

«Naam»
«Adres»
«Postcode» «Plaats»

UP 16/B1052/JvdS

Leusden, 3 november 2016

Betreft: Certificering van buitenlandse kaas

Kort geleden hebben NVWA en COKZ geconstateerd dat in een aantal gevallen veterinaire certificaten zijn aangevraagd voor buitenlandse zuivelproducten (m.n. kaas) die niet zijn gemaakt op basis van gepasteuriseerde melk. Dit kunnen kazen zijn die gemaakt zijn op basis van rauwe melk of op basis van gethermiseerde melk. In de veterinaire verzoekcertificaten wordt o.a. verklaard dat de te certificeren producten zijn gemaakt op basis van gepasteuriseerde melk. Deze verklaring zou in dergelijke gevallen niet afgegeven moeten worden, deze is onjuist. Daarbij is van belang dat de aanvrager verantwoordelijk is voor de aangeleverde gegevens en de aanvraag van het correcte certificaat.

Om het bedrijfsleven te faciliteren, is voor de export van niet gepasteuriseerde kaas een specifiek verzoekcertificaat gemaakt. In deze circulaire wordt uitgelegd hoe vanaf nu certificaataanvragen voor buitenlandse kaas verlopen en aan welke (extra) voorwaarden moet worden voldaan. Deze procedure geldt alleen voor buitenlandse kaas die rechtstreeks (zonder dat in Nederland een bereidingshandeling plaatsvindt en dus zonder Nederlands erkenningsnummer) wordt geëxporteerd. Buitenlandse kaas die in Nederland nog een verdere bereiding (bijvoorbeeld versnijden) ondergaat wordt door het COKZ gecontroleerd in het kader van de aansluitmodule en wordt voorzien van een Nederlands erkenningsnummer.

Procedure en eisen voor veterinaire certificaten voor buitenlandse kaas op basis van gepasteuriseerde melk

De procedure voor het aanvragen van veterinaire certificaten voor buitenlandse kaas op basis van gepasteuriseerde melk verloopt in grote lijnen hetzelfde als voorheen. Wel moeten COKZ en NVWA in de gelegenheid zijn om vast te stellen dat de kaas inderdaad is geproduceerd op basis van gepasteuriseerde melk. Daarom is certificering alleen mogelijk, indien bij de aanvraag een producentenverklaring wordt meegezonden (geüpload), waarin wordt aangegeven dat de kaas is gemaakt op basis van gepasteuriseerde melk, zoals vermeld in verordening (EG) nr. 853/2004. Op de producentenverklaring dienen in elk geval de volgende gegevens te zijn vermeld:

- Naam en vestigingsplaats producent;
- Erkenningsnummer producent;
- Datum waarop de verklaring is afgegeven;
- Omschrijving van het product en de warmtebehandeling die is toegepast.

De verklaring dient door de producent te zijn ondertekend. Bij alle aanvragen waarvoor vanaf 21 november 2016 inspectie wordt aangevraagd, dienen de verklaringen te worden meegezonden. De verklaring kan een jaar worden gebruikt en moet dan worden vernieuwd. COKZ en NVWA zullen de verklaringen op steekproefbasis controleren.

Procedure en voorwaarden voor verkrijgen van veterinaire certificaten voor buitenlandse kaas op basis van ongepasteuriseerde melk

De aanvraag voor een veterinair certificaat voor buitenlandse kaas op basis van ongepasteuriseerde melk verloopt als volgt:

U dient in CLIENT een nieuwe aanvraag in (dus niet een oude aanvraag kopiëren). Na het invoeren van een datum en land van bestemming moet er in het scherm bij eis een nummer worden vermeld met de volgende tekst: *Veterinaire verzoektekst t.b.v. kaas van ongepasteuriseerde melk*. Als er bij eis geen nummer met de bovenstaande tekst wordt vermeld, neem dan contact op met het COKZ (het verzoek moet dan alsnog voor het desbetreffende land worden aangemaakt).

Langs deze weg kunt u zowel certificaten aanvragen voor kaas op basis van rauwe melk als voor kaas op basis van gethermiseerde melk (melk die wel een warmtebehandeling heeft ondergaan maar die minder is dan volledige pasteurisatie (72 graden / 15 seconden of ten minste gelijkwaardig)).

Voor het verkrijgen van veterinaire certificaten voor deze producten gelden enkele bijzondere voorwaarden:

- Voor zowel rauwmelkse als gethermiseerde producten gelden specifieke microbiologische eisen. Door middel van een analysecertificaat van een laboratorium dat voor deze onderzoeken is geaccrediteerd dient aangetoond te worden dat de te exporteren producten aan deze eisen voldoen. De analysesresultaten moeten kunnen worden gerelateerd aan de te exporteren partij;
- Voor rauwmelkse buitenlandse kaas zijn de volgende microbiologische criteria van toepassing:
 - o *Listeria monocytogenes* in 25 gram: n=5, c=0
 - o *Salmonella* in 25 gram: n=5, c=0
 - o Coagulase positieve stafylokokken in 1 gram: n=5, c=2, m=10.000, M=100.000
- Voor gethermiseerde buitenlandse kaas gelden de volgende microbiologische eisen:
 - o *Listeria monocytogenes* in 25 gram n=5, c=0
 - o *Salmonella* in 25 gram: n=5, c=0
 - o Coagulase positieve stafylokokken in 1 gram: n=5, c=2, m=100, M=1.000
 - o *Escherichia coli* in 1 gram: n=5, c=2, m=100, M=1.000
- Als het rauwmelkse kaas betreft, dient het etiket te worden meegestuurd (geüpload) met de aanvraag. Voor gethermiseerde kaas is dit niet nodig;

Buitenlandse kaas die in Nederland wordt bewerkt

Buitenlandse kaas die in Nederland nog een laatste bewerking ondergaat (versnijden, raspen en/of rijpen en verpakken, dit noemen we "ompakken" in CLIENT) en daardoor een Nederlands erkenningsnummer verkrijgt, staat onder toezicht van COKZ. Het COKZ zal op steekproefbasis controleren of deze kaas bereid is met gepasteuriseerde melk. Mocht u certificaten willen aanvragen voor buitenlandse kaas die bereid is met rauwe of gethermiseerde melk, dan dient u dit vooraf te melden bij het COKZ. Wij zullen dan samen met u nagaan of en hoe dit product kan worden gecertificeerd. Dit geldt zowel voor veterinaire certificaten als COKZ-certificaten.

Overige buitenlandse zuivelproducten

Indien u een ander dan hiervoor genoemd buitenlands zuivelproduct op basis van on gepasteuriseerde melk wilt exporteren, dient u tijdig contact te zoeken met het COKZ. Wij zullen dan samen met u nagaan of en hoe dit product kan worden gecertificeerd.

Overige relevante bepalingen

Gebleken is dat niet alle aanvragers bekend zijn met enkele specifieke eisen die van belang zijn voor de aanvragen van exportcertificaten voor zuivelproducten op basis van rauwe en/of gethermiseerde melk. Deze eisen gelden voor zowel Nederlandse als buitenlandse producten en zijn:

- Voor alle zuivelproducten op basis van rauwe melk geldt dat op het etiket moet zijn aangegeven dat het product is gemaakt van rauwe melk. Dit moet ook in de productomschrijving op de certificaataanvraag worden vermeld. Voor producten op basis van gethermiseerde melk geldt dit voorschrift niet, alhoewel het wel de voorkeur heeft om deze vermelding inzake de warmtebehandeling op te nemen;
- Tevens moet, indien de gebruikte melk niet door runderen is geproduceerd, in de productomschrijving worden vermeld van welke diersoort de melk afkomstig is. Bij mengproducten moeten alle betrokken diersoorten (dus ook runderen) in de productomschrijving worden vermeld. Deze eis geldt voor alle zuivelproducten (dus niet alleen kaas), onafhankelijk van de toegepaste hittebehandeling.

Voor nadere informatie kunt u contact opnemen met de afdeling Exportcertificaten (certificaten@cokz.nl).

De directeur van het COKZ,



Ir. M.J.A. Bouwman