

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.JP.07.02	JAPAN
	Maart 2025	

## I. TOEPASSINGSGEBIED

<i>Productomschrijving</i>	<i>GN-Code</i>	<i>Land</i>
Zuivelproducten	0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 350220, 350290	Japan

## II. BILATERAAL CERTIFICAAT

Code FAVV

Titel van het document

EX.VTP.JP.07.02

Gezondheidscertificaat voor de uitvoer van rauwe melk en melkproducten geschikt voor humane consumptie 3 blz.

## III. ALGEMENE VOORWAARDEN

*Erkenning voor uitvoer naar Japan*

Japan past geen gesloten lijst toe voor de export van melk en zuivelproducten. Alle bedrijven die toegelaten / erkend zijn voor het vervaardigen of het opslagen van zuivelproducten mogen dan ook melk en zuivelproducten uitvoeren naar Japan.

## IV. SPECIFIEKE VOORWAARDEN

*Oorsprong rauwe melk >= thermische behandeling*

De uitgevoerde producten moeten

- HETZIJ afgeleid zijn van rauwe melk opgehaald in landen goedgekeurd door Japan,
- HETZIJ onderworpen zijn aan een specifieke thermische behandeling.

De lijst met de landen die door Japan goedgekeurd kan worden geraadpleegd op de [website van de Japanse overheid](#) (via link naar "Listed countries are here" onder punt 1. *Animal Requirements are established for dairy products of hoven-cloofed animals van deel Import Inspection for dairy products*). **Deze lijst wijzigt afhankelijk van de sanitaire status van de opgenomen landen.**

De thermische behandelingen beschouwd als aanvaardbaar door de Japanse overheid zijn deze beschreven in deel A van Bijlage IX bij Richtlijn 2003/85/EEG (al is deze ingetrokken), namelijk:

- sterilisatie die een  $F_0 \geq 3$  garandeert
- 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

De operator moet dus de nodige bewijstukken voorleggen, die toelaten na te gaan dat er voldaan is aan de eis betreffende de origine of die betreffende de thermische behandeling.

#### A. Oorsprong van de rauwe melk

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),
- **een importcertificaat – model *DAIRY-PRODUCTS-PT* (voor zover de rauwe melk enkel afkomstig is uit het land vermeld in punt II.2.1 van het certificaat – zie punt II.2.2 van het certificaat).**

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.

- In geval van pre-attestaties en vermeldingen op het handelsdocument / de leveringsbon / een document met de hoofding van de inrichting, kan deze ontvangstfrequentie 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.

- In geval van importcertificaten is er geen mogelijkheid tot frequentievermindering.

Zie punt VI van deze instructie voor wat betreft de inhoud van de verklaring die moet worden opgenomen op **pre-attestaties en vermeldingen op het handelsdocument** documenten.

#### B. Thermische behandeling

**Producten andere dan rauwemelkse producten zijn niet onderworpen aan een specifieke etiketteringsplicht ten opzichte van de toegepaste thermische behandeling. Bewijsstukken die de toegepaste thermische behandeling aangeven moeten dan ook ter beschikking van de certificerende agent worden gesteld.**

- **Indien het uitgevoerd product geëtiketteerd is als 'UHT', dan geeft het etiket de nodige info ten opzichte van de toegepaste behandeling.**
- **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 lidstaat (LS), OF**
- **een importcertificaat – model *DAIRY-PRODUCTS-ST*.**

**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 een derde land 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**

*Opgelet!!! Volgende producten kunnen niet geëxporteerd worden met dit certificaat: geëvaporeerde melk, geëvaporeerde afgeroomde melk, yoghurt, boterolie en smeltkaas. Indien een operator deze producten wenst te exporteren, dient hij bij de Japanse bevoegde overheid na te gaan op welke manier dit dient te gebeuren.*

Punt 1.23: de laatste kolom moet enkel ingevuld worden als punt 2.4.2 gecertificeerd wordt. De in te vullen code is afhankelijk van de thermische behandeling waaraan de producten werden onderworpen ('A' in geval van een UHT-behandeling, 'B' in geval van een enkele HTST-behandeling, 'C' in geval van een HTST-behandeling tweemaal toegepast, 'other' in andere gevallen). **Controleren, op basis van de bewijsstukken aangeleverd door de operator (eigen productieproces / etiket / pre-attestaties / vermeldingen op het handelsdocument / importcertificaat *DAIRY-PRODUCTS-ST*) dat de juiste code werd opgenomen.**

Punt 1.24: dit punt moet enkel worden ingevuld als de vermelding 'other' werd opgenomen in laatste kolom van punt 1.23. De alternatieve methoden moeten in het Engels worden vermeld en kunnen een van de volgende zijn:

- **sterilization ensuring a  $F_0 \geq 3$  (sterilisatie die een  $F_0 \geq 3$  garandeert)**
- **HTST treatment combined with a lowering of the pH below 6 for one hour (HTST-behandeling (72°C gedurende 15 sec) gekoppeld aan een verlaging van de pH tot onder 6 gedurende 1 uur)**
- **HTST treatment combined with an additional heating to 72°C or more, combined with desiccation (HTST-behandeling (72°C gedurende 15 sec) gekoppeld aan een additionele verhitting aan 72°C of meer en een droogproces)**

Punt 2.1: de dierziektetestatus van België voor wat betreft mond- en klauwzeer kan geverifieerd worden via de website van het [FAVV](http://www.favv.be). De verklaring kan verder ondertekend worden op basis van de Europese regelgeving.

Punten 2.2 en 2.3: kunnen ondertekend worden op basis van de Europese regelgeving.

Punt 2.4: hetzij punt 2.4.1 hetzij punt 2.4.2 ondertekenen en de andere schrappen.

- Punt 2.4.1:
  - o Controleren, op basis van de bewijsstukken aangeleverd door de operator (eigen productieproces / pre-attestaties / vermeldingen op het handelsdocument / **importcertificaat *DAIRY-PRODUCTS-PT***) in welk land de rauwe melk werd opgehaald.

De controle van de pre-attestaties, vermeldingen op het handelsdocument / leveringsbon / document met de hoofding van de inrichting en/of additionele verklaringen van de overheid van een derde land 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.

- o Controleren dat deze landen goedgekeurd zijn door Japan (zie [website van de Japanse overheid](#) (via link naar "Listed countries are here" onder punt 1. *Animal Requirements are established for dairy products of hoven-cloofed animals van deel Import Inspection for dairy products*).
- Punt 2.4.2:
  - o Controleren, op basis van de bewijsstukken aangeleverd door de operator (eigen productieproces / **etiket** / pre-attestaties / vermeldingen op het handelsdocument / importcertificaat **DAIRY-PRODUCTS-ST**) dat het uitgevoerde product onderworpen werd aan een van de vereiste thermische behandelingen.
  - o Punten 1.23 (laatste kolom) en 1.24 naargelang invullen (zie hoger).

Punten 2.5. en 2.6: kunnen ondertekend worden op basis van de Europese regelgeving.

Punt 2.7: kan worden ondertekend op basis van de Europese regelgeving.

## **VI. PRE-ATTESTATIE EN VERMELDING OP HET HANDELSDOCUMENT**

De algemene modaliteiten beschreven in de instructie [IB.AA.PA-PC](#) inzake pre-attestatie en pre-certificatie 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 Belgische operator beschikt over de informatie betreffende

- het (de) land(en) waar de rauwe melk waarmee de producten werden vervaardigd werd opgehaald (eigen tracering / pre-attestatie / vermelding op handelsdocument / importcertificaat),  
EN/OF
- de toegepaste thermische behandeling (eigen productieproces / pre-attestatie / vermelding op handelsdocument / importcertificaat)

dan kan hij de zuivelproducten pre-attesteren voor Japan.

Pre-attestatie gebeurt door het aanbrengen van de volgende verklaring op het handelsdocument, door de verantwoordelijke van de inrichting:

Land(en) van oorsprong van rauwe melk: .....

Toegepaste thermische behandeling <sup>(1)</sup>: .....

Datum:

Naam en handtekening verantwoordelijke:

*(1) Moet niet worden ingevuld door ophaler van rauwe melk. Voor andere operatoren, kan een van de volgende opties zijn:*

- sterilisatie die een  $F_{0\geq 3}$  garandeert
- 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 / 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 en/of 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 / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting aangebracht zijn, om ontvankelijk te zijn:

Country of origin of the raw milk : .....

Applied thermic treatment: .....<sup>(1)</sup>

Date:

Name and signature responsible person:

*(1) Does not need to be completed by raw milk collectors. In other cases, can be one of the following options:*

- *sterilization ensuring a  $F_0 \geq 3$*
- *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*