le pays dont proviennent les matières premières est indemne de la MA et les animaux sources ont été détenus dans le pays depuis leur naissance, ET/OU ;</p>
	<p><b>Concerned country / Betrokken land / Pays concerné :</b></p>
	<p><b>2.9.2. The country the raw material is sourced from is not free from AD and the country has established zone in accordance with the WOAHP and the fresh pork and pork products have been sourced from the said established zone and do not contain head, thoracic and abdominal viscera /</b></p>
	<p>Het land, waarvan de grondstoffen afkomstig zijn, is niet vrij van de ziekte van Aujeszky en het land heeft een gebied afgebakend in overeenstemming met de OIE en het vers varkensvlees en de varkensvleesproducten zijn afkomstig uit het genoemde afgebakend gebied en bevatten geen kop, noch ingewanden uit de borst en de buik /</p>
	<p>Le pays dont proviennent les matières premières n'est pas indemne de la MA et le pays a établi une zone conformément aux lignes directrices de l'OMSA et la viande de porc fraîche et les produits à base de porc proviennent de ladite zone établie et ne contiennent pas de tête, ni de viscères thoraciques et abdominales.</p>
	<p><b>Concerned country / Betrokken land / Pays concerné :</b></p>
2.10. (2)(3)	<p><b>The meat / meat products have been produced in accordance with the Codex Code of Hygienic Practice for Meat (CAC/RCP 58-2005), from animals slaughtered in an approved abattoir, AND /</b></p>
	<p>Het vlees / de vleesproducten werden geproduceerd in overeenstemming met de Codex Code of Hygienic Practice for Meat (CAC/RCP 58-2005), van dieren geslacht in een erkend slachthuis, EN /</p>
	<p>La viande / les produits de viande ont été fabriqués conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande du Codex (CAC/RCP 58-2005), à partir d'animaux abattus dans un abattoir agréé, ET :</p>
	<p><b>2.10.1. Either come from pigs born and raised in country, zone or compartment demonstrated to be free of Taenia solium in accordance with WOAHP /</b></p>
	<p>Hetzij zijn afkomstig van varkens die geboren en gekweekt zijn in het land, zone of compartiment waarvan werd aangetoond dat ze vrij zijn van Taenia solium overeenkomstig de WOAHP /</p>
	<p>Soit proviennent de porcs nés et élevés dans un pays, une zone ou un compartiment déclaré comme étant indemne de Taenia solium conformément aux lignes directrices de l'OMSA;</p>
	<p><b>Concerned country / Betrokken land / Pays concerné :</b></p>

2.10.2. (3)	<p><b>Or come from pigs which have been subjected to post-mortem inspection for Taenia solium cysticerci with favourable results /</b> Of zijn afkomstig van varkens die aan een post-mortem keuring onderworpen zijn voor Taenia solium cysticerci waarvan de resultaten gunstig zijn / Ou proviennent de porcs qui ont été soumis à une inspection post-mortem pour Taenia solium cysticerci avec résultats favorables ;</p>
2.10.3. (3)	<p><b>Or have been processed to ensure inactivation of the Taenia solium cysticerci in accordance with one of the following procedure /</b> Of werden verwerkt om de inactivering van de Taenia solium cysticerci te verzekeren in overeenstemming met een van de volgende procedures / Ou ont été transformés afin d'assurer l'inactivation de Taenia solium cysticerci conformément à l'une des procédures suivantes :</p> <p><b>2.10.3.1. heat treatment to a core temperature of at least 80°C /</b> (3) hittebehandeling tot een kerntemperatuur van ten minste 80°C / traitement thermique à une température à cœur d'au moins 80°C;</p> <p><b>2.10.3.2. freezing to minus 10°C or less for at least ten days or any time at temperature equivalent /</b> (3) invriezing tot - 10°C of minder gedurende ten minste tien dagen of een gelijkwaardige tijd/temperatuur combinatie / congélation jusqu'à -10°C ou moins pendant au moins 10 jours ou combinaison temps/température équivalente.</p>
2.11. (2)(3)	<p><b>The meat / meat products come from animals which were kept in an establishment where enterovirus encephalomyelitis, transmissible gastroenteritis, tuberculosis, porcine brucellosis and anthrax have not been reported for at least the last 3 months prior to slaughter /</b> Het vlees / de producten komen van dieren die gedurende gehouden werden in inrichtingen waar er geen enterovirus encephalomyelitis, overdraagbare gastro-enteritis, tuberculose, porcine brucellose en miltvuur gemeld is gedurende ten minste 3 maanden voorafgaand aan het slachten / La viande / les produits de viande proviennent d'animaux détenus dans une exploitation dans laquelle aucun cas d'encéphalomyélite à entérovirus, de gastro-entérite transmissible, de tuberculose, de brucellose porcine et d'Anthrax n'a été signalé pendant au moins les 3 derniers mois avant abattage.</p>
2.12. (3)(4)	<p><b>The products comply with the following processing requirements /</b> De producten voldoen aan de volgende verwerkingseisen / Les produits satisfont aux exigences de transformation suivantes :</p> <p><b>2.12.1. Canning / Inblikken / Mise en conserve</b> (3) <b>Meat has been subjected to heat treatment in a hermetically sealed container to reach an internal core temperature of at least 70°C for a minimum of 30 minutes or to any equivalent treatment which has been demonstrated to inactivate the pathogens mentioned in the above sanitary conditions /</b> Het vlees werd onderworpen aan een hittebehandeling in een hermetisch gesloten container zodat het een kerntemperatuur van ten minste 70°C bereikt werd gedurende minimum 30 minuten of aan een gelijkaardige behandeling waarvoor aangetoond werd dat de pathogenen vermeld in de voormelde gezondheidsvoorwaarden geïnactiveerd zijn / La viande a subi un traitement thermique dans un récipient fermé hermétiquement afin d'atteindre une température à cœur interne d'au moins 70°C pendant un minimum de 30 minutes, ou tout autre traitement équivalent ayant démontré l'inactivation des agents pathogènes mentionnés dans les conditions sanitaires ci-dessus.</p> <p><b>2.12.2. Thorough cooking / Volledig koken / Cuisson complète</b> (3) <b>Previously deboned and defatted meat has been subjected to heating so that an internal temperature of 70°C or greater was maintained for a minimum of 30 minutes. After cooking, it has been packed and handled in such way to avoid exposure to any pathogens /</b> Vooraf ontbeend en ontvet vlees werd onderworpen aan een hittebehandeling zodat de kerntemperatuur van 70°C of meer gedurende minimum 30 minuten aangehouden bleef. Na het koken werd het op zodanige wijze verpakt en behandeld dat blootstelling aan pathogenen vermeden werd / La viande, préalablement désossée et dégraissée, a été soumise à un traitement par la chaleur de sorte qu'une température interne de 70° ou supérieure ait été maintenue pendant un minimum de 30 minutes. Après la cuisson, elle a été emballée et manipulée de sorte à éviter toute exposition à des agents pathogènes.</p> <p><b>2.12.3. Drying after salting / Drogen na zouten / Séchage après salage</b> (3) <b>After the completion of rigor mortis, the meat was deboned, salted with cooking salt (NaCl) and completely dried. It will not deteriorate at ambient temperature. Drying is defined in terms of the ratio between water and protein which must not be greater than 2.25:1. /</b> Nadat de rigor mortis volledig ingetreden was, werd het vlees ontbeend, gezouten met keukenzout (NaCl) en volledig gedroogd. Het zal niet bederven bij omgevingstemperatuur. Drogen wordt omschreven als de verhouding tussen water en eiwit die niet hoger mag zijn dan 2.25:1. / À la suite de la rigidité cadavérique, la viande a été désossée, salée avec du sel de cuisine (NaCl) et complètement séchée. Elle ne se détériorera pas à température ambiante. Le séchage est décrit comme le rapport entre eau et protéine qui ne doit pas être supérieur à 2.25:1.</p>
2.13.	<p><b>The meat has been packed aseptically, adopting proper hygiene and sanitary measures /</b> Het vlees werd aseptisch verpakt, met toepassing van correcte maatregelen inzake hygiëne en gezondheid / La viande est emballée de manière aseptique, et ce avec la prise de mesures d'hygiène et sanitaires adéquates.</p>
2.14.	<p><b>The used packing material is new and satisfies the necessary sanitary-hygienic requirements /</b> Het gebruikte verpakkingsmateriaal is nieuw en voldoet aan de noodzakelijke vereisten inzake gezondheid en hygiëne / Le matériel d'emballage utilisé est neuf et satisfait aux exigences sanitaires et d'hygiène.</p>
<p><b>FOOD SAFETY RELATED CONDITIONS / VOEDSELVEILIGHEID GERELATEERDE VOORWAARDEN / CONDITIONS LIEES A LA SECURITE ALIMENTAIRE</b></p>	
2.15.	<p><b>The meat / meat products were manufactured in an establishment that is subjected to regular inspection / monitoring of checks in accordance with the Food Safety and Standard Act, 2006 and the rules and regulations made thereunder and as per the criteria specified by the FSSAI /</b> De producten zijn vervaardigd in een inrichting die onderworpen is aan regelmatig inspectie / monitoring overeenkomstig de Food Safety Standard Act, 2006 en de regels en regelgevingen die daaronder zijn gesteld en volgens de criteria gespecificeerd door de FSSAI / Les produits ont été fabriqués dans un établissement qui est soumis à inspection / surveillance régulières conformément au Food Safety Standard Act, 2006 et aux règles et réglementations qui en découlent et selon les critères spécifiés par le FSSAI.</p>

- 2.16. The meat / meat products comply with the standards of pork and pork products as specified under the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 /**  
 De producten voldoen aan de normen voor varkensvlees- en vleesproducten zoals gespecificeerd in de Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 /  
 Les produits sont conformes aux normes pour la viande et les produits de viande de porc comme spécifiées dans le Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011.
- 2.17. The meat / meat products have been prepared, packed, held and transported prior to export under good hygienic conditions and an effective food safety control system, implemented within the context of HACCP systems where appropriate and in accordance with requirements specified in Schedule 4, as applicable, of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and such other guidelines as specified under the provisions of the Food Safety and Standard Act, 2006 /**  
 De producten zijn voorbereid, verpakt, bewaard en vervoerd voorafgaand aan export onder goede hygiënische omstandigheden en een effectief voedselveiligheidscontrolesysteem, geïmplementeerd in het kader van HACCP-systemen waar van toepassing en in overeenstemming met de vereisten gespecificeerd in Bijlage 4, voor zover van toepassing, van de Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 en andere richtlijnen die worden gespecificeerd onder de bepalingen van de Food Safety and Standard Act, 2006 /  
 Les produits ont été préparés, emballés, conservés et transportés avant l'exportation dans de bonnes conditions d'hygiène et un système efficace de contrôle de la sécurité alimentaire, mis en œuvre dans le cadre des systèmes HACCP le cas échéant et conformément aux exigences spécifiées à l'annexe 4, si d'application, du Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 et autres directives telles que spécifiées en vertu des dispositions de la loi de 2006 sur la sécurité et les normes alimentaires.
- 2.18. The meat / meat products conform to the microbiological requirements specified in Appendix 'B' of Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 /**  
 De producten voldoen aan de microbiologische eisen gespecificeerd in bijlage 'B' van de Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 /  
 Les produits sont conformes aux exigences microbiologiques spécifiées à l'annexe « B » du Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011.
- 2.19. The products do not contain drug / antibiotics / mycotoxins / pesticides / heavy metals residues, etc., above the limits prescribed by the FOOD Safety Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 / the Codex Alimentarius /**  
 De producten bevatten geen medicijnen / antibiotica / mycotoxinen / pesticiden / residuen van zware metalen, enz. boven de limieten voorgeschreven door de FOOD Safety Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 / de Codex Alimentarius /  
 Les produits ne contiennent pas de médicaments / antibiotiques / mycotoxines / pesticides / résidus de métaux lourds, etc., au-delà des limites prescrites par le FOOD Safety Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 / le Codex Alimentarius.
- 2.20. The products contains only those food additives as specified in Appendix A of Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 within the limits specified /**  
 De producten bevatten alleen die levensmiddelenadditieven zoals gespecificeerd in Bijlage A van de Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011, binnen de gespecificeerde limieten /  
 Les produits contiennent uniquement les additifs alimentaires spécifiés à l'annexe A du Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011, dans les limites spécifiées.

Number of annexes: ..... ( ..... pages)

Done at / Gedaan te / Fait à :	Date / Datum / Date :
<p>Official stamp / Officiële stempel / Cachet officiel :</p> 	Signature of the official veterinarian / Handtekening van de officiële dierenarts / Signature du vétérinaire officiel:
	Name (in blockletters) of the official veterinarian / Naam (in drukletters) van de officiële dierenarts / Nom (en lettres majuscules) du vétérinaire officiel :

- (1) Complete when applicable / Invullen indien van toepassing / Compléter si pertinent
- (2) The requirement applies for consignments of fresh / chilled / frozen meat / De eis is van toepassing voor zendingen van vers / gekoeld / bevroren vlees / L'exigence est d'application pour les envois de viande fraîche / réfrigérée / congelée
- (3) Keep as appropriate / Schrappen indien niet van toepassing / Biffer si pas d'application
- (4) The requirement applies for consignments containing meat products other than fresh / chilled / frozen meat / De eis is van toepassing voor zendingen die vleesproducten bevatten ander dan vers / gekoeld / bevroren vlees / L'exigence est d'application pour les envois contenant des produits de viande autres que la viande fraîche / réfrigérée / congelée