

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.TR.NN.(01.01/02.01)	TURKIJE
	Oktober 2025	

## I. TOEPASSINGSGBIED

<i>Productomschrijving</i>	<i>GN-code</i>	<i>Land</i>
Zuivelproducten	0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 1702, 1901, 2105, 2106, 2202, 2835, 3501, 3502, 3504	Turkije

## II. NIET-ONDERHANDELD CERTIFICATEN

<i>FAVV-code</i>	<i>Titel van het certificaat</i>	
EX.VTP.TR.NN.01.01	Veterinair certificaat voor menselijke consumptie bestemde zuivelproducten afkomstig van melk van koeien, ooen, geiten en buffels bestemd voor uitvoer naar de Republiek Turkije	3 blz.
EX.VTP.TR.NN.02.01	Veterinair gezondheidscertificaat voor zuivelproducten voor menselijke consumptie bestemd voor uitvoer naar de Republiek Turkije	3 blz.

De vermelde certificaten zijn niet onderhandeld met de autoriteiten van het derde land van bestemming. Het valt onder de verantwoordelijkheid van de operator om na te gaan of deze steeds worden aanvaard door de autoriteiten van het land van bestemming. Het FAVV kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor het feit dat de certificaten niet worden aanvaard door de autoriteiten van het land van bestemming.

Een vertaling van de certificaten wordt ter beschikking gesteld om het begrijpen van de van toepassing zijnde sanitaire eisen te vergemakkelijken. Voor de certificering dient de Turks-Engelstalige versie van het certificaat gebruikt te worden.

Het te gebruiken model is afhankelijk van de aard van het geëxporteerde product:

- EX.VTP.TR.NN.01.01: producten die onder bovengenoemde GN-codes vallen, met uitzondering van de GN-codes 1901 en 2106,
- EX.VTP.TR.NN.02.01: producten die onder de GN-codes 1901 en 2106 vallen.

### III. ALGEMENE VOORWAARDEN

#### Erkenning voor export naar Turkije

**Vanaf 1 januari 2026 moeten bepaalde zuivelproducten (afhankelijk van de douanecode waaronder ze vallen) uitgevoerd naar Turkije geproduceerd zijn in inrichtingen die geregistreerd zijn door de Turkse overheid.**

**Alle informatie betreffende deze registratie is beschreven in de instructiebundel IB.TR.exporterkenning die beschikbaar is op de website van het [FAVV](#).**

#### Geldigheidsduur van de certificaten

Indien de geldigheidsduur niet specifiek op een certificaat vermeld staat, dan dienen de volgende termijnen gehanteerd te worden vanaf de datum van verstrekking van het certificaat:

- geldigheid van 7 dagen voor de transporten die per vliegtuig toekomen,
- geldigheid van 15 dagen voor de transporten die per land toekomen,
- geldigheid van 30 dagen voor de transporten die per trein toekomen,
- geldigheid van 60 dagen voor de transporten die per boot toekomen.

### IV. SPECIFIEKE VOORWAARDEN

#### Certificaat EX.VTP.TR.NN.01.01

- A. Grondstoffen die worden gebruikt voor de vervaardiging van de naar Turkije uit te voeren producten

De gebruikte grondstoffen (rauwe melk of zuivelproducten) kunnen afkomstig zijn uit andere EU-lidstaten (LS), of uit een derde land in de EU zijn ingevoerd.

- B. Gezondheidsstatus van de zones / landen van oorsprong van de rauwe melk

De rauwe melk waarvan de producten afgeleid zijn, moet afkomstig zijn van landen of delen van landen die sinds 12 maanden vrij zijn van mond- en klauwzeer en runderpest.

Een operator moet beschikken, voor de melk of het zuivelproduct dat hij ontvangt, over een document dat de landen aangeeft waar de rauwe melk werd opgehaald, zodat de status van deze landen voor bovenvermelde ziekten kan worden gecontroleerd.

- Indien deze landen vrij zijn sinds 12 maanden, dan kunnen de producten zonder probleem worden uitgevoerd.
- Indien één van deze landen niet vrij is van een van de ziekten, dan zullen additionele bewijsstukken moeten aangeleverd worden voor de grondstoffen /producten afkomstig uit deze landen (zie punt VII van deze instructie).

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 meldingen op het handelsdocument 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 het EU-importcertificaat, 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 meldingen op het handelsdocument.

### C. Thermische behandeling

De uitgevoerde producten of de melk waaruit ze worden vervaardigd, moeten ten minste zijn gepasteuriseerd. Rauwe melkproducten kunnen dus niet worden uitgevoerd.

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 moeten 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 afhankelijk van de plaats waar de uitgevoerde producten worden vervaardigd alsook van de aard van de gebruikte grondstoffen.

i. 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.

ii. 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-PT*.

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.

iii. 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.

iv. Ingevoerde producten

Zuivelproducten die in een derde land vervaardigd worden en die vanuit België verder uitgevoerd worden naar Turkije moeten vergezeld zijn van een invoercertificaat – model *DAIRY-PRODUCTS-PT*, dat de toepassing van een pasteurisatiebehandeling bevestigt.

Certificaat EX.VTP.TR.NN.02.01A. Grondstoffen die worden gebruikt voor de vervaardiging van de naar Turkije uit te voeren producten

De gebruikte grondstoffen (rauwe melk of zuivelproducten) kunnen afkomstig zijn uit andere EU-lidstaten (LS), of uit een derde land in de EU zijn ingevoerd.

## B. Thermische behandeling

De uitgevoerde zuivelproducten moeten aan een thermische behandeling onderworpen zijn. De uitvoer van rauwmelkse producten is niet mogelijk met dit certificaat.

Het type thermische behandeling dat toegepast werd moet tevens op het certificaat vermeld zijn. Producten andere dan rauwmelkse producten zijn niet onderworpen aan een specifieke etiketteringsplicht ten opzichte van de toegepaste thermische behandeling. Bewijsstukken die aantonen welke thermische behandeling toegepast werd moeten wel ter beschikking van de certificerende agent worden gesteld.

- Indien het uitgevoerd product geëtiketteerd is als 'UHT', moeten geen extra bewijsstukken worden voorgelegd.
- 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.

### i. 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.

### ii. 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.

### iii. 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 beschrijft.

iv. Geïmporteerde zuivelproducten

Zuivelproducten die in de EU ingevoerd zijn en die vanuit België naar Turkije worden uitgevoerd, moeten ingevoerd zijn met een model *DAIRY-PRODUCTS-ST*, dat de toegepaste thermische behandeling vermeldt.

**V. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN**

**Zie ook certificeringsvoorwaarden in de instructiebundel IB.TR.exporterkenning over de registratie van productie-inrichtingen door de Turkse overheid.**

Certificaat EX.VTP.TR.NN.01.01

Punt II.1.a (i) : kan ondertekend worden op basis van de Europese en regelgeving.

Punt II.1.a. (ii):

- De certificerende agent controleert in welke landen de rauwe melk werd opgehaald, op basis van de bewijsstukken aangeleverd door de operator (eigen traceerbaarheid / pre-attestaties / vermeldingen op het handelsdocument / importcertificaat). De controle van de pre-attestaties en/of vermeldingen op het handelsdocument 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.
- De certificerende agent controleert nadien de sanitaire status van deze landen op de website van de [WOAH](#).
  - o Runderpest wordt beschouwd als wereldwijd uitgeroeid. De eis wordt dus altijd beschouwd als voldaan.
  - o Voor mond- en klauwzeer, de volgende filters toepassen op de website van de WOA. H.
    - Bij COUNTRY, de landen selecteren waar de rauwe melk werd opgehaald.
    - Bij DISEASE, *Foot and mouth disease virus (inf. with)* selecteren.
    - Bij REPORT DATE, een periode selecteren die de 12 maanden voorafgaand aan certificering dekt.
- Indien er geen resultaatlijn tevoorschijn komt, dan is de eis gedekt.
- Indien de controle op de website van de WOA. H. niet gunstig is, dan moet de operator additionele bewijsstukken voorleggen om te garanderen dat er aan de eis is voldaan.
  - o Ontvangt de operator rauwe melk, dan kan hij dit aantonen aan de hand van zijn eigen traceerbaarheid of beschikken over een verklaring afgeleverd door de ophaler van de rauwe melk.
  - o Ontvangt de operator zuivelproducten/-ingrediënten, dan moet hij beschikken over een verklaring afgeleverd door de zuivelfabrikant.

- o Betreft het producten uit een derde land, dan geeft het importcertificaat voldoende garanties.

Voor de inhoud van de voor te leggen verklaringen, zie punt VII van deze instructie.

Punten II.1.a (iii) en (iv): kunnen ondertekend worden op basis van de Europese regelgeving

Punt II.1.b: zich ervan vergewissen dat het uitgevoerde product minstens werd onderworpen aan een pasteurisatie. De operator legt de nodige bewijsstukken ter beschikking (eigen proces / etiket / pre-attestatie / vermelding op handelsdocument / invoercertificaat).

Punt II.2: kan worden ondertekend op basis van de Europese regelgeving.

#### Certificaat EX.VTP.TR.NN.02.01

Punten II.1.(a).(i) tot en met II.1.(a).(iii): kunnen ondertekend worden op basis van de Europese regelgeving.

Punt II.1.(b): bepalen op basis van de bewijsstukken voorgelegd door de operator (productieproces / pre-attestatie / vermelding op het handelsdocument / importcertificaat) of op basis van de etikettering van het product (UHT-producten) welke optie van toepassing is. De andere mogen worden geschrapt.

Punten II.2.(a) tot en met II.2.(e): kunnen ondertekend worden 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.

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

#### Certificaat EX.VTP.TR.NN.01.01

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.

A. Pre-attestatie

Voor zover een Belgische operator beschikt over de informatie betreffende

- de oorsprong van de gebruikte rauwe melk (op basis van eigen traceerbaarheid van de rauwe melk en/of pre-attestaties en/of vermeldingen op het handelsdocument en/of importcertificaat),
- de toegepaste thermische behandeling (op basis van eigen proces en/of pre-attestaties en/of vermeldingen op het handelsdocument en/of importcertificaat),

dan kan hij de zuivelproducten pre-attesteren voor Turkije.

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

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

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

Datum:

Naam en handtekening verantwoordelijke:

*(1) Moet niet worden ingevuld door ophaler/koper van rauwe melk. Voor andere operatoren, 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
- pasteurisatie die een negatieve reactie op een alkaline fosfatasetest garandeert

B. 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, mogelijks ook de toegepaste thermische behandeling, is ontvankelijk, voor zover de operator naargelang geregistreerd is als ophaler van rauwe melk of erkend is voor de productie van zuivelproducten overeenkomstig de van toepassing zijnde Europese regelgeving.

**Voor operatoren die niet geregistreerd zijn als ophaler van rauwe melk of niet erkend zijn voor de productie van zuivelproducten, is een pre-certificaat (dat dezelfde garanties als het commercieel document bevat) noodzakelijk.**

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  $F_0 \geq 3$*
- *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*

#### Certificaat EX.VTP.TR.NN.02.01

Zoals beschreven in punt IV zijn uitgesloten van de verplichting tot pre-certificatie:

- melk en zuivelproducten, die in een andere LS vervaardigd werden door een erkende operator en die minstens aan een pasteurisatie werden onderworpen.

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 erkende operator in kwestie, in plaats van pre-gecertificeerd te zijn.

#### A. Pre-attestatie

Voor zover een Belgische operator beschikt over de informatie betreffende de toegepaste thermische behandeling (op basis van eigen productieproces / etiket / pre-attestatie / vermeldingen op het handelsdocument / importcertificaat), dan kan hij de zuivelproducten pre-attesteren voor Turkije.

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

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

Datum:

Naam en handtekening verantwoordelijke:

*(1) Kan een van de volgende opties zijn:*

- *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

B. 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 thermische behandeling te bevestigen, is ontvankelijk voor zover de operator erkend is voor de productie van zuivelproducten overeenkomstig de van toepassing zijnde Europese regelgeving.

**Voor operatoren die niet erkend zijn voor de productie van zuivelproducten, is een pre-certificaat (dat dezelfde garanties als het commercieel document bevat) noodzakelijk.**

De volgende vermelding moet op het handelsdocument / de leveringsbon / het document met de hoofding van de inrichting aangebracht zijn, om ontvankelijk te zijn:

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

Date :

Name and signature responsible person :

(1) Can be one of the following options:

- 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

**VII. EXTRA VERKLARINGEN IN GEVAL DE LANDE VAN OORPSRONG VAN DE RAUWE MELK NIET VRIJ ZIJN VAN MOND- EN KLAUWZEER SEDERT 12 MAANDEN**

Wanneer de gebruikte rauwe melk afkomstig is uit LS die niet vrij waren van mond- en klauwzeer in de laatste 12 maanden (zie controle uitgevoerd voor punt II.1.a. (ii) in het certificaat EX.VTP.TR.NN.01.01), dan moeten de grondstoffen /producten afkomstig uit deze

LS vergezeld zijn van een specifieke verklaring van de ophaler van de rauwe melk of de zuivelfabrikant.

Deze verklaring moet elke levering vergezellen.

A. Model voor de ophaler van rauwe melk

Ik ondergetekende .....<sup>(1)</sup>, verantwoordelijke van de inrichting .....<sup>(2)</sup> die rauwe melk ophaalt, verklaar hierbij dat de rauwe opgehaald in .....<sup>(3)</sup> op .....<sup>(4)</sup> en geleverd aan .....<sup>(5)</sup> niet afkomstig is uit veebedrijven die gevestigd zijn in een zone (met een minimum straal van 10 km) waarin zich een uitbraak van mond- en klauwzeer heeft voorgedaan in de laatste 12 maanden.

I undersigned, .....<sup>(1)</sup>, responsible of the establishment .....<sup>(2)</sup> collecting raw milk, hereby declare that the raw milk collected in .....<sup>(3)</sup> on .....<sup>(4)</sup> and delivered to .....<sup>(5)</sup> does not originate from farms located in zones (with a radius of at least 10 km) in which there has been an outbreak of foot and mouth disease in the last 12 months.

Datum/Date:

Handtekening van de verantwoordelijke en stempel van de inrichting / Signature of the responsible and stamp of the establishment:

*(1) naam en voornaam van de verantwoordelijke / name and surname of the responsible*

*(2) naam en registratienummer van de ophaler van de rauwe melk / name and registration number of the raw milk collector*

*(3) land waarin de rauwe melk werd opgehaald / country in which the raw milk was collected*

*(4) datum van ophaling / date of collection*

*(5) naam en erkenningsnummer van de zuivelproductenfabrikant waaraan de rauwe melk geleverd werd / name and approval number of the manufacturer of dairy products to which the raw milk has been delivered*

B. Model voor de zuivelfabrikant

Ik ondergetekende .....<sup>(1)</sup>, verantwoordelijke van de inrichting .....<sup>(2)</sup> die zuivelingrediënten/-producten vervaardigd, verklaar hierbij dat de zuivelingrediënten/-producten met partijnummers .....<sup>(3)</sup>, afgeleid van rauwe melk opgehaald in .....<sup>(4)</sup> en geleverd aan .....<sup>(5)</sup>, niet vervaardigd werden vanuit rauwe melk opgehaald in zones (met een minimum straal van 10 km) waarin zich een uitbraak van mond- en klauwzeer heeft voorgedaan in de laatste 12 maanden.

I undersigned, .....<sup>(1)</sup>, responsible of the establishment .....<sup>(2)</sup> producing dairy ingredients/products, hereby declare that the dairy ingredients/products, with batch number .....<sup>(3)</sup>, derived from raw milk collected in .....<sup>(4)</sup> and supplied to .....<sup>(5)</sup>, have not been manufactured from raw milk collected from farms located in zones (with a radius of at least 10 km) in which there has been an outbreak of foot and mouth disease in the last 12 months.

Datum/Date:

Handtekening van de verantwoordelijke en stempel van de inrichting / Signature of the responsible and stamp of the establishment:

*(1) naam en voornaam van de verantwoordelijke / name and surname of the responsible*

*(2) naam en erkenningsnummer van de productie-inrichting van de zuivelingsrediënten/-producten / name and approval number of the establishment of production of the dairy ingredients/products*

*(3) partij-nr. Van de ingrediënten/producten waarop de verklaring betrekking heeft / batch No of the ingredients/products to which the declaration relates*

*(4) land waarin de rauwe melk werd opgehaald / country in which the raw milk was collected*

*(5) naam en erkenningsnummer van de operator waaraan de zuivelingsrediënten/-producten werden geleverd / name and approval number of the operator to which the dairy ingredients/products have been supplied*