



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Bestuur van de Controle
Primaire productie

AC-Kruidtuin - Food Safety
Center – 7^{de} verdieping
Kruidtuinlaan 55
1000 Brussel
Tel. 02/211 82 11
Fax. 02/211.83.63

info@favv.be
www.favv.be

Traceerbaarheid rundvlees

Correspondent :	Dr Lic. M. Poumay – Dr Lic. Ph. Dodion		
Toestelnummer :	02 / 211.84.31 – 02/211.83.52.		
E-mail :	michele.poumay@favv.be - philippe.dodion@favv.be		
Uw brief van	Uw kenmerk	Ons Kenmerk	Bijlagen
		39/JG/02/MLT/G5226	1
			Datum
			01.10.2002

Betreft : Verklarende Nota

DEEL I : controle door het FAVV

- aangaande de verordening (EG) 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
- aangaande de verordening (EG) 1760/2000 van 17 juli 2000 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten.
- aangaande de verordening (EG) 1825/2000 van 25 augustus 2000 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen van bovenvermelde verordening (EG) 1760/2000, gewijzigd door de verordening (EG) Nr 275/2007 van de Commissie van 15 maart 2007.
- aangaande de verordening (EG) 999/2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën, gewijzigd ten laatste bij verordening (EG) 357/2008 van 23 april 2008.
- Beschikking 2007/453/EG van de Commissie van 29 juni 2007 tot vaststelling van de BSE-status van lidstaten, derde landen of gebieden daarvan naar gelang van hun BSE-risico
- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

DEEL II : controle door het FAVV in het slachthuis en in de transformatie en door Economische zaken in de distributie

- aangaande de verordening (EG) 1234/2007 van de Raad van 22 oktober 2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en specifieke bepalingen voor een aantal landbouwproducten (Integrale-GMO-verordening)
- aangaande de verordening (EG) 566/2008 van de Commissie van 18 juni 2008 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad betreffende de afzet van vlees van runderen die niet ouder zijn dan twaalf maanden

Deze verordeningen zijn terug te vinden op de site van de Europese Unie:
<http://eur-lex.europa.eu>

Gecoördineerde versie (07-08-2009)
Originele versie (01-10-2002)
Aanpassing nr 1 (23-04-2007)
Aanpassing nr 2 (03-06-2008)
Aanpassing nr 3 (07-08-2009)

Onze opdracht is te waken
over de veiligheid van de
voedselketen en de kwaliteit
van ons voedsel, ter
bescherming van de
gezondheid van
mens, dier en plant.

Aanhef:

DEEL I

De verordeningen (EG) nrs 1760/2000 en 1825/2000 zijn van toepassing op vers vlees afkomstig van runderachtigen, gekoeld of bevroren, hierbij inbegrepen vers gehakt rundvlees, gekoeld of bevroren, evenals vlees van het middenrif en longhaasjes, gekoeld of bevroren (middenrifpijler = longhaas ;middenrif = omlopen; zie bijgevoegd schema). Zij zijn niet van toepassing op de staart en slachtafvallen andere dan de longhaas en omloop.

De toepassing ervan is verplicht **in alle inrichtingen** waar dit vlees wordt bewerkt, of gecommmercialiseerd, **dus niet enkel in de inrichtingen die erkend zijn voor de Gemeenschappelijke Markt (voor het vlees bestemd voor de nationale markt, de intra-communautaire markt of uitvoer naar derde landen), maar ook in de detailhandel (inbegrepen de ambulante handel).**

Nota: in deze verklarende nota wordt verstaan onder :

- “vlees” : vlees afkomstig van runderen niet alleen van volwassen runderen maar ook van kalveren (en tevens vlees van Bubalus bubalis en Bison bison).
- "voorgehakt vlees" : vlees dat een eerste maal gehakt geweest is en nog verder moet gehakt worden,
- "voorversneden vlees " : vlees dat een eerste maal uitgesneden werd en nog verder moet uitgesneden worden,
- “wervelkolom” : beenderen van de wervelkolom, exclusief de staartwervels, de doornuitsteeksels en de dwarsuitsteeksels van de hals-, borst- en lendenwervels, de crista sacralis mediana en de alae sacrales, maar inclusief de achterwortelganglia en het ruggenmerg.
- “gehakt vlees”: in zeer kleine stukken gehakt of door een gehaktmolen gehaald vlees van een van de in artikel 12 van Verordening (EG) nr. 1760/2000 genoemde Gncodes dat **minder dan 1 % zout** bevat.
- “afsnijdsels”: als geschikt voor menselijke consumptie erkende kleine stukken vlees die uitsluitend het gevolg van opmaak zijn en zijn verkregen bij het uitbenen van karkassen en/of het uitsnijden van vlees.
- “uitgesneden vlees”: vlees dat is uitgesneden in blokjes, sneden of andere individuele porties die niet verder door een marktdeelnemer (handelaar) hoeven te worden uitgesneden voordat zij door de eindverbruiker worden gekocht, en die door deze laatste rechtstreeks kunnen worden gebruikt. Gehakt vlees en afsnijdsels vallen niet onder deze begripsomschrijving.

- “voorverpakt uitgesneden vlees”: verkoopeenheid die bestemd is om in ongewijzigde staat te worden aangeboden aan de eindverbruiker of aan een inrichting die geen andere activiteit dan detailhandel heeft, en die bestaat uit uitgesneden vlees en de verpakking waarin dat vlees is verpakt alvorens ten verkoop te worden aangeboden, ongeacht of die verpakking het vlees volledig dan wel slechts gedeeltelijk bedekt, met dien verstande dat de inhoud niet gewijzigd mag kunnen worden zonder dat de verpakking wordt geopend of gewijzigd.
- “niet-voorverpakt uitgesneden vlees”: uitgesneden vlees dat, zonder te zijn voorverpakt, met het oog op verkoop wordt uitgestald in een verkooppunt waar wordt verkocht aan de eindverbruiker, en elk stuk vlees dat, zonder te zijn voorverpakt, met het oog op verkoop wordt uitgestald in een verkooppunt waar aan de eindverbruiker wordt verkocht, om op verzoek van de eindverbruiker te worden uitgesneden.
- “partij”: al het vlees met of zonder been, bijvoorbeeld karkassen of voor- of achtervoeten of stukken vlees zonder been, dat samen en onder nagenoeg dezelfde omstandigheden is uitgesneden, gehakt of verpakt.
- “detailhandel”: de behandeling en/of de verwerking van vlees en de opslag ervan in verkoop- of leveringspunten waar aan de eindverbruiker wordt verkocht of geleverd, inclusief traiteurs, bedrijfsrestaurants, collectieve eetgelegenheden, restaurants en andere soortgelijke dienstverleners op het gebied van de verstrekking van eetwaren, winkels, distributiecentra voor de bevoorrading van grootwinkelbedrijven en groothandelaren.
- “eindverbruiker”: de laatste verbruiker van uitgesneden vlees, die dit vlees niet gebruikt in het kader van een transactie of activiteit van een tot de voedingssector behorend bedrijf.

Wanneer het product een mengsel is van vers vlees van verschillende diersoorten (bv. varken – kalf) is etikettering slechts verplicht **wanneer het percentage rundvlees meer dan 50% bedraagt**.

Basisprincipes

De operatoren die in de Gemeenschap rundvlees op de markt brengen, zijn er toe gehouden om dit vlees te etiketteren overeenkomstig de EG-verordeningen 1760/2000 en 1825/2000.

Zij moeten ondermeer beschikken over een gedetailleerd identificatiesysteem en registratiesysteem in elk stadium van de productie en de verkoop.

Deze systemen moeten het verband garanderen tussen enerzijds de identificatie van het karkas, het kwartier of de stukken vlees en anderzijds het individuele dier of de groep van betrokken dieren.

Het registratiesysteem bevat in het bijzonder de gegevens over het binnenkomen en het buitengaan van de dieren, karkassen en/of stukken vlees zodanig dat de inrichting steeds het verband kan garanderen tussen hetgeen binnenkomt en hetgeen buitengaat.

Op deze manier zal het steeds mogelijk zijn door stroomopwaarts te zoeken in de productieketen in de eigen inrichting en, in voorkomend geval, in de bedrijven van

herkomst, om toegang te krijgen tot de officiële nummers van de runderen die gebruikt werden bij het samenstellen van gelijk welk lot vlees.

Op dezelfde manier zal het steeds mogelijk zijn om na het vertrek van het vlees uit de inrichting de bestemming te kennen.

DEEL II : Toepassing van Verordeningen (EG) nr. 1234/2007 en 566/2008

Voor vlees van runderen die niet ouder zijn dan 12 maanden gelden naast de verplichtingen van de Verordeningen (EG) nr. 1760/2000 en 1825/2000, die essentieel op traceerbaarheid zijn gericht, ook de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 1234/2007 en 566/2008. Deze Verordeningen beogen in feite een correcte informatie aan de consument omtrent de aard van het vlees (handelsnormen).

Opgelet : in het domein van deze Verordeningen is de definitie “vlees” anders dan wat in de Verordeningen (EG) nr. 1760/2000 en 1825/2000 onder “vlees” wordt begrepen. Onder “vlees” wordt hier verstaan : geslachte dieren, vlees met of zonder been en slachtafvallen, al dan niet versneden, bestemd voor menselijke consumptie, van runderen die niet ouder zijn dan twaalf maanden, aangeboden in verse, gekoelde of bevroren toestand, al dan niet voorzien van een onmiddellijke verpakking of een verpakking.

Dit heeft als praktisch gevolg dat deze etikettering ook dient aangebracht te worden op slachtafval.

Alle runderen die niet ouder zijn dan 12 maanden worden bij hun slachting ingedeeld in één van de volgende 2 categorieën:

- categorie V: runderen van de dag van hun geboorte tot de dag waarop ze de leeftijd van 8 maanden bereiken, identificatieletter: V
- categorie Z: runderen van de dag nadat ze de leeftijd van 8 maanden hebben bereikt tot de dag waarop ze de leeftijd van 12 maanden bereiken, identificatieletter: Z.

De uiteindelijke bedoeling is om bij het aanbieden van het vlees aan de eindconsument een specifieke verplichte verkoopsbenaming te doen gebruiken. Deze verkoopsbenaming verschilt van lidstaat tot lidstaat. In België gelden de volgende verkoopsbenamingen:

- voor vlees van runderen uit categorie V: veau, viande de veau, kalfsvlees, Kalbfleisch
- voor vlees van runderen uit categorie Z: jeune bovin, viande de jeune bovin, jongrundvlees, Jungrindfleisch.

Inhoud

- Afdeling 1 : in de slachthuizen
- Afdeling 2 : in de uitsnijderijen
- Afdeling 3 : in de inrichtingen die gehakt vlees produceren
- Afdeling 4 : in de koel- en vrieshuizen
- Afdeling 5 : in de detailhandel

AFDELING 1 : IN DE SLACHTHUIZEN

DEEL I

a. Identificatiesysteem

Door de exploitant van het slachthuis dient een etiket aangebracht op elk karkas op het einde van de slachtlijn en vóór het verwijderen van het oor. Bij het verdelen van het karkas dient een identiek etiket aangebracht op elk half karkas, kwartier en groot versneden deel vóór het verlaten van het slachthuis.

Dit etiket

- moet blijven hechten aan het vlees
- mag geen stoffen bevatten die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor de volksgezondheid of die de organoleptische eigenschappen van het vlees kunnen wijzigen
- moet zo ontworpen zijn dat het niet kan herbruikt worden.

Naast alle vermeldingen die opgelegd worden door andere wettelijke voorschriften, Belgische of Gemeenschappelijke, moet dit etiket de volgende vermeldingen bevatten:

- **Het officiële nummer van het rund** (SANITELnummer, indien belgisch)
 - De vermelding van de plaats van slachting gedrukt als volgt:
“geslacht in : België (erkenningsnummer van het slachthuis)”
 - **het land van geboorte**
 - **de landen van vetmesting**
 - **het land van slachting**
- } *Indien dit land voor de 3 gevallen België is kan de vermelding als volgt gebeuren:
“oorsprong: België”*

Bovendien moet het etiket dat wordt aangebracht op karkassen of delen van karkassen afkomstig van runderen van 30 maand of minder voorzien zijn van een blauwe streep. Deze blauwe streep houdt in dat de verwijdering van de wervelkolom niet vereist is voor dit vlees (Verordening (EG) nr 999/2001 gewijzigd door Verordening (EG) nr. 357/2008).

Nota

- Een slachthuis mag geen lot samenstellen van karkassen of delen van karkassen. In dit stadium is enkel het officiële nummer van het rund het enige middel om een karkas of een deel ervan te identificeren.
Een slachthuis kan wel een lot samenstellen voor de longhaasjes en omlopen op voorwaarde dat ze afkomstig zijn van dieren die :
 - geboren zijn in hetzelfde land
 - gehouden zijn in het (de) zelfde land(en)
 - geslacht zijn in hetzelfde slachthuis op dezelfde dag.Een lotnummer (**een uniek nummer**) wordt aan dit lot gegeven door het slachthuis.
Het slachthuis moet door zijn registratiesysteem op elk moment de officiële nummers van de runderen waarvan de longhaasjes of omlopen het lot vormen kunnen terugvinden.
- Ook is het niet toegelaten de ISO codes ter aanduiding van de landen te gebruiken. De naam van het land dient volledig vermeld op de etiketten.

- Indien het vlees afkomstig is van een dier gehouden gedurende 30 dagen of minder in het land van geboorte of in het land van slachting, is de vermelding van deze landen als land van vetmesting niet noodzakelijk, voor zover dat de runderen meer dan 30 dagen gehouden werden in een ander land.
- Voor vlees van dieren die vóór 1 januari 1998 in de Gemeenschap zijn geboren, en waarvoor over de plaats waar het dier is geboren en/of waar het is gehouden, geen andere gegevens beschikbaar zijn m.b.t. de plaats waar het dier het laatst is gehouden, wordt de vermelding van de plaats waar het dier is geboren en/of waar het is gehouden, vervangen door: "*" (Geboren vóór 1 januari 98)".
- Voor vlees van dieren die levend in de Gemeenschap zijn ingevoerd en waarvoor over de plaats waar het dier is geboren en/of waar het is gehouden, geen andere gegevens beschikbaar zijn dan m.b.t. de plaats waar het dier het laatst is gehouden, wordt de vermelding van de plaats waar het dier is geboren en/of waar het is gehouden, vervangen door: "*" (Levend in de EG ingevoerd)" of "*" (Levend ingevoerd uit (naam van het derde land))".

b. Registratiesysteem

Het slachthuis dient te beschikken over een registratiesysteem dat toelaat om op elk moment

- de officiële nummers van de runderen die binnenkomen of binnengekomen zijn in de inrichting terug te vinden
- de bestemming van alle karkassen, halve karkassen of kwartieren terug te vinden die van hieruit vertrekken, inbegrepen de slachtafvallen
N.B. : alhoewel verplichte etikettering niet van toepassing is op slachtafvallen, gelden toch algemene traceerbaarheidsregels (Verordening (EG) nr. 178/2002 en K.B. van 14.11.2003)
- het verband tussen de aangevoerde dieren en de afgevoerde karkassen/karkasdelen en slachtafvallen¹

Daarom dient het systeem ten minste de volgende gegevens te bevatten:

1. SYSTEEM "IN" (voor elk rund dat wordt afgeladen in het slachthuis) :

- het **officiële nummer** van het rund dat binnenkomt in het slachthuis
- de **datum van binnenkomen**
- de **slachtdatum**
- de **herkomst**: de gegevens van de laatste veehouderij waar het rund aanwezig was.

Al de bovenstaande gegevens komen voor in Beltrace

¹ Koninklijk besluit van 14.11.2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen : artikel 6, §3 en Verordening (EG) nr. 1825/2000: artikel 1.

2. SYSTEEM "UIT" (voor elk karkas/karkasdeel en alle slachtafvallen):

- het **officiële nummer** van het karkas/karkasdeel en de **identificatie** van de slachtafvallen
- de **aard** van het vlees
- het **gewicht (of de hoeveelheid)**
- de **datum van vertrek**
- de **bestemming** : de gegevens van de inrichting die het vlees afneemt

Geen van deze elementen is opgenomen in Beltrace. Er dient dus door de exploitant een ander systeem ingesteld te worden.

Het registratiesysteem dient zo ontworpen te zijn dat alle gevraagde informatie snel en gemakkelijk terug te vinden is. Het mag geïnformatiseerd zijn.

DEEL II : Toepassing van Verordeningen (EG) nr. 1234/2007 en 566/2008

a) Etikettering

Op de karkassen van runderen die niet ouder zijn dan 12 maanden, dienen de volgende gegevens te worden vermeld:

- de slachtleeftijd van de dieren: "**slachtleeftijd: tot acht maanden**" of "**slachtleeftijd: van acht tot twaalf maanden**".
Deze vermelding mag vervangen worden door de respectievelijke identificatieletter "**V**" of "**Z**".

Opgelet: in de slachthuizen dient de identificatieletter onmiddellijk na het slachten aan de buitenzijde van het karkas te worden aangebracht d.m.v. een etiket of een stempel.

De etiketten zijn minstens 50 cm² groot en de identificatieletter wordt duidelijk leesbaar op het etiket aangebracht.

Indien een stempel wordt gebruikt, moet de hoogte van de letter minstens 2 centimeter bedragen. De letter wordt rechtstreeks op het vlees aangebracht met onuitwisbare inkt (E155 bruin HT).

De etiketten of stempels moeten op de voor- en achterkwartieren aangebracht worden en moeten meteen zichtbaar en perfect leesbaar zijn, zodat de controle instanties ze gemakkelijk kunnen controleren. Voor slachtafvallen is geen specifieke plaats voorgeschreven.

In tegenstelling tot de verplichte etikettering overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 1760/2000 en 1825/2000 moeten de etikettering {"**slachtleeftijd: tot acht maanden**" of "**V**"} of {"**slachtleeftijd: van acht tot twaalf maanden**" of "**Z**"} en de hieronder vermelde verkoopsbenaming "**kalfsvlees / jongrundvlees**" ook worden aangebracht op slachtafvallen, hoewel daarvoor geen specifieke plaatsbepaling is vastgelegd.

- de verkoopsbenaming
 - a) voor vlees van runderen uit categorie V: veau, viande de veau, kalfsvlees, Kalbfleisch
 - b) voor vlees van runderen uit categorie Z : jeune bovin, viande de jeune bovin, jongrundvlees, Jungrindfleisch.

De verkoopbenamingen mogen worden aangevuld met de vermelding van de benaming of de aanduiding van de betrokken stukken vlees of van het betrokken slachtafval.

De slachtleeftijd van de dieren en de verkoopbenaming moeten duidelijk leesbaar zijn in elk stadium van de productie en de afzet.

b) Registratiesysteem

Het registratiesysteem van de inrichting moet toelaten om op elk moment de volgende gegevens snel en gemakkelijk terug te vinden:

- het verband tussen, enerzijds de identificatie van het dier waarvan het vlees afkomstig is en anderzijds de op het etiket van het vlees vermelde verkoopbenaming, slachtleeftijd en identificatieletter van de categorie
- het verband tussen het aangevoerde dier / vlees en het afgevoerde vlees.

De volgende gegevens dienen daartoe te worden geregistreerd:

- het **identificatienummer** (voor Belgische runderen: het Sanitелnummer) en de **geboortedatum** van het dier
- een **referentienummer** voor de vaststelling van het verband tussen, enerzijds de identificatie van het dier waarvan het vlees afkomstig is en anderzijds de op het etiket van het vlees vermelde verkoopbenaming, slachtleeftijd en identificatieletter van de betrokken categorie
- de **datum waarop de dieren / het vlees** in de inrichting zijn **binnengekomen**
- de **datum waarop het vlees** de inrichting heeft **verlaten**

AFDELING 2 : IN DE UITSNIJDERIJEN

Deel I

a. Identificatiesysteem:

In de uitsnijderijen dient de exploitant ervoor te zorgen dat het aanwezige vlees op elk moment geïdentificeerd kan worden.

Het is zijn verantwoordelijkheid om er voor te zorgen dat alle rundvlees dat zijn inrichting binnenkomt op een correcte manier is geïdentificeerd.

Daarenboven moet hij er voor zorgen dat de etiketten op het binnenkomende vlees ongeschonden blijven tot op het moment van versnijden. De etiketten mogen slechts verwijderd worden juist vóór het versnijden.

Tijdens het uitsnijden zorgt de exploitant eveneens voor een systeem dat de identificatiegegevens van het uitgesneden vlees beveiligd.

Bij het beëindigen van het versnijden is de identificatie aldus verzekerd :

- bij onverpakt vlees: door een etiket aangebracht op elk versneden stuk. Dit etiket mag geen stoffen bevatten die schadelijk kunnen zijn voor de volksgezondheid of de organoleptische eigenschappen van het vlees wijzigen.
- bij verpakt vlees: door een etiket aangebracht op de eindverpakking. Nochtans indien één of meerdere stukken vlees voorzien zijn van een onmiddellijke verpakking dat als eindverpakking kan doorgaan (in de zin van de Verordening (EG) 852/2004) dient een bijkomend etiket aangebracht op elk van deze onmiddellijke verpakkingen.

Dit etiket, waar ook aangebracht (op het vlees, de onmiddellijke verpakking of eindverpakking):

- mag niet loskomen van de oppervlakte waarop het is aangebracht
- moet zo ontworpen zijn dat het niet kan herbruikt worden.

Naast alle vermeldingen die opgelegd worden door andere wettelijke voorschriften, Belgische of Gemeenschappelijke, moet dit etiket de volgende vermeldingen bevatten:

- **Het officiële nummer van het rund** (SANITELnummer, indien belgisch)
OF

de referentiecode toegekend aan het lot door de uitsnijderij
(zie hierna : “de loten “)

- De vermelding van de plaats van slachting uitgedrukt als volgt:

“geslacht in: (land) (erkenningsnummer van het slachthuis)”

Indien het gaat over een partij voorverpakt uitgesneden vlees, is dit gegeven zo vermeld :

"Groep dieren geslacht in: (land) (erkenningsnummer van het betrokken slachthuis of erkenningsnummers van de twee of drie betrokken slachthuizen)"

Indien het gaat over afsnijdsels, is dit gegeven zo vermeld :

"Geslacht in: (land)"

- De vermelding van de plaats van uitsnijden, uitgedrukt als volgt:

"uitgesneden in: (land) (erkenningnummer van de uitsnijderij)"

Indien het gaat over een partij voorverpakt uitgesneden vlees, is dit gegeven zo vermeld :

" Partij vlees uitgesneden in: : (land) (erkenningnummer van het betrokken uitsnijderij of erkenningnummers van de twee of drie betrokken uitsnijderij)"

Indien het gaat over afsnijdsels, is dit gegeven zo vermeld :

"Geproduceerd in: (land) (erkenningnummer van de betrokken inrichting)".

- **het land van geboorte**
 - **de landen van vetmesting**
 - **het land van slachting**
- } Indien het land voor de 3 gevallen hetzelfde is kan de vermelding als volgt gebeuren:
"oorsprong: (naam van het land)"

Indien het gaat over afsnijdsels, is dit gegeven zo vermeld :

"Geboren/gehouden in: (lijst van landen)".

Nota :

Het is niet toegelaten de ISO codes ter aanduiding van de landen te gebruiken, de naam van het land dient volledig vermeld op de etiketten.

Indien het vlees afkomstig is van een dier gehouden gedurende 30 dagen of minder in het land van geboorte of in het land van slachting, is de vermelding van deze landen als land van vetmesting niet noodzakelijk, voor zover dat de runderen meer dan 30 dagen gehouden werden in een ander land.

Opmerking: rundvlees dat wordt ingevoerd in de Gemeenschap en waarvoor de hierboven beschreven informatie niet beschikbaar is, moet voorzien worden van een etiket met de volgende vermeldingen: "Oorsprong: Niet-EG" en "Geslacht in: (naam van het Derde Land)"

Tevens moet het aangebrachte etiket:

-op het karkas, delen van het karkas of een deelstuk dat nog een stuk van de wervelkolom bevat, afkomstig van een rund van dertig maand of minder (en op de eventuele verpakking)

-op het karkas, delen van het karkas of een deelstuk dat nog een stuk van de wervelkolom bevat, afkomstig van een rund geboren, gehouden en geslacht in één van de volgende landen: Argentinië, Australië, Nieuw-Zeeland, Uruguay, Paraguay, Singapore (zie de bijgewerkte lijst in beschikking nr 2007/453/EG), van gelijk welke leeftijd (en op de eventuele verpakking)

Dit voorschrift betreft alleen maar de etiketten aangebracht op vlees niet bestemd voor rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker.

Etiketten op voorverpakte waren bestemd voor de eindverbruiker mogen dus geen blauwe streep bevatten.

voorzien zijn van een blauwe streep.

Deze blauwe streep houdt in dat de verwijdering van de wervelkolom niet vereist is voor dit vlees (Verordening (EG) nr 999/2001 gewijzigd door Verordening (EG) nr. 357/2008).

Aandacht:

Voor het samenstellen van “loten van versneden vlees” dient de exploitant het volgende principe te volgen :

“De loten van versneden vlees”

Principe :

Alle stukken vlees die één lot versneden vlees vormen dienen dezelfde achtergrond “versneden vlees” te bezitten d.w.z:

- ze dienen te komen van dieren die
 - **geboren zijn in hetzelfde land**
 - **gehouden zijn in het (de) zelfde land(en)**
 - **geslacht zijn in 3 SLACHTHUIZEN maximum**
- bij voorversneden vlees, uitgesneden geweest zijn in **dezelfde uitsnijderij(en)**

De gegevens op het etiket die een lot versneden vlees identificeren slaan zodoende op alle vlees van datzelfde lot.

Het uitsnijden van runderkarkassen kan leiden tot drie mogelijke loten vlees :

1. Het uitgesneden vlees is afkomstig van één enkel dier

In dit geval is de referentiecode op het etiket verplicht het officiële nummer van het dier.

2. Het uitgesneden vlees is afkomstig van karkassen of kwartieren van meerdere dieren

Een lot mag samengesteld zijn uit vlees van verschillende dieren op voorwaarde dat

- zij voldoen aan de hierboven beschreven voorwaarden
- zij op hetzelfde moment worden versneden

De grootte van een lot kan dus in geen geval de productie van 1 dag overschrijden.

De referentiecode op het etiket dat het lot identificeert is een **uniek nummer** toegekend door de uitsnijderij.

De operator moet door zijn registratiesysteem op elk moment de officiële nummers van de runderen waaruit het lot is samengesteld kunnen terugvinden.

3. Het uitgesneden vlees is afkomstig van voorversneden deelstukken van meerdere dieren.

De operator kan meerdere loten hergroeperen in een nieuw lot op voorwaarde dat het vlees waaruit het lot is samengesteld beantwoordt aan het bovenvermelde principe en dat het vlees verder versneden wordt.

Een nieuwe referentiecode (een uniek nummer) wordt toegekend aan dit lot. Via het registratiesysteem is het mogelijk de referentiecodes van de oorspronkelijke loten te identificeren.

b. registratiesysteem

Wij herinneren er U aan dat het verplicht is om in elke uitsnijderij over systemen of procedures waarmee van de ontvangen producten de hieronder gegevens wordt geregistreerd en waarmee het verband tussen de aangevoerde en de afgevoerde producten kan worden gelegd te beschikken (art. 6 van het KB 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen).

Systeem IN :

Hierin dient tenminste de volgende informatie gegeven te worden:

- **datum** van binnenkomen
- ofwel **het officiële nummer van het rund** ofwel **de referentiecode van het vlees** (naargelang hetgeen vermeld wordt op het etiket dat het vlees of zijn verpakking draagt bij aankomst in de inrichting)
- het overeenkomstig **gewicht**
- de **aard** van de deelstukken en de **diersoort**
- de **herkomst** (d.w.z. de gegevens over de laatste inrichting waar de producten hebben verbleven)

Systeem UIT :

Hierin dient tenminste de volgende informatie gegeven te worden:

- **datum** van vertrek

- **ofwel het officiële nummer van het rund ofwel de referentiecode** (naargelang hetgeen vermeld wordt op het etiket dat het vlees of zijn verpakking draagt bij vertrek uit de inrichting)
- de **aard** van de deelstukken en de **diersoort**
- het overeenkomstige **gewicht**
- de **bestemming** (d.w.z. de gegevens over de leveringsplaats van de producten).

Deze systemen moeten zodanig opgesteld worden dat de gegevens gemakkelijk en snel kunnen teruggevonden worden. Zij mogen geïnformatiseerd zijn.

Deel II : Toepassing van Verordeningen (EG) nr. 1234/2007 en 566/2008

a) Etikettering

Vlees van runderen die niet ouder zijn dan 12 maanden moet geëtiketteerd zijn met volgende gegevens:

- de slachtleeftijd van de dieren: **“slachtleeftijd: tot acht maanden”** of **“slachtleeftijd: van acht tot twaalf maanden”**.

Deze vermelding mag vervangen worden door de respectievelijke identificatieletter **“V”** of **“Z”** (Opgelet: dit mag niet gebeuren op vlees bestemd voor de eindgebruiker).

Voor deelstukken kleiner dan een kwartier en slachtafval is geen specifieke plaats voorgeschreven.

Verordeningen (EG) nr. 1760/2000 en 1825/2000 moeten de etikettering **{“slachtleeftijd: tot acht maanden” of “V”}** of **{“slachtleeftijd: van acht tot twaalf maanden” of “Z”}** en de hieronder vermelde verkoopsbenaming **“kalfsvlees / jongrundvlees”** ook worden aangebracht op slachtafval, hoewel daarvoor geen specifieke plaatsbepaling is vastgelegd.

- de **verkoopsbenaming** :
 - c) voor vlees van runderen uit categorie V: veau, viande de veau, kalfsvlees, Kalbfleisch
 - d) voor vlees van runderen uit categorie Z : jeune bovin, viande de jeune bovin, jongrundvlees, Jungrindfleisch.

De verkoopsbenamingen mogen worden aangevuld met de vermelding van de benaming of de aanduiding van de betrokken stukken vlees of van het betrokken slachtafval.

De slachtleeftijd van de dieren en de verkoopsbenaming moeten:

- duidelijk leesbaar zijn in elk stadium van de productie en de afzet, en
- zich in hetzelfde gezichtsveld en op hetzelfde etiket bevinden op het ogenblik dat het vlees de eindverbruiker bereikt. U dient daar dus rekening mee te

houden op het ogenblik dat u voorverpakt vlees produceert dat als dusdanig is bestemd voor de eindverbruiker.

b) Registratiesysteem

Het registratiesysteem van de inrichting moet toelaten om op elk moment de volgende gegevens snel en gemakkelijk terug te vinden:

- het verband tussen, enerzijds de identificatie van het dier waarvan het vlees afkomstig is en anderzijds de op het etiket van het vlees vermelde verkoopbenaming, slachtleeftijd en identificatieletter van de categorie
- het verband tussen het aangevoerde vlees en het afgevoerde vlees.

De volgende gegevens dienen daartoe te worden geregistreerd:

- een **referentienummer** voor de vaststelling van het verband tussen, enerzijds de identificatie van het dier waarvan het vlees afkomstig is en anderzijds de op het etiket van het vlees vermelde verkoopbenaming, slachtleeftijd en identificatieletter van de betrokken categorie
- de **datum waarop het vlees** in de inrichting **is binnengekomen**
- de **datum waarop het vlees** de inrichting heeft **verlaten**
- de **herkomst**: naam en adres van de laatste inrichting waar het vlees aanwezig was.

AFDELING 3 : INRICHTINGEN VOOR DE PRODUCTIE VAN GEHAKT VLEES

Deel I

Herinnering: wordt verstaan onder gehakt vlees, vlees dat in kleine stukken gehakt is, of door een gehaktmolen is gehaald en dat minder dan 1 % zout bevat.

a. Identificatiesysteem :

In de inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt dient de operator er voor te zorgen dat alle rundvlees in zijn inrichting op elk moment kan worden geïdentificeerd. Het is zijn verantwoordelijkheid om er voor te zorgen dat alle rundvlees dat zijn inrichting binnenkomt op een correcte manier is geïdentificeerd

Daarom dient elk etiket op het binnenkomend vlees intact te blijven tot op het moment van bewerken. De etiketten mogen slechts verwijderd worden juist voor het vervaardigen van het gehakt.

De exploitant dient een systeem uit te werken zodat gedurende gans het proces de identificatiegegevens bewaard blijven.

Eens het gehakt verpakt dient een etiket aangebracht op de eindverpakking. Nochtans indien het gehakt voorzien is van een onmiddellijke verpakking die als eindverpakking kan doorgaan (in de zin van de Verordening (EG) 852/2004) dient een bijkomend etiket aangebracht op deze onmiddellijke verpakking(en).

Dit etiket , waar ook aangebracht (op het vlees, de onmiddellijke verpakking of eindverpakking):

- mag niet loskomen van de oppervlakte waarop het is aangebracht
- moet zo ontworpen zijn dat het niet kan herbruikt worden.

VERPLICHTE vermeldingen :

Naast alle vermeldingen die opgelegd worden door andere wettelijke voorschriften, Belgische of Gemeenschappelijke, moet dit etiket tevens de volgende vermeldingen bevatten :

- **ofwel het officiële nummer van het dier** dat gebruikt werd bij het vervaardigen van het gehakt (bij gehakt afkomstig van één enkel rund)

ofwel de referentiecode van het lot

Opgelet : de samengestelde loten dienen te voldoen aan het ondergenoemde "principe " ervan.

- **het land van slachting** van de dieren die gebruikt werden bij het samenstellen van dit gehakt vlees.
- de vermelding van het land waar dit gehakt werd gemaakt, uitgedrukt als volgt:
"geproduceerd in (naam van het land waar dit vlees werd gehakt)"
indien het vlees werd voorgehakt in verschillende landen : dienen alle landen vermeld

INDIEN DE LANDEN VAN GEBOORTE EN VETMESTING VERSCHILLENDE ZIJN VAN HET LAND WAAR HET GEHAKT WERD GEPRODUCEERD, moet men de volgende vermelding toevoegen : **“oorsprong:(naam van het/de land(en) van geboorte en vetmesting van de dieren)”**

Opmerking: rundvlees dat wordt ingevoerd in de Gemeenschap en waarvoor de hierboven beschreven informatie niet beschikbaar is, moet voorzien worden van een etiket met de volgende vermeldingen: “Oorsprong: Niet-EG” en “Geslacht in: (naam van het Derde Land)”

Nota:

Het is niet toegelaten de ISO codes ter aanduiding van de landen te gebruiken, de naam van het land dient volledig vermeld op de etiketten.

FACULTATIEVE vermeldingen

De exploitant mag op het etiket eveneens vermelden :

- de vermelding van de plaats van slachting, uitgedrukt als volgt:
“geslacht in: (Land) (nr van het erkend slachthuis)”
- de vermelding van de plaats van uitsnijden, uitgedrukt als volgt
“uitgesneden in: (Land) (nr van de erkende uitsnijderij)”
indien het vlees versneden is in meerdere, elkaar opvolgende, uitsnijderijen moeten alle landen en de erkenningsnummers van alle uitsnijderijen vermeld worden
- de productiedatum van het gehakt vlees
- **het land van geboorte** van de dieren die gebruikt werden bij het samenstellen van het gehakt vlees.
- **de landen van vetmesting** van de dieren die gebruikt werden bij samenstellen van het gehakt vlees

Voor de samenstelling van de loten van gehakt vlees dient de exploitant het volgende principe te volgen :

De loten van gehakt vlees

PRINCIPE

Alle deelstukken vlees die de samenstelling van een lot gehakt vlees vormen dienen dezelfde achtergrond "gehakt vlees" te hebben d.w.z.

- afkomstig zijn van dieren die :
 - Geslacht in HETZELFDE LAND

Opmerking : indien de exploitant de facultatieve vermelding " plaats van slachting : (land) (nr erkend slachthuis)", wenst te vermelden op het etiket dienen de stukken vlees die het lot gehakt vlees samenstellen bovendien afkomstig te zijn van runderen geslacht IN HETZELFDE SLACHTHUIS.

Indien de exploitant de facultatieve vermelding "plaats van uitsnijden : (land) (nr van erkende uitsnijderij)" op het etiket wenst te vermelden, dienen de stukken vlees die het lot gehakt vlees samenstellen bovendien voorversneden te zijn in 3 inrichtingen maximum.

De gegevens op het etiket die een lot gehakt vlees identificeren slaan zodoende op alle vlees van datzelfde lot.

Het vervaardigen van gehakt van rundvlees kan leiden tot vier mogelijkheden van lotvorming

1. Het gehakt vlees is afkomstig van één enkel dier

In dit geval is de referentiecode op het etiket verplicht het officiële nummer van het dier.

2. Het gehakt vlees is afkomstig van deelstukken van meerdere dieren

Een lot mag samengesteld zijn uit vlees van verschillende dieren op voorwaarde dat

- het vlees voldoet aan de hierboven beschreven voorwaarden
- het gehakt vervaardigd wordt op hetzelfde moment

De grootte van een lot kan dus in geen geval de productie van 1 dag overschrijden

De referentiecode op het etiket dat het lot identificeert is **een uniek nummer** toegekend door de inrichting voor vervaardiging van gehakt.

De operator moet door zijn registratiesysteem op elk moment en voor elk lot, ofwel de officiële nummers van de runderen ofwel de referentiecodes van het versneden vlees waarmee het lot samengesteld werd, kunnen terugvinden.

3. Het gehakt vlees is afkomstig van voorgehakte deelstukken van meerdere dieren

De operator kan meerdere loten gehakt die dezelfde achtergrond hebben hergroeperen in een nieuw lot teneinde het verder te verkleinen

Een nieuwe referentiecode (een uniek nummer) wordt toegekend door de inrichting voor vervaardiging van gehakt.

Via het registratiesysteem is het mogelijk de referentiecodes van de oorspronkelijke loten te identificeren.

4. Het gehakt vlees is vervaardigd met vlees van verschillende diersoorten

Wanneer het product een mengsel is van vers vlees van verschillende diersoorten (bv varken – kalf) is etikettering slechts verplicht wanneer het percentage rundvlees meer dan 50% bedraagt.

De referentiecode op het etiket dat het lot identificeert is **een uniek nummer** toegekend door deze inrichting.

De operator moet door zijn registratiesysteem op elk moment en voor elk lot, ofwel de officiële nummers van de runderen ofwel de referentiecodes van het versneden vlees kunnen terugvinden.

b. registratiesysteem

De inrichting dient te beschikken over een registratiesysteem dat toelaat om op elk

moment:

- de herkomst van het vlees dat binnenkomt in de inrichting terug te vinden.
- de bestemming van al het gehakt vlees dat uit de inrichting vertrekt terug te vinden.
- het verband tussen dit aangevoerd vlees en het afgevoerde gehakt vlees.

Systeem IN :

Te dien einde zal het registratiesysteem vermelden:

- ofwel **het officiële nummer** van het rund ofwel **de referentiecode** die toegekend werd door de inrichting van herkomst (al naargelang hetgeen voorkomt op het etiket dat het vlees of zijn verpakking draagt bij het binnenkomen in de inrichting)
- het **gewicht**
- **datum van binnenkomen** in de inrichting
- de **juiste herkomst** van het stuk of het lot (d.w.z. de gegevens over de laatste inrichting waar de producten hebben verbleven)

Systeem UIT :

Het registratiesysteem vermeldt ook

- de **referentiecode** toegekend aan het lot dat de inrichting verlaat (die zal aangebracht worden op het etiket dat aanwezig is op de verpakking van het gehakt vlees bij vertrek uit de inrichting)
- **datum van vertrek**
- het **gewicht** van het lot
- zijn **juiste bestemming** (d.w.z. de gegevens over de leveringsplaats van de producten).

Het registratiesysteem zal zodanig opgesteld worden dat de gegevens gemakkelijk en snel kunnen teruggevonden worden.

Het mag geïnformatiseerd zijn.

Deel II : Toepassing van Verordeningen (EG) nr. 1234/2007 en 566/2008 : zie uitsnijderijen

AFDELING 4 : In de koel- en vrieshuizen

Deel I

In de koel- en vrieshuizen dient de operator erover te waken dat alle aanwezige vlees op elk moment geïdentificeerd is.

Het is dus zijn verantwoordelijkheid om er voor te zorgen dat alle vlees dat zijn inrichting binnenkomt op een correcte manier is geïdentificeerd.

Registratiesysteem

Wij herinneren er u aan dat het verplicht is om in elk koel- en vrieshuis over systemen of procedures waarmee van de ontvangen producten de hieronder gegevens wordt geregistreerd en waarmee het verband tussen de aangevoerde en de afgevoerde producten kan worden gelegd te beschikken (art. 6 van het KB 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen).

Systeem IN :

Dit moet tenminste de volgende gegevens bevatten :

- **datum** van binnenkomen
- ofwel **het officiële nummer van het rund**, ofwel de **referentiecode** van het vlees (zoals vermeld op het etiket op het vlees of de verpakking bij het binnenkomen in de inrichting)
- het **gewicht**
- de **herkomst** (d.w.z. de gegevens over de laatste inrichting waar de producten hebben verbleven)

Systeem UIT :

Dit dient tenminste te vermelden :

- **datum** van buitengaan
- ofwel **het officiële nummer van het rund**, ofwel **de referentiecode van het vlees** (zoals vermeld op het etiket op het vlees of de verpakking bij het buitengaan uit de inrichting)
- het **gewicht**
- de **aard** van de stukken en de diersoort
- de **bestemming** (d.w.z. de gegevens over de leveringsplaats van de producten).

Deze registers moeten zodanig opgesteld worden dat de gegevens gemakkelijk en snel kunnen teruggevonden worden.

Zij mogen geïnformatiseerd zijn.

In de inrichtingen erkend voor herverpakking

De exploitant van het koel- en vrieshuis die aan herverpakking doet van rundvlees dient een systeem te ontwerpen dat alle identificatiegegevens van het vlees bewaart tijdens de herverpakking.

Hij moet ervoor zorgen dat elke nieuwe verpakking voorzien is van een etiket dat alle vermeldingen i.v.m. retraceerbaarheid overneemt van de oorspronkelijk aangebrachte etiketten (hierbij inbegrepen in voorkomend geval de blauwe streep).

Deel II : Toepassing van Verordeningen (EG) nr. 1234/2007 en 566/2008 : zie uitsnijderijen

AFDELING 5: IN DE DETAILHANDEL

DEEL I

a. Identificatiesysteem :

In de beenhouwerijen en detailhandel dient de exploitant er voor te zorgen dat alle rundvlees dat zich in zijn zaak bevindt op elk moment geïdentificeerd is.

Het is zijn verantwoordelijkheid om er voor te zorgen dat alle rundvlees dat zijn inrichting binnenkomt en buitengaat op een correcte manier geïdentificeerd is.

De etiketten op het rundvlees moeten intact blijven tot op het moment van versnijden of vervaardigen van gehakt; zij mogen slechts verwijderd worden juist vóór het versnijden of het hakken.

Hij dient over een systeem te beschikken dat alle identificatiegegevens van het rundvlees weet te bewaren tijdens het versnijden of het vervaardigen van gehakt.

VERSNEDEN VLEES

1. Voorverpakt versneden vlees

Indien het versneden vlees voorzien is van een onmiddellijke verpakking met als bedoeling de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker, dient op elke onmiddellijke verpakking een etiket aangebracht.

Dit etiket

- mag niet loskomen van de oppervlakte waarop het is aangebracht
- moet zo ontworpen zijn dat het niet kan herbruikt worden.

Naast alle vermeldingen die opgelegd worden door andere wettelijke voorschriften, Belgische of Gemeenschappelijke, moet dit etiket de volgende vermeldingen bevatten :

- **Het officiële nummer van het rund** (SANITELnummer, indien belgisch)
OF
de referentiecode toegekend aan het lot door de operator
Opgelet : de samengestelde loten dienen te voldoen aan het ondergenoemde "principe" ervan.
- De vermelding van de plaats van slachting uitgedrukt als volgt:
"geslacht in: (land) (erkenningsnummer van het slachthuis)"
Indien het gaat over een partij voorverpakt uitgesneden vlees, is dit gegeven zo vermeld :
"Groep dieren geslacht in: (het land) (erkenningsnummer van het betrokken slachthuis of erkenningsnummers van de twee of drie betrokken slachthuizen)"
- De vermelding van de plaats van uitsnijden, uitgedrukt als volgt:
"uitsneden in: (land) (erkenningsnummer van de uitsnijderij)"

Indien het vlees versneden is in maximum 3, uitsnijderijen moeten alle landen en alle erkenningsnummers vermeld worden.

Indien het gaat over een partij voorverpakt uitgesneden vlees, is dit gegeven zo vermeld :

"Partij vlees uitgesneden in: (het land) (erkeningsnummer van de betrokken uitsnijderij of erkenningsnummers van de twee of drie betrokken uitsnijderijen)".

Indien het gaat over afsnijdsels, is dit gegeven zo vermeld :

"Geproduceerd in: (het land) (erkeningsnummer van de betrokken inrichting)".

- **het land van geboorte**
 - **de landen van vetmesting**
 - **het land van slachting**
- } *Indien het land voor de 3 gevallen hetzelfde is kan de vermelding als volgt gebeuren:*
"oorsprong: (naam van het land)"

Opmerking: rundvlees dat wordt ingevoerd in de Gemeenschap en waarvoor de hierboven beschreven informatie niet beschikbaar is, moet voorzien worden van een etiket met de volgende vermeldingen: "Oorsprong: Niet-EG" en "Geslacht in: (naam van het Derde Land)"

Het is niet toegelaten de ISO codes ter aanduiding van de landen te gebruiken, de naam van het land dient volledig vermeld op de etiketten.

2. Niet voorverpakt versneden vlees

De volgende informatie dient onder geschreven vorm en duidelijk zichtbaar voor de consument aangekondigd in het verkooppunt.

- **Het officiële nummer van het rund** (SANITELnummer, indien belgisch)
OF
de referentiecode toegekend aan het lot door de operator
Opgelet : de samengestelde loten dienen te voldoen aan de verder beschreven "principes" ervan.
- **Het/de land(en) van geboorte** :
- **Het/de land(en) waar de dieren waarvan het vlees afkomstig is zijn gehouden** :
- **Het/de land(en) van slachting** :
- **Het/de land(en) waar de karkassen zijn uitgesneden** :

Vlees dat afkomstig is van dieren die in verschillende landen zijn geboren en/of gehouden en/of geslacht, wordt bij de uitstalling met het oog op verkoop duidelijk van elkaar gescheiden. De in het verkooppunt aangebrachte informatie bevindt zich in de nabijheid van dat vlees op een zodanigwijze dat de eindverbruiker gemakkelijk onderscheid kan maken tussen het vlees met verschillende oorsprong.

Voor het niet-voorverpakte uitgesneden vlees dat met het oog op verkoop samen wordt uitgesteld, registreert de marktdeelnemer (handelaar) elke dag onder verwijzing naar de datum van die dag de erkenningsnummers van de slachthuizen waar de dieren zijn geslacht, en van de uitsnijderijen waar de karkassen zijn uitgesneden. Hij deelt deze gegevens mee aan de verbruiker die hem daarom verzoekt.

GEHAKT VLEES

Wanneer het product een mengsel is van vers vlees van verschillende diersoorten (bv varken – kalf) is etikettering slechts verplicht wanneer het percentage rundvlees meer dan 50% bedraagt.

1. Voorverpakt gehakt vlees

Indien het gehakt voorverpakt is voor verbruik met als bedoeling de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker, dient op elke verpakking een etiket aangebracht.

Dit etiket

- mag niet loskomen van de oppervlakte waarop het is aangebracht
- moet zo ontworpen zijn dat het niet kan herbruikt worden.

Verplichte vermeldingen :

Naast alle vermeldingen die opgelegd worden door andere wettelijke voorschriften, Belgische of Gemeenschappelijke, moet dit etiket de volgende vermeldingen bevatten :

- **Ofwel het officiële nummer van het dier** dat gebruikt werd bij het vervaardigen van het gehakt (bij gehakt afkomstig van één enkel rund)

Ofwel een referentiecode gegeven door de exploitant (indien het gehakt afkomstig is van meerdere dieren).

Opgelet : de samengestelde loten dienen te voldoen aan het ondergenoemde "principe " ervan.

- **Het land van slachting** van de dieren die gebruikt werden bij het samenstellen van dit gehakt vlees.
- De vermelding van het land waar dit gehakt werd gemaakt, uitgedrukt als volgt:
"geproduceerd in (naam van het land waar dit vlees werd gehakt)"

indien het vlees werd voorgehakt in verschillende landen : dienen alle landen vermeld

- INDIEN DE LANDEN VAN GEBOORTE EN VETMESTING VERSCHILLENDE ZIJN VAN HET LAND WAAR HET GEHAKT WERD GEPRODUCEERD, moet men de volgende vermelding toevoegen

“oorsprong:(naam van het/de landen van geboorte en vetmesting van de dieren)”

Opmerking: rundvlees dat wordt ingevoerd in de Gemeenschap en waarvoor de hierboven beschreven informatie niet beschikbaar is, moet voorzien worden van een etiket met de volgende vermeldingen: “Oorsprong: Niet-EG” en “Geslacht in: (naam van het Derde Land)”

FACULTATIEVE vermeldingen

De exploitant mag op het etiket eveneens vermelden :

- De vermelding van de plaats van slachting, uitgedrukt als volgt:
“geslacht in: (Land)+ (nr van het erkend slachthuis)”
- De vermelding van de plaats van uitsnijden, uitgedrukt als volgt
“uitgesneden in: (Land)+ (nr van de erkende uitsnijderij)”
indien het vlees versneden is in meerdere, elkaar opvolgende, uitsnijderijen moeten alle landen en alle erkenningsnummers vermeld worden
- De productiedatum van het gehakt vlees
- **Het land van geboorte** van de dieren die gebruikt werden bij het samenstellen van het gehakt vlees.
- **De landen van vetmesting** van de dieren die gebruikt werden bij samenstellen van het gehakt vlees.

Nota:

Het is niet toegelaten de ISO codes ter aanduiding van de landen te gebruiken, de naam van het land dient volledig vermeld op de etiketten

2. Onverpakt gehakt vlees:

Dezelfde informatie dient onder geschreven vorm en duidelijk zichtbaar voor de consument aangekondigd in het verkooppunt.

De exploitant dient er voor te zorgen dat de verbruiker op elk moment het verband kan zien tussen het vlees bestemd voor verkoop en de medegedeelde informatie.

indien de exploitant met loten wil werken dient hij de volgende principes toe te passen :

DE LOTEN:

1. PRINCIPE voor versneden vlees:

Alle deelstukken vlees die de samenstelling van een lot van versneden vlees vormen dienen dezelfde achtergrond "versneden vlees" te hebben d.w.z.

- **afkomstig zijn van dieren die :**
 - **geboren zijn in hetzelfde land**
 - **gehouden in het (de) zelfde land(en)**
 - **geslacht in 3 slachthuizen maximum**

 - **bij reeds voorversneden vlees, versneden geweest zijn in 3 inrichtingen maximum**
-

2. PRINCIPE voor gehakt vlees :

Alle deelstukken vlees die de samenstelling van een lot van gehakt vlees vormen dienen dezelfde achtergrond "gehakt vlees" te hebben d.w.z.

- **afkomstig zijn van dieren die :**
 - **Geslacht in HETZELFDE LAND**

Opmerking : indien de exploitant de facultatieve vermelding “ plaats van slachting : (land) (nr erkend slachthuis)”, wenst te vermelden op het etiket dienen de stukken vlees die het lot gehakt vlees samenstellen bovendien afkomstig te zijn van runderen geslacht in hetzelfde slachthuis.

Indien de exploitant de facultatieve vermelding “plaats van uitsnijden : (land) (nr van erkende uitsnijderij)” op het etiket wenst te vermelden, dienen de stukken vlees die het lot gehakt vlees samenstellen bovendien voorversneden te zijn in dezelfde inrichting(en).

Het versnijden en het vervaardigen van gehakt kan leiden tot drie mogelijkheden van lotvorming

1.Het versneden of gehakt vlees is afkomstig van één enkel dier

In dit geval is de referentiecode op het etiket verplicht het officiële nummer van het dier.

2.Het versneden of gehakt vlees is afkomstig van karkassen van meerdere dieren

Een lot mag samengesteld zijn uit vlees van verschillende dieren op voorwaarde dat

- het vlees voldoet aan de hierboven beschreven voorwaarden
- het vlees op het zelfde moment wordt versneden of het gehakt op het zelfde moment wordt vervaardigd.

De grootte van een lot kan dus in geen geval de productie van 1 dag overschrijden. Evenwel, voor uitgesneden rundvlees dat in niet-voorverpakte staat wordt uitgesteld met het oog op verkoop aan de eindverbruiker, mag de omvang groter zijn dan de productie van één dag.

De referentiecode op het etiket dat het lot identificeert is een uniek nummer gegeven door de exploitant

Deze laatste moet door zijn registratiesysteem op elk moment en voor elk lot de officiële nummers van de runderen die verwerkt werden in het lot kunnen terugvinden.

**3.Het versneden vlees of gehakt is afkomstig van voorversneden
deelstukken of is afkomstig van voorgehakt vlees van meerdere dieren.**

De operator kan meerdere loten hergroeperen in een nieuw lot op voorwaarde dat het vlees dat deel uitmaakt van dit nieuw lot voldoet aan de hierboven vermelde principes en verder versneden of gehakt wordt.

Een nieuwe referentiecode (een uniek nummer) wordt toegekend door de exploitant aan dit nieuw lot.

De nieuwe referentiecode laat toe, via het registratiesysteem, de oorspronkelijke loten te identificeren.

b) Registratiesysteem

De detailhandel dient te beschikken over een registratiesysteem dat toelaat om op elk moment de herkomst van het vlees dat in de inrichting binnenkomt te kennen.

Te dien einde zal in het register vermeld worden :

- de datum van binnenkomen
- ofwel het officiële nummer van het rund ofwel de referentiecode die toegekend werd door de inrichting van herkomst (al naargelang hetgeen voorkomt op het etiket dat het vlees of zijn verpakking draagt bij het binnenkomen in de inrichting)
- de aard van het deelstuk
- het gewicht
- de juiste herkomst van het stuk of het lot (d.w.z. de gegevens van de laatste inrichting waar de producten hebben verbleven)

Het registratiesysteem zal zodanig opgesteld worden dat de gegevens gemakkelijk en snel kunnen teruggevonden worden.

Het mag geïnformatiseerd zijn.

Deel II : Toepassing van Verordeningen (EG) nr. 1234/2007 en 566/2008 : zie uitsnijderijen

Opgelet : De vermelding van de slachtleeftijd mag niet vervangen worden door de respectievelijke identificatieletter "V" of "Z".

*

BIJLAGE



