

Brussel,09.03.2006

**Richtsnoer bij de implementatie van het
Koninklijk Besluit van 10 november 2005
betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke
oorsprong**

Dit document is gericht tot de levensmiddelenbedrijven en de controleurs en inspecteurs van het FAVV en is bedoeld als richtsnoer bij de implementatie van het Koninklijk Besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Dit document heeft geen kracht van wet.

Dit is een evoluerend document dat zal aangepast worden op basis van ervaringen, veelgestelde vragen en andere nuttige informatie.

1. INLEIDING

Het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong werd op 23 november 2005 gepubliceerd in het Belgisch Staatsblad.

Dit besluit bepaalt algemene hygiënevoorschriften voor het hanteren van vlees en visserijproducten in de distributiesector (winkels, restaurants, collectiviteiten, ...) en bijkomende specifieke voorschriften voor slagerijen, detailhandelszaken wild en gevogelte, viswinkels en ambulante handelaars. Deze voorschriften zijn supplementair aan de voorschriften van de Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

Het verschijnen van nieuwe Europese Verordeningen op gebied van voedselveiligheid en hygiëne voor levensmiddelenbedrijven en het feit dat de vroegere wetgeving sterk verouderd was, hebben geleid tot een volledige herwerking van de wetgeving van toepassing op de detailhandel in vlees en visserijproducten.

Nieuwe Europese Verordeningen:

- Verordening (EG) Nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden ;
- Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten ;
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne, en
- Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

De bestaande voorschriften voor de detailhandel in vlees en visserijproducten beschreven in:

- het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de vleeswinkels en de daarbij behorende bereidingswerkplaatsen ;
- het koninklijk besluit van 9 juni 2003 tot vaststelling van bepaalde beschermende maatregelen in de vleeswinkels en de daarbij behorende bereidingswerkplaatsen tegen overdraagbare spongiforme encefalopathieën ;
- het ministerieel besluit van 19 juli 1956 aangaande de vergunning bedoeld bij artikel 3 van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de vleeswinkels en de daarbij behorende bereidingswerkplaatsen ;

- het ministerieel besluit van 18 maart 1983 tot uitvoering van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de vleeswinkels en de daarbij behorende bereidingswerkplaatsen ;
- het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis, en
- het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen

worden door dit besluit opgeheven.

2. TOELICHTING PER HOOFDSTUK

2.1. Definities

2.1.1. Het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong

1. levensmiddelen van dierlijke oorsprong: vers vlees, vleesbereidingen, gehakt vlees, vleesproducten, andere behandelde producten van dierlijke oorsprong, verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verwerkte visserijproducten, levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren, levende mariene buikpotigen, slakken, kikkerbiljetjes en eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen

Wanneer de term "levensmiddelen van dierlijke oorsprong" in dit document wordt gebruikt, slaat deze enkel op de bovenvernoemde levensmiddelen van dierlijke oorsprong en niet op andere levensmiddelen van dierlijke oorsprong zoals zuivel, eieren, honing, ...

Levende tweekleppige weekdieren: mosselen, oesters, Sint-Jakobsschelpen, ...

Levende stekelhuidigen: haarsterren, zeesterren, slangsterren, zee-egels, zeekomkommers, ...

Levende manteldieren: zakpijpen, salpen, mantelvisjes, ...

Levende mariene buikpotigen: zeeslakken

Indien de bovenvermelde soorten niet levend maar bewerkt of verwerkt in de handel worden gebracht vallen zij onder de definitie van visserijproducten.

Mariene zoogdieren: walvissen (verkoop verboden in België)

Aquatische reptielen: krokodillen

2. andere behandelde producten van dierlijke oorsprong: vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, kanen, vleesmeel, zwoerd in poeder, gezouten of gedroogd bloed, gezouten of gedroogd bloedplasma en behandelde magen, blazen en darmen
3. wervelkolom: de wervelkolom aangewezen als gespecificeerd risicomateriaal bij Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad

van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën

4. verkooppunt: bedrijfsruimte, vast of mobiel, permanent of tijdelijk, of het geheel daarvan, waarin of waar hoofdzakelijk of in bijkomende orde, detailhandel wordt uitgeoefend door een levensmiddelenbedrijf

Voorbeelden: ambulante handel, automaat, restaurant, collectiviteit, broodjeszaak, slagerij, detailhandel wild en gevogelte, viswinkel, kruidenierszaak, traiteur, slagerijafdeling van een supermarkt, visafdeling van een supermarkt, distributiecentrum voor supermarkten dat levensmiddelen van dierlijke oorsprong enkel opslaat, transporteert en levert aan detailhandelszaken, groothandelaar die levensmiddelen van dierlijke oorsprong enkel opslaat, transporteert en levert aan detailhandelszaken,....

5. ambulante handel: de detailhandel uitgeoefend in mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten door een levensmiddelenbedrijf met inbegrip van de ambulante activiteiten waarvan sprake in artikel 2 van de wet van 25 juni 1993 betreffende de uitoefening van ambulante activiteiten en de organisatie van openbare markten
6. vleeswinkel: winkel, pluimvee-, lagomorfen- en wildhandel, slagerij, slagerijafdeling van een supermarkt of ambulante handel, waar de detailhandel, met inbegrip van de be- of verwerking, in vers vlees, vleesbereidingen, gehakt vlees, vleesproducten en andere behandelde producten van dierlijke oorsprong wordt uitgeoefend

Het gaat hier om winkels waar vers vlees wordt uitgebeend, versneden, gehakt, bereid of verwerkt tot vleesproducten,... om in bulk of voorverpakt te verkopen. Een producent van vleesproducten (gerookte ham, paté, foie gras, ...) die deze verkoopt in zijn detailhandel valt ook onder vleeswinkel.

7. viswinkel: winkel, vishandel, visafdeling van een supermarkt of ambulante handel waar de detailhandel, met inbegrip van de be- of verwerking, in verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verwerkte visserijproducten, levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen wordt uitgeoefend

Het gaat hier om winkels waar verse visserijproducten worden ontkopt, gestript, gefileerd, in moten verdeeld, gehakt of verwerkt,... om in bulk of voorverpakt te verkopen. Een producent van landslakken die deze verwerkt en verkoopt in zijn detailhandel behoort hier niet toe.

8. bijhorende werkplaats: het lokaal dat bij een vlees- of viswinkel behoort, waarin met het oog op de verkoop of de levering in deze vlees- of viswinkel, de be- en/of verwerking van levensmiddelen van dierlijke oorsprong alsook de opslag gebeuren
9. voedingswinkel: algemene voedingswinkel, afdeling algemene voeding van een supermarkt of ambulante voedingshandel, waar de detailhandel, met uitsluiting van de be- en/of verwerking, van levensmiddelen van dierlijke oorsprong die zijn voorverpakt overeenkomstig het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, plaatsvindt

Hieronder wordt verstaan: winkels zoals supermarkten en kruidenierszaken die – voor wat levensmiddelen van dierlijke oorsprong betreft - hoofdzakelijk voorverpakte levensmiddelen verkopen zoals vers vlees, vleesproducten, verse visserijproducten,... en daarnaast eventueel ook vleesproducten en verwerkte visserijproducten (zoals hesp, salami, paté, vleessalade, krabsla, ...) die uit hun oorspronkelijke verpakking werden gehaald en achter de toonbank in plakjes gesneden of geportioneerd worden. Hier kunnen eventueel ook bereide schotels of salades met vlees of vis (zoals koude schotels, vol-au-vent, lasagne, tonijnsalade...) worden klaargemaakt en verkocht, maar indien vers vlees of verse visserijproducten worden gehanteerd of bewerkt om als dusdanig te verkopen (voorverpakt of in bulk) moet voldaan zijn aan de voorwaarden van toepassing op vleeswinkels, respectievelijk viswinkels. De verkoop van américain préparé in voedingswinkels en broodjeszaken wordt enkel toegestaan voor de bereiding van belegde broodjes en niet voor de verkoop in bulk als dusdanig. De américain préparé moet worden aangekocht bij een erkende inrichting of een slagerij.

2.1.2. Overige definities

Zie bijlage.

2.2. Algemene bepalingen

Dit onderdeel is van toepassing op alle verkooppunten (gewoon of ambulant) waar de detailhandel in levensmiddelen van dierlijke oorsprong plaatsvindt: automaat, restaurant, collectiviteit, broodjeszaak, slagerij, detailhandel wild en gevogelte, viswinkel, kruidenierszaak, traiteur, slagerijafdeling van een supermarkt, visafdeling van een supermarkt, distributiecentrum voor supermarkten dat levensmiddelen van dierlijke oorsprong enkel opslaat en transporteert, groothandelaar die levensmiddelen van dierlijke oorsprong enkel opslaat, transporteert en verkoopt aan detailhandelszaken,....

(Art 3) Indien verordening 853/2004 geen erkenning vereist - bijvoorbeeld voor het vervaardigen van bepaalde producten samengesteld uit producten van plantaardige oorsprong en verwerkte producten van dierlijke oorsprong zoals broodjes met ham, pizza's met salami, ingeblikte zuurkool met voorgedroogde worsten, ... - dan mag men zich uiteraard bevoorraden bij niet erkende inrichtingen.

De levering tussen verkooppunten wordt verder behandeld in onderdeel 2.8.

(Art 4) In automaten mogen levensmiddelen van dierlijke oorsprong verkocht worden, dus ook vers vlees en verse visserijproducten, op voorwaarde dat deze voorverpakt zijn.

(Art 5, §1, 3) Met voldoende wasbakken wordt bedoeld :

- een wasbak voor het reinigen van de handen in de onmiddellijke nabijheid van de toiletten voorzien van warm en/of koud stromend drinkbaar water
- in verkooplokalen (of winkelwagens) waar onverpakte levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden gehanteerd (of in de onmiddellijke nabijheid ervan: bijvoorbeeld gang of sas): minimum één wasbak voor het reinigen van de handen voorzien van warm en/of koud stromend drinkbaar water. In lokalen waar enkel verpakte levensmiddelen worden gehanteerd (verkoop of opslag) is geen wasbak voor het reinigen van de handen vereist.
- in werkplaatsen wordt aangeraden: een wasbak voor de handen voorzien van warm en/of koud stromend drinkbaar water, een wasbak voor de

levensmiddelen voorzien van warm en/of koud stromend drinkbaar water en een wasbak voor het reinigen van het materiaal voorzien van warm en koud stromend drinkbaar water. Het aantal wasbakken nodig in de werkplaats is afhankelijk van de omvang van het bedrijf (aantal personeelsleden, omvang van de productie), maar moet minimum 2 bedragen. In een bedrijf waar bijvoorbeeld slechts 2 personen werkzaam zijn kan in de werkplaats eenzelfde wasbak voor verschillende doeleinden gebruikt worden op voorwaarde dat de nodige maatregelen worden genomen om contaminatie te vermijden (tussentijdse reiniging en ontsmetting). In een omvangrijk bedrijf waar verschillende activiteiten quasi continu plaatsvinden moet het aantal wasbakken daar eveneens aan zijn aangepast.

De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten uitgerust zijn met niet handbediende kranen. Indien dit niet het geval is moeten enkel bij vervanging van de kranen (slijtage, breuk) niet handbediende kranen worden geïnstalleerd. Nieuwe bedrijven moeten niet handbediende kranen installeren.

(Art 5, §2) Indien in de verkooppunten niet wordt uitgesteld voor verkoop (bijvoorbeeld een hoeveslagerij waar het geslachte dier in pakketten verdeeld is voor een beperkt aantal klanten die dit gewoon komen afhalen maar waar eigenlijk geen sprake is voor uitstellen voor verkoop) moet ook niet aan de voorwaarden van §2 worden voldaan.

(Art 6) Slagers kunnen nog verder het controleboek gebruiken als ingaand register maar voor wat het FAVV betreft is dit niet meer verplicht.

Met serienummer wordt hier bedoeld het nummer dat door de inrichting van verzending op het handelsdocument werd geplaatst.

Het register moet kunnen worden voorgelegd op de plaats van verkoop.

(Art 8) Keukenafval en etensresten vallen niet onder het toepassingsgebied van verordening 1774/2002 tenzij:

- afkomstig van internationaal opererende middelen van vervoer,
- bestemd voor dierlijke consumptie, of
- bestemd voor gebruik in een biogasinstallatie of voor verwerking tot compost.

Keukenafval en etensresten (die afval van dierlijke oorsprong bevatten) die niet tot één van bovenvermelde categorieën behoren moeten dus niet als materiaal van categorie 3 worden opgeslagen.

Dit artikel is bijgevolg enkel van toepassing op niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijk bijproducten geproduceerd in vleeswinkels, viswinkels en voedingswinkels.

(Art 9, §1) Deze maximale inwendige temperaturen moeten op elk moment gerespecteerd worden. Bij overschrijding worden de volgende maatregelen genomen door de controleurs en inspecteurs van het FAVV:

1. vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild :
 - $\leq +7,0$ °C: OK
 - $> +7,0$ °C maar $\leq +10,0$ °C: schriftelijke waarschuwing
 - $> +10,0$ °C:
 - verzoek om vrijwillig uit de rekken te nemen of inbeslagname
 - proces verbaal en vernietiging

2. vers slachtafval, vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild, gehakt vlees, vleesbereidingen, verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbilletjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen (voor wat de 5 laatste categorieën betreft is dit niet van toepassing op producten die bij omgevingstemperatuur kunnen bewaard worden):
 - $\leq +4,0$ °C: OK
 - $> +4,0$ °C maar $\leq +7,0$ °C: schriftelijke waarschuwing
 - $> +7,0$ °C: - verzoek om vrijwillig uit de rekken te nemen of inbeslagname
- proces verbaal en vernietiging
3. diepgevroren vlees, visserijproducten, slakken, kikkerbilletjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen
 - $\leq -18,0$ °C: OK
 - $> -18,0$ °C maar $\leq -15,0$ °C: schriftelijke waarschuwing
 - $> -15,0$ °C:
 - verzoek om vrijwillig uit de rekken te nemen of inbeslagname
 - proces verbaal en vernietiging
4. vleesproducten (met uitzondering van vleesproducten die bij omgevingstemperatuur kunnen bewaard worden):
 - $\leq +7,0$ °C: OK
 - $> +7,0$ °C maar $\leq +10,0$ °C: schriftelijke waarschuwing
 - $> +10,0$ °C:
 - verzoek om vrijwillig uit de rekken te nemen of inbeslagname
 - proces verbaal en vernietiging
5. vleesproducten, andere behandelde producten van dierlijke oorsprong, verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbilletjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen waarvoor de fabrikant een specifieke temperatuur op de verpakking heeft vermeld:
 - $\leq +T$ °C: OK
 - $> +T$ °C maar $\leq +(T+3)$ °C: schriftelijke waarschuwing
 - $> +(T+3)$ °C:
 - verzoek om vrijwillig uit de rekken te nemen of inbeslagname
 - proces verbaal en vernietiging
6. verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbilletjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren :
 - $\leq +4,0$ °C: OK
 - $> +4,0$ °C maar $\leq +5,0$ °C: schriftelijke waarschuwing
 - $> +5,0$ °C:
 - verzoek om vrijwillig uit de rekken te nemen of inbeslagname
 - proces verbaal en vernietiging
7. levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen: temperatuur die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving. Hiermee wordt bedoeld een temperatuur van maximum 7,0 °C. Deze temperatuur moet beschouwd worden als richtlijn en niet als actielimiet tot in beslagname. Deze dieren mogen echter niet aan plotse temperatuurschommelingen worden onderworpen aangezien dit een nefast effect heeft op hun levensvatbaarheid

8. levend bewaarde visserijproducten moeten worden gehouden in aquariums bij een temperatuur en op een manier die geen negatief effect hebben op de voedselveiligheid en de overleving. Hiermee wordt bedoeld een temperatuur van 4,0 °C tot 7,0 °C. Deze temperatuur moet beschouwd worden als richtlijn en niet als actielimiet tot in beslagname. Deze dieren mogen echter niet aan plotse temperatuurschommelingen worden onderworpen aangezien dit een nefast effect heeft op hun levensvatbaarheid

(Art 9, §2) Deze minimale inwendige temperatuur van 65 °C voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong die warm worden afgeleverd moet op elk moment gerespecteerd worden. Bij overschrijding worden de volgende maatregelen genomen door de controleurs en inspecteurs van het FAVV:

- $\geq +65,0$ °C: OK
- $< 65,0$ °C maar $\geq 55,0$ °C: schriftelijke waarschuwing
- $< 55,0$ °C: - verzoek om vrijwillig uit de rekken te nemen of inbeslagname
- proces verbaal en vernietiging

Hiermee worden levensmiddelen van dierlijke oorsprong bedoeld die gedurende geruime tijd aan 65 °C worden gehouden om warm aan de consument te worden afgeleverd zoals kip aan het spit, ribbetjes,... Indien deze na een tijd te zijn warm bewaard niet verkocht worden, moeten deze zo snel mogelijk afgekoeld worden tot 4 °C. Dit om de gevaren verbonden aan herhaaldelijk opwarmen en afkoelen van levensmiddelen zoveel mogelijk te beperken.

Het gaat hier niet om het fabriceren van ham, paté of bereide schotels zoals gehaktballetjes in tomatensaus, vol-au-vent, vispannetje, ... om direct na bereiding af te koelen en koud te verkopen. Deze producten moeten na bereiding zo snel mogelijk afgekoeld worden en bewaard worden bij max. 7 °C als het gaat om vleesproducten en max. 4 °C als het gaat om verwerkte visserijproducten, zoals vermeld in art 9, §1, 5° en 12°.

(Art 10) Indien tegelijk gekoelde en warme levensmiddelen van dierlijke oorsprong te koop worden aangeboden moet dit gebeuren in afgescheiden ruimten: aparte lokalen, aparte toonbanken, aparte uitstalkasten, of eventueel andere passende voorziening... zodat de vereiste temperaturen kunnen gehandhaafd worden.

(Art 11, 6°) Dit betekent niet noodzakelijk dat koelwagens moeten gebruikt worden. Wanneer de afstand beperkt is kan ook gebruik worden gemaakt van koelboxen of andere evenwaardige uitrustingen die het toelaten de levensmiddelen op de vereiste temperatuur te bewaren. Transport over langere afstanden zal automatisch meer gesofisticeerde koelsystemen vereisen. Het is aan de exploitant om te beslissen welke vorm van koeling noodzakelijk is om de vereiste temperatuur van de levensmiddelen te handhaven.

(Art 11, 7°) Artikel 11 is enkel van toepassing op vervoer door de exploitant van een verkooppunt. Als het gaat om vervoer:

- vanuit een erkende inrichting naar een verkooppunt moet dit vergezeld gaan van een begeleidend handelsdocument opgesteld door de erkende inrichting conform het KB van 30/12/1992
- vanuit een verkooppunt naar een ander verkooppunt moet dit vergezeld gaan van een begeleidend handelsdocument opgesteld door het verkooppunt van verzending conform art 25, §1, 4° van het KB detailhandel, in dit geval zal uiteraard geen erkenningsnummer op het handelsdocument vermeld worden.

(Art 12) Indien het gehakt, de worsten of andere vleesbereidingen op basis van gehakt vlees van pluimvee niet voorverpakt zijn, moet een etiket op het verpakingspapier worden gekleefd of moet het verpakingspapier van een speciale opdruk voorzien zijn met de vermelding: "Verhitten voor consumptie". Dit geldt ook voor dergelijke producten geleverd aan andere verkooppunten.

Door de beroepsfederaties worden onderstaande stickers voorzien in 2006. De slagers kunnen deze gebruiken of zelf stickers of verpakingspapier laten drukken. Bij overtreding dient de slager zich onmiddellijk in orde te stellen en kunnen er geen gehakt vlees of vleesbereidingen op basis van gehakt vlees van pluimvee meer verkocht worden tot er etiketten aanwezig zijn.

(Art 13) Zowel in de restaurants, viswinkels en andere verkooppunten waar vis wordt gehanteerd en bewerkt (voornamelijk bij het fileren) moet een visuele controle gebeuren voor het opsporen en verwijderen van zichtbare parasieten.

2.3. Vleeswinkels

Dit onderdeel is van toepassing op winkels waar vers vlees wordt uitgebeend, versneden, gehakt, bereid, verwerkt tot vleesproducten, ...om in bulk of voorverpakt te verkopen. Een producent van vleesproducten (gerookte ham, paté, foie gras, ...) die deze verkoopt in zijn detailhandel valt ook onder vleeswinkel.

Een houten hakblok in vleeswinkels wordt nog toegestaan om ergonomische redenen alhoewel deze niet beantwoordt aan de vereisten voor werkkoppervlakken (glad en niet-absorberend) vermeld in de verordening 852/2004. Deze moet echter wel goed worden onderhouden en het vlees mag er niet onnodig op blijven liggen.

(Art 14, 2°) Er moet een aparte koelruimte zijn voor het bewaren van vlees (vers vlees, vleesbereidingen, gehakt vlees, vleesproducten, andere behandelde producten van dierlijke oorsprong). Voor vleeswinkels waar het echter niet mogelijk is om twee koelruimtes te installeren, bijvoorbeeld wegens plaatsgebrek, wordt het toegestaan dat zij alle levensmiddelen in eenzelfde koelcel bewaren maar dan moeten alle nodige maatregelen worden genomen om kruiscontaminatie te vermijden. Dit betekent onder meer aparte rekken, passende recipiënten, zoveel mogelijk verpakken van levensmiddelen (onmogelijk voor karkassen, kwartieren of grote deelstukken), ...

De afvalrecipiënten voor materiaal van categorie 1 of 3 mogen in dezelfde koelruimte of diepvries worden bewaard als de levensmiddelen op voorwaarde dat alle noodzakelijke maatregelen genomen zijn om kruiscontaminatie te vermijden: reiniging en ontsmetting van de afvalrecipiënt na elke ophaling, afval minimum 1 maal in de 14 dagen laten ophalen, ...

(Art 14, 6°) De bedoeling is dat geen contact mogelijk is tussen de stukken wild en het andere vlees, dit betekent dat een aparte toonbank of uitstalkast of een scheidingswand in de toonbank moet voorzien zijn.

(Art 14, 7°) Een voorbeeld hiervan is kip aan het spit.

(Art 15) Dit artikel is enkel van toepassing op gehakt vlees geproduceerd in vleeswinkels en niet op gehakt vlees geproduceerd in inrichtingen erkend volgens de verordening 853/2004. Voor de verkoop van gehakt vlees afkomstig van erkende inrichtingen moeten de instructies van de producent worden gevolgd.

Gehakt vlees geproduceerd in vleeswinkels mag niet langer dan 48 u na productie te koop worden gesteld. Indien dit gehakt vlees echter onmiddellijk na productie wordt voorverpakt in consumentenverpakkingen en voorverpakt wordt verkocht, mag het tot de uiterste consumptiedatum worden te koop gesteld.

(Art 17, 1°) Afgescheiden ruimten zijn niet noodzakelijk aparte lokalen, hiermee wordt bedoeld aparte uitstalkasten of toonbanken of passende scheidingswanden in de toonbanken zodat geen contact mogelijk is en kruiscontaminatie wordt vermeden.

Producten die niet verpakt zijn:

- Vleesproducten en kaas kunnen bijvoorbeeld in dezelfde toonbank worden uitgesteld mits het plaatsnemen van een scheidingswand.
- Vers vlees en verse visserijproducten kunnen niet in dezelfde toonbank worden opgeslagen aangezien er steeds gevaar is voor contaminatie via vloeistoffen en via manipulatie door het personeel.
- Groenten en fruit moeten eveneens in andere toonbanken worden uitgesteld dan de levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Producten die voorverpakt zijn: hier moet rekening worden gehouden met de omvang van het bedrijf en de graad van voorverpakking.

2.4. Viswinkels

Dit onderdeel is van toepassing op winkels waar verse visserijproducten worden ontkopt, gestript, gefileerd, in moten verdeeld, gehakt, verwerkt, ...om in bulk of voorverpakt te verkopen.

(Art 18, 2°) Er moet een aparte koelinstallatie zijn voor het bewaren van visserijproducten. Voor viswinkels waar het echter niet mogelijk is om twee koelruimtes te installeren, bijvoorbeeld wegens plaatsgebrek, wordt het toegestaan dat zij alle levensmiddelen in eenzelfde koelcel bewaren maar dan moeten alle nodige maatregelen worden genomen om kruiscontaminatie te vermijden. Dit betekent onder meer aparte rekken, passende recipiënten, zoveel mogelijk verpakken van levensmiddelen, ...

De afvalrecipiënten voor materiaal van categorie 1 of 3 mogen in dezelfde koelruimte of diepvries worden bewaard als de levensmiddelen op voorwaarde dat alle noodzakelijke maatregelen genomen zijn om kruiscontaminatie te vermijden: reiniging en ontsmetting afvalrecipiënt na elke ophaling, minimum 1 maal in de 14 dagen laten ophalen, ...

(Art 19, 1°) Afgescheiden ruimten zijn niet noodzakelijk aparte lokalen, hiermee wordt bedoeld aparte uitstalkasten of toonbanken of passende scheidingswanden in de toonbanken zodat geen contact mogelijk is en kruiscontaminatie wordt vermeden.

Producten die niet verpakt zijn:

- Vers vlees en verse visserijproducten kunnen niet in dezelfde toonbank worden opgeslagen aangezien er steeds gevaar is voor contaminatie via vloeistoffen en via manipulatie door het personeel.
- Groenten en fruit moeten eveneens in andere toonbanken worden uitgesteld dan de levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Producten die voorverpakt zijn: hier moet rekening worden gehouden met de omvang van het bedrijf en de graad van voorverpakking.

2.5. Voedingswinkels

Dit onderdeel is van toepassing op winkels zoals supermarkten en kruidenierszaken die, voor wat levensmiddelen van dierlijke oorsprong betreft, hoofdzakelijk voorverpakte producten verkopen zoals vers vlees, vleesproducten, verse en verwerkte visserijproducten,...

Voedingswinkels moeten uiteraard ook voldoen aan de algemene voorwaarden vermeld in hoofdstuk II van het KB.

De vergunning "kleinhandelaar in vleeswaren" zoals vermeld in het voormalige KB van 12/12/1955 – die werd afgeleverd door de FOD Middenstand – is afgeschaft.

(Art 20, 1°) Een afgescheiden ruimte betekent een aparte plaats in de winkel of uitstalkast of toonbank naargelang de omvang van de activiteiten.

(Art 21, §1) Vers vlees en verse visserijproducten moeten voorverpakt worden aangekocht en mogen niet geopend worden voor verdere opsplitsing.

(Art 21, §2) Naast voorverpakte levensmiddelen van dierlijke oorsprong kunnen ook vleesproducten en verwerkte visserijproducten (zoals hesp, salami, paté, vleessalade, krabsla, ...) worden verkocht waarvan de oorspronkelijke verpakking werd verwijderd en die achter de toonbank in plakjes gesneden of geportioneerd worden. Het etiket van de oorspronkelijke verpakking moet wel bewaard worden zodat de houdbaarheidsdatum gekend is.

Hier kunnen eventueel ook bereide schotels of salades met vlees of vis worden klaargemaakt en verkocht zoals koude schotels, vol-au-vent, lasagne, tonijnsalade... maar indien vers vlees of verse visserijproducten worden gehanteerd of bewerkt om als dusdanig te verkopen (voorverpakt of in bulk) moet voldaan zijn aan de voorwaarden van toepassing op vleeswinkels, respectievelijk viswinkels.

De verkoop van américain préparé in voedingswinkels en broodjeszaken wordt enkel toegestaan voor de bereiding van belegde broodjes en niet voor de verkoop in bulk als dusdanig. De américain préparé moet worden aangekocht bij een erkende inrichting of een slagerij.

2.6. Ambulante handel

Het advies van het FAVV aan de FOD Middenstand voor het afleveren van leurkaarten zoals vermeld in het voormalig KB van 12/12/1955 is niet langer nodig. De FOD Middenstand dient enkel na te gaan of de ambulante handelaar reeds beschikt over een vergunning (in de toekomst toelating) of een ontvangstmelding van het FAVV.

(Art 23) Enkele voorbeelden van vaste voorzieningen: standjes op beurzen, chalets op kerstmarkten, verkoopsstanden op overdekte markten, ...

Indien het gaat om tijdelijke projecten vb. een beurs of een kerstmarkt worden versoepelingen op de infrastructuurvoorwaarden toegestaan zoals het niet glad, ondoordringbaar en afwasbaar zijn van wanden of dak. Als het gaat om het proeven mogen de levensmiddelen van dierlijke oorsprong zich wel binnen het bereik van het publiek bevinden. De uitzonderingen moeten geval per geval bekeken worden. Op gebied van hygiëne, werkwijze, uitrusting en temperatuur kunnen geen afwijkingen

worden toegestaan. Voor vaste voorzieningen die frequent gebruikt worden kunnen evenmin afwijkingen worden toegestaan.

2.7. Bijhorende werkplaatsen

(Art 24, §2, 1°) Vleeswinkels en viswinkels die reeds bestonden op 03/12/2005 en die niet beschikten over een directe verbinding tussen het verkooplokaal en de bijhorende werkplaats, mogen in de bestaande infrastructuur blijven verder werken, ook als de winkel verkocht wordt aan een andere uitbater. In dergelijke gevallen moeten alle nodige maatregelen worden genomen om contaminatie te voorkomen. Deze maatregelen moeten beschreven zijn in de gids.

In deze optiek wordt het eveneens toegestaan dat de werkplaats zich bevindt aan de overkant van de straat of enkele huizen verder. Deze werkplaats en het verkooplokaal dat erbij hoort, worden aanzien als één bedrijf. De regeling “lokaal, marginaal en beperkt” is hier dus niet van toepassing.

Voor nieuwe verkooppunten die opgestart worden zullen dergelijke uitzonderingen niet worden gegeven tenzij het gaat om tijdelijke situaties tijdens verbouwingen.

Een ambulante slagerij of vishandel moet eveneens over een werkplaats beschikken. Deze moet uiteraard niet direct verbonden zijn met de mobiele of tijdelijke verkoopsruimte.

2.8. Levering tussen verkooppunten

Volgens de verordening 853/2004 (art 1, 5) mogen detailhandelszaken levensmiddelen van dierlijke oorsprong leveren aan andere detailhandelszaken zonder dat zij over een EG-erkenning beschikken, op voorwaarde dat dit volgens nationale wetgeving een marginale, plaatselijke en beperkte activiteit is.

In dergelijke gevallen mag de levering slechts een klein deel uitmaken van de activiteiten van de detailhandelszaak; de bedrijven die de leveringen ontvangen, moeten in de onmiddellijke nabijheid gelegen zijn; en de levering mag slechts bepaalde soorten producten of bedrijven betreffen.

De bedoeling hiervan is om bestaande praktijken verder te kunnen zetten zonder daarbij aan oneerlijke concurrentie te doen ten opzichte van de inrichtingen die wel aan EG-erkenning en bijgevolg ook aan strengere voorwaarden onderworpen zijn.

(Art 25) Enkel vleeswinkels en viswinkels mogen andere verkooppunten bevoorraden in levensmiddelen van dierlijke oorsprong, mits de volgende voorwaarden worden nageleefd:

- een maximale hoeveelheid van 30% (gewicht) van de totale jaarproductie in levensmiddelen van dierlijke oorsprong mag aan andere verkooppunten geleverd worden. Dit wordt berekend op de jaarproductie van het jaar ervoor. Andere levensmiddelen dan deze van dierlijke oorsprong worden niet meegerekend in de jaarproductie.
- er mag maximum 800 kg per week worden geleverd aan andere verkooppunten. Het gaat hier om een absolute hoeveelheid per week en niet om een gemiddelde hoeveelheid per week berekend op jaarbasis.

- de bevoorrade verkooppunten zijn uitsluitend gevestigd in een straal van 80 km
- in de bevoorrade verkooppunten mogen de levensmiddelen alleen ter plaatste en aan de eindverbruiker worden verkocht.

Een slager (of een vishandelaar) die twee of meerdere verkooppunten uitbaat moet de regeling “lokaal, marginaal en beperkt” respecteren bij leveringen tussen deze verkooppunten, tenzij in het onderstaande geval.

Een slager (of een vishandelaar), die een vleeswinkel (of een viswinkel) uitbaat bestaande uit een verkooplokaal en een bijhorende werkplaats en die een tweede verkooplokaal heeft op een ander adres in de onmiddellijke nabijheid, valt niet onder de regeling lokaal, marginaal en beperkt. Indien deze echter nog aan andere verkooppunten levert (zelfs al zijn die zijn eigendom), moeten de leveringen aan deze andere verkooppunten wel lokaal, marginaal en beperkt zijn.

Voor andere verkooppunten dan vlees en viswinkels (zoals voedingswinkels, restaurants, grootkeukens, ...) voorziet het huidige KB geen uitzondering en deze mogen dus ook geen levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan andere verkooppunten leveren.

Opgelet:

- ook horeca, cateringdiensten, bedrijfskantines, grootkeukens van scholen, rusthuizen en ziekenhuizen,... worden beschouwd als verkooppunt en niet als eindverbruiker. Aan dergelijke inrichtingen mogen levensmiddelen van dierlijke oorsprong dus enkel lokaal, marginaal en beperkt worden geleverd
- grootkeukens of cateringsdiensten die bereide maaltijden – waarin vlees of visserijproducten verwerkt zijn – leveren aan collectiviteiten zullen vanaf 2006 ook moeten erkend worden volgens verordening 853/2004, net zoals bedrijven die bereide gerechten leveren aan grootwarenhuizen. Het gaat hier om levering van producten die onder de verordening 853/2004 vallen (bereide maaltijd = producten van plantaardige oorsprong en onverwerkte producten van dierlijke oorsprong verwerkt tot samengestelde product) aan detailhandelszaken. Indien deze grootkeukens of cateringsdiensten zelf detailhandels zijn (grootkeuken verbonden aan school, traiteur met eigen winkel) of enkel aan een beperkt aantal detailhandelszaken leveren (bijvoorbeeld alleenstaande centrale keuken die een slechts beperkt aantal scholen van dezelfde groep bevoorraadt) kan voor deze bedrijven indien zij dit wensen ook een lokaal, marginaal en beperkt regeling worden getroffen. Indien hun enige activiteit het leveren aan andere detailhandelszaken inhoud moeten zij erkend worden
- het bereiden en serveren van maaltijden – waarin vlees of visserijproducten verwerkt zijn – in feestzalen, op beurzen, in collectiviteiten... door cateringsdiensten of traiteurs om ter plaatse te verbruiken, wordt niet beschouwd als levering tussen verkooppunten maar als levering aan de eindverbruiker. Op dergelijke activiteiten staan dus geen beperkingen en deze zijn dus ook niet aan erkenning onderworpen.

- het leveren van producten - samengesteld uit producten van plantaardige oorsprong en verwerkte producten van dierlijke oorsprong - waarvoor geen EG-erkenning vereist is, door een detailhandel aan een andere detailhandel, wordt evenmin beschouwd als levering tussen verkooppunten. Voorbeelden van dergelijke producten zijn: broodjes met ham, pizza's met salami, ingeblikte zuurkool met voorgekookte worsten, ...
- een slagerij of een visafdeling van een grootwarenhuis voor zelfstandige ondernemers (zoals Makro) moet over een erkenning beschikken voor de activiteiten die worden uitgevoerd (tenzij zij enkel voorzien in opslag en transport of tenzij de levering aan andere detailhandelszaken slechts lokaal, marginaal en beperkt zou zijn)

Distributiecentra voor supermarkten en groothandelaars die - voor wat producten van dierlijke oorsprong betreft - enkel voorzien in opslag en transport van producten waarvoor geen opslag met geconditioneerde temperatuur vereist is, moeten volgens de verordening 853/2004 niet langer over een erkenning beschikken.

Distributiecentra voor supermarkten en groothandelaars die - voor wat producten van dierlijke oorsprong betreft - enkel voorzien in opslag en transport van producten waarvoor wel een geconditioneerde temperatuur vooreist is, moeten volgens de verordening 853/2004 niet langer over een erkenning beschikken als ze enkel leveren aan detailhandel. Ze vallen ook niet onder marginale, lokale en beperkte levering maar moeten wel de temperatuursvoorwaarden vermeld in 853/2004 respecteren. Als ze echter leveren aan erkende inrichtingen moeten ze wel over een erkenning beschikken als koelhuis of vrieshuis (KF).

Het herverpakken (b.v. recipiënten of kartonnen dozen voor transport) van levensmiddelen van dierlijke oorsprong door distributiecentra voor supermarkten en groothandelaars die niet over een erkenning beschikken is toegelaten als onderstaande voorwaarden gerespecteerd zijn :

- de levensmiddelen van dierlijke oorsprong zijn voorzien van een volledig omhullende onmiddellijke verpakking
- de onmiddellijke verpakking mag niet worden verwijderd
- alle noodzakelijke vermeldingen moeten op de onmiddellijke verpakking voorkomen (etikettering, identificatiemerk)

2.9. Wijzigingsbepalingen

Alle bepalingen van toepassing op vervoer van vlees door een detailhandelaar werden uit het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen geschrapt. Alle voorschriften voor vervoer van levensmiddelen van dierlijke oorsprong door een detailhandelaar zijn vastgelegd in het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Het koninklijk besluit van 4 december 1995 tot onderwerping aan vergunning van plaatsen waar voedingsmiddelen gefabriceerd of in de handel gebracht worden of met het oog op de uitvoer behandeld worden, wordt gewijzigd in die zin dat:

- hoeveslagers ook over een vergunning moeten beschikken

- melkinrichtingen bedoeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 7 maart 1994 betreffende de erkenning van melkinrichtingen en kopers niet langer over een vergunning moeten beschikken aangezien deze reeds over een erkenning beschikken

3. OVERGANGSMAATREGELEN

Levering tussen verkooppunten

Vanaf 1 januari 2006 mogen volgens de verordening 853/2004 in principe enkel die detailhandelszaken waarvoor de bevoegde overheid nationale beperkingen heeft vastgelegd, levensmiddelen van dierlijke oorsprong leveren aan andere detailhandelszaken. De detailhandelszaken waarvoor geen nationale beperkingen werden vastgesteld mogen enkel nog leveren aan de eindconsument.

Voor het ogenblik is de levering tussen verkooppunten enkel toegestaan voor vleeswinkels en viswinkels en voor de levering van worstenbroodjes door bakkers.

Voor wat de andere detailhandelszaken betreft worden volgende overgangsmatregelen genomen:

- de detailhandelszaken die voor 1 januari 2006 leverden aan andere detailhandelszaken mogen hun bestaande praktijken verder zetten tot er voor hen specifieke maatregelen (lokaal-marginaal-beperkt) worden opgesteld en in afwezigheid van dergelijke maatregelen tot 31/12/2006 (bijvoorbeeld traiteur die levert aan collectiviteiten of horeca, keuken van een school die levert aan andere scholen, alleenstaande centrale keuken die behoort tot een scholengroep en enkel levert aan die scholen, ...)
- verkooppunten (zoals bijvoorbeeld grootkeukens) die enkel leveren aan andere detailhandelszaken zullen niet van deze specifieke maatregelen kunnen genieten en moeten een aanvraag indienen voor erkenning. Zij kunnen echter een voorlopige erkenning krijgen van 3 maanden met mogelijkheid tot verlenging tot 6 maanden. Op die manier kunnen zij hun activiteiten blijven verder zetten

BIJLAGE: DEFINITIES

1. Verordening (EG) Nr. 999/2001

De onderstaande weefsels worden aangewezen als gespecificeerd risicomateriaal:

1. de schedel, exclusief de onderkaak, maar inclusief de hersenen en de ogen, en het ruggenmerg van runderen ouder dan twaalf maanden, de wervelkolom, exclusief de staartwervels, de doornuitsteeksels en dwarsuitsteeksels van de hals-, borst- en lendenwervels, de crista sacralis mediana en de alae sacrales, maar inclusief de achterwortelganglia van runderen ouder dan 24 maanden, alsmede de amandelen, de darmen vanaf de twaalfvingerige darm tot en met het rectum, en het mesenterium van runderen ongeacht de leeftijd ;
2. de schedel, inclusief de hersenen en de ogen, de amandelen en het ruggenmerg van schapen en geiten van meer dan twaalf maanden of waarbij een van de blijvende snijtanden door het tandvlees is gebroken, en de milt en het ileum van schapen en geiten ongeacht de leeftijd.

2. Verordening (EG) Nr. 178/2002

1. levensmiddelenbedrijf: onderneming, zowel publiek- als privaatrechtelijk, die al dan niet met winstoogmerk actief is in enig stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen
2. exploitant van een levensmiddelenbedrijf: natuurlijke persoon of rechtspersoon die verantwoordelijk is voor de naleving van de in de levensmiddelenwetgeving vastgestelde voorschriften in het levensmiddelenbedrijf waarover hij de leiding heeft
3. detailhandel: het hanteren en/of verwerken van levensmiddelen en het opslaan daarvan op de plaats van verkoop of levering aan de eindverbruiker, inclusief distributieterminals, cateringdiensten, bedrijfskantines, institutionele maaltijdvoorziening, restaurants en andere soortgelijke diensten voor voedselvoorziening, winkels, distributiecentra voor supermarkten en groothandelsbedrijven
4. in de handel brengen: het voorhanden hebben van levensmiddelen of diervoeders met het oog op de verkoop, met inbegrip van het ten verkoop aanbieden, of enige andere vorm van al dan niet gratis overdracht, alsmede de eigenlijke verkoop, distributie en andere vormen van overdracht zelf
5. eindverbruiker: de laatste verbruiker van een levensmiddel die het niet als deel van een levensmiddelenexploitatie of –activiteit zal gebruiken.

3. Verordening (EG) nr. 1774/2002

Deze verordening is niet van toepassing op keukenafval en etensresten, tenzij:

- i) afkomstig van internationaal opererende middelen van vervoer,
- ii) bestemd voor dierlijke consumptie, of
- iii) bestemd voor gebruik in een biogasinstallatie of voor verwerking tot compost

1. dierlijke bijproducten: delen van dieren of producten van dierlijke oorsprong die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn
2. gespecificeerd risicomateriaal: materiaal zoals bedoeld in Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën .

(art 4) Onder categorie 1-materiaal wordt verstaan dierlijke bijproducten die aan de onderstaande beschrijving beantwoorden of materiaal dat dergelijke bijproducten bevat:

a) gespecificeerd risicomateriaal

b) producten afkomstig van dieren die stoffen toegediend hebben gekregen die verboden zijn, en producten van dierlijke oorsprong die residuen bevatten van de contaminanten en andere in het milieu aanwezige stoffen, indien dergelijke residuen het in de communautaire wetgeving of, bij gebreke daarvan, in de nationale wetgeving toegestane niveau overschrijden

c) al het dierlijke materiaal dat wordt opgevangen bij de behandeling van afvalwater van categorie 1-verwerkingsbedrijven en andere bedrijfsruimten waar gespecificeerd risicomateriaal wordt verwijderd, met inbegrip van zeefresten, materialen afkomstig van ontzanding, mengsels van olie en vet, slib en materialen verwijderd uit de afvoerleidingen van deze bedrijven, tenzij zulk materiaal geen gespecificeerd risicomateriaal of delen daarvan bevat, en

d) mengsels van categorie 1-materiaal met categorie 2-materiaal of met categorie 3-materiaal dan wel met materiaal van beide categorieën, daaronder begrepen materiaal dat bestemd is om in een categorie 1-verwerkingsbedrijf te worden verwerkt

(art 5) Onder categorie 2-materiaal wordt verstaan dierlijke bijproducten die aan de onderstaande beschrijving beantwoorden of materiaal dat dergelijke bijproducten bevat:

a) producten van dierlijke oorsprong die residuen bevatten van diergeneesmiddelen en contaminanten zoals bedoeld in groep B, punten 1 en 2, van bijlage I van Richtlijn 96/23/EG, indien dergelijke residuen het in de communautaire wetgeving toegestane niveau overschrijden

b) mengsels van categorie 2-materiaal met categorie 3-materiaal, daaronder begrepen materiaal dat bestemd is om in een categorie 2-verwerkingsbedrijf te worden verwerkt, en

c) andere dierlijke bijproducten dan categorie 1-materiaal of categorie 3-materiaal.

(art 6) Onder categorie 3-materiaal wordt verstaan dierlijke bijproducten die aan de onderstaande beschrijving beantwoorden of materiaal dat dergelijke bijproducten bevat:

a) delen van geslachte dieren die overeenkomstig de communautaire wetgeving voor menselijke consumptie geschikt zijn verklaard, maar die om commerciële redenen niet voor menselijke consumptie bestemd zijn

b) delen van geslachte dieren, die voor menselijke consumptie ongeschikt zijn verklaard, maar die geen symptomen van op mens of dier overdraagbare ziekten vertonen en die afkomstig zijn van karkassen die overeenkomstig de communautaire wetgeving voor menselijke consumptie geschikt zijn verklaard

c) huiden, hoeven en horens, varkenshaar en veren van dieren die worden geslacht in een slachthuis nadat zij een keuring vóór het slachten hebben ondergaan waarbij zij geschikt zijn verklaard om voor menselijke consumptie te worden geslacht overeenkomstig de communautaire wetgeving

d) dierlijke bijproducten verkregen bij de productie van voor menselijke consumptie bestemde producten, waaronder ontvette beenderen en kanen

e) andere voormalige voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong of voormalige voedingsmiddelen die producten van dierlijke oorsprong bevatten dan keukenafval en etensresten, die niet langer voor menselijke consumptie bestemd zijn, zulks om commerciële redenen of ten gevolge van gebreken bij de productie of bij de verpakking of andere gebreken die geen enkel gevaar voor mens of dier vormen

f) verse bijproducten van vis afkomstig van bedrijven die visproducten voor menselijke consumptie vervaardigen, en

g) bloed, huiden, hoeven, veren, wol, hoorn, haar en bont afkomstig van dieren die geen klinische symptomen vertonen van een via dat product op mens of dier overdraagbare ziekte

4. Verordening (EG) nr. 852/2004

1. inrichting: elke eenheid van een levensmiddelenbedrijf
2. verontreiniging: de aanwezigheid of de introductie van een gevaar
3. drinkwater: water dat voldoet aan de minimumvereisten inzake voor menselijke consumptie bestemd water die zijn vastgesteld bij Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water
4. onmiddellijke verpakking: het plaatsen van een levensmiddel in een omhulsel of een bergingsmiddel dat rechtstreeks in contact komt met het betrokken levensmiddel, alsmede het omhulsel of het bergingsmiddel zelf
5. verpakking: het plaatsen van één of meer van een onmiddellijke verpakking voorziene levensmiddelen in een tweede bergingsmiddel, alsmede het tweede bergingsmiddel zelf
6. hermetisch gesloten recipiënt: een recipiënt die zo ontworpen en vervaardigd is dat hij volledig afgesloten is voorgevaren

7. verwerking: handeling die het oorspronkelijke product ingrijpend wijzigt, onder meer door middel van verhitten, roken, zouten, rijpen, drogen, marinieren, extraheren of extruderen, of een combinatie van dergelijke behandelingen
8. onverwerkte producten: levensmiddelen die geen behandeling hebben ondergaan, met inbegrip van producten die zijn verdeeld, in partjes, plakken of stukken gesneden, uitgebeend, gehakt, van de huid ontdaan, gemalen, versneden, gereinigd, bijgesneden, gepeld, geplet, gekoeld, bevroren, diepgevroren of ontdood
9. verwerkte producten: levensmiddelen die zijn ontstaan door de verwerking van onverwerkte producten; deze producten kunnen ingrediënten bevatten die nodig zijn voor de vervaardiging ervan of om ze specifieke kenmerken te geven.

5. Verordening (EG) nr. 853/2004

1. VLEES

1.1 Vlees: eetbare delen van de in de punten 1.2 tot en met 1.8 bedoelde dieren, inclusief het bloed.

1.2. Als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren: als landbouwhuisdier gehouden runderen (met inbegrip van de soorten Bubalus en Bison), varkens, schapen, geiten en eenhoevigen.

1.3. Pluimvee: gekweekte vogels, met inbegrip van vogels die niet als landbouwhuisdier worden beschouwd, maar wel als landbouwhuisdier worden gekweekt, met uitzondering van loopvogels.

1.4. Lagomorfen: konijnen, hazen en knaagdieren.

1.5. Vrij wild:

Wilde hoefdieren en lagomorfen, evenals andere landzoogdieren die voor menselijke consumptie bejaagd worden en die krachtens de in de betrokken lidstaten geldende wetgeving als vrij wild beschouwd worden, met inbegrip van zoogdieren die in een gesloten gebied leven met eenzelfde vrijheid als vrij wild, en

- voor menselijke consumptie bejaagde niet-gedomesticeerde vogels.

1.6. Gekweekt wild: gekweekte loopvogels en andere gekweekte landzoogdieren dan die bedoeld in punt 1.2.

1.7. Klein vrij wild: vrij vederwild en in vrijheid levende lagomorfen.

1.8. Grof vrij wild: in vrijheid levende landzoogdieren die niet onder de definitie van klein vrij wild vallen.

1.9. Karkas: het hele slachtdier na slachting en uitslaching.

1.10. Vers vlees: vlees dat, buiten de koel- of vriesbehandeling, geen enkele behandeling heeft ondergaan om de houdbaarheid te bevorderen, met

inbegrip van vacuüm verpakt vlees of vlees in CA-verpakking (gecontroleerde atmosfeer).

1.11. Slachtafval: vers vlees dat geen deel uitmaakt van het karkas, inclusief ingewanden en bloed.

1.12. Ingewanden: de organen uit de borst-, buik- en bekkenholte, evenals de luchtpijp en de slokdarm, en, bij vogels, de krop.

1.13. Gehakt vlees: vlees zonder been, dat in kleine stukken is gehakt en minder dan 1 % zout bevat.

1.14. Separatorvlees: het product dat wordt verkregen door vlees dat na het uitbenen nog aan de beenderen vastzit of vlees van de pluimveekarkassen daarvan mechanisch te scheiden, waardoor de spierweefselstructuur verloren gaat of verandert.

1.15. Vleesbereidingen: vers vlees, met inbegrip van vlees dat in kleine stukken is gehakt, waaraan levensmiddelen, kruiden of additieven zijn toegevoegd of dat een verwerking heeft ondergaan die niet volstaat om de inwendige spierweefselstructuur van het vlees te veranderen en daardoor de kenmerken van vers vlees te doen verdwijnen.

2. LEVENDE TWEЕКLEPPIGE WEEKDIEREN

2.1. Tweekleppige weekdieren: plaatkieuwige weekdieren (lamellibranchiata)

3. VISSERIJPRODUCTEN

3.1. Visserijproducten: alle vrije of gekweekte zee- of zoetwaterdieren (met uitzondering van levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen, en alle zoogdieren, reptielen en kikkers), alle eetbare vormen, delen en producten van deze dieren daaronder begrepen.

3.2. Verse visserijproducten: onverwerkte visserijproducten, in gehele staat of na bewerking, daaronder begrepen vacuüm of onder een gewijzigde atmosfeer verpakte producten die geen andere op conservering gerichte behandeling hebben ondergaan dan koeling.

3.3. Bewerkte visserijproducten: onverwerkte visserijproducten die een behandeling hebben ondergaan waardoor hun anatomische toestand is gewijzigd, zoals strippen, koppen, in moten verdelen, fileren, en hakken.

4. KIKKERBILLETJES EN SLAKKEN

4.1. Kikkerbilletjes: het achterste gedeelte van tot de soorten Rana (familie Ranidae) behorende dieren, transversaal doorgesneden achter de voorste ledematen, gestript en gevild.

4.2. Slakken: terrestrische buikpotigen van de soorten Helix pomatia L., Helix aspersa Muller en Helix lucorum en tot de Achatinidae behorende soorten.

5. VERWERKTE PRODUCTEN

5.1. Vleesproducten: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van vlees of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten, zodat op het snijvlak geconstateerd kan worden dat de kenmerken van vers vlees verdwenen zijn.

5.2. Verwerkte visserijproducten: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van visserijproducten of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten.

5.3. Gesmolten dierlijke vetten: voor menselijke consumptie bestemde vetten die afkomstig zijn van het smelten van vlees, met inbegrip van de beenderen.

5.4. Kanen: het eiwithoudende residu van het smeltproces, na gedeeltelijke afscheiding van vet en water.

5.5. Behandelde magen, blazen en darmen: magen, blazen en darmen die, nadat zij zijn gereinigd, een behandeling hebben ondergaan (b.v. zouten, verhitten, drogen).

6. Het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen

voorverpakt voedingsmiddel: de verkoopenheid, bestaande uit een voedingsmiddel en het verpakkingsmiddel waarin dit alvorens te koop te worden aangeboden is verpakt, waarbij dit verpakkingsmiddel het voedingsmiddel geheel of ten dele kan bedekken, maar zodanig dat de inhoud niet kan worden veranderd zonder dat het verpakkingsmateriaal wordt geopend of aangetast