



Omzendbrief betreffende bevroren, ~~of~~ diepgevroren of ontdooide levensmiddelen

Kenmerk	PCCB/S3/EM/1094980		Datum	<u>17/05/2016</u>
Huidige versie	2.0	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie	
Trefwoorden	Levensmiddelen, bevroren, diepgevroren, <u>halffabricaten, ontdooien</u> , vervoer			

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Moons Emmanuelle, adviseur <u>Ngonlong Ekendé Elisabeth, attaché</u>	<u>Lefevre Vicky</u> , directeur-generaal

1. Doel

Deze omzendbrief heeft tot doel de operatoren meer duidelijkheid te verschaffen inzake de mogelijke afwijkingen omtrent de temperatuursbeheersing van: omtrent de voorwaarden die moeten worden nageleefd met betrekking tot

- diepgevroren, bevroren of ontdooide levensmiddelen ~~als halffabricaat~~ bestemd voor verdere verwerking;
- gekoelde of bevroren levensmiddelen bestemd voor diepvriezen.

~~of bestemd voor diepvriezen. Het gaat hier steeds om B2B situaties.~~

~~ze~~ Deze omzendbrief is alleen van toepassing voor bedrijven van de sector verwerking van levensmiddelen (B2B-situaties B2B-situaties). De groothandelaars en de bedrijven die behoren tot de B2C sector (zoals bv. restaurants, detailhandels) kunnen van de afwijkingen die vermeld worden in deze omzendbrief dus niet genieten. Aan de hand van praktijkvoorbeelden worden een aantal mogelijke situaties toegelicht.

2. Toepassingsgebied

- Bevroren levensmiddelen bestemd voor verdere verwerking of ~~bestemd voor diepvriezen (in een vrieshuis)~~ om te worden diepgevroren in een andere inrichting.
- Ontdooide levensmiddelen (volledig of gedeeltelijk ontdooid) bestemd voor verdere verwerking in een andere inrichting.
- Gekoelde levensmiddelen bestemd om te worden diepgevroren in een andere inrichting.

Deze afwijkingen zijn uitsluitend van toepassing op het Belgisch nationaal grondgebied, tenzij anders aangegeven.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

- Koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten.
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.
- 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.
- Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

3.2. Andere referenties

Omzendbrief PCCB/S2/GDS/881540 met betrekking tot de productiedatum en datum van invriezing van bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

4. Definities en afkortingen

Business to business (B2B): levering door operatoren aan andere operatoren.

Business to consumer (B2C): levering door operatoren rechtstreeks aan de consumenten

Diepvriesproducten (KB van 5/12/1990, art. 1, § 1): de voor menselijke voeding bestemde producten:

- die een speciaal bevroeringsproces, "diepvriezen" genaamd, hebben ondergaan waardoor zo snel als nodig is en afhankelijk van de aard van het product de maximale kristallisatiezone wordt overschreden, met het gevolg dat na thermische stabilisatie de temperatuur overal in het product zonder onderbreking gehandhaafd blijft op -18 °C, en
- die in de handel worden gebracht op een wijze waaruit blijkt dat zij dit kenmerk bezitten.

FAVV: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

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 (verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 2, punt 1, j).

Voorverpakt levensmiddel: een verkoopenheid die bestemd is om als zodanig aan de eindverbruiker en aan grote cateraars te worden aangeboden en bestaat uit een levensmiddel en het verpakkingsmateriaal waarin dit, alvorens ter verkoop te worden aangeboden, is verpakt, waarbij dit verpakkingsmateriaal het levensmiddel geheel of ten dele kan bedekken, maar zodanig dat de inhoud niet kan worden veranderd zonder dat het verpakkingsmateriaal wordt geopend of aangetast; levensmiddelen die op de plaats van verkoop op verzoek van de consument of met het oog op de onmiddellijke verkoop worden voorverpakt, vallen niet onder „voorverpakte levensmiddelen” (verordening (EU) nr. 1169/2011, artikel 2, punt 2, e).

5. Praktijk voorbeelden Algemene beginselen van de levensmiddelenwetgeving

5.1. Het bevroren en diepvriezen

Hoewel de term “bevroren levensmiddelen” wel voorkomt in een aantal Europese regelgevingen met betrekking tot de veiligheid van de voedselketen, wordt daarin meestal geen melding gemaakt van een specifieke temperatuur¹. In principe handelt het over levensmiddelen met een temperatuur onder het vriespunt van zuiver water (0°C) of lager waarbij minstens een deel van het water als ijs voorkomt.

Men zou kunnen stellen dat bevroren levensmiddelen ~~deze zijn die~~ een bevroeringsproces hebben ondergaan en worden bewaard bij een negatieve temperatuur zodat hun houdbaarheid wordt verlengd. om ze door bevroren te bewaren en zo te garanderen dat de levensmiddelen niet worden aangetast door micro-organismen.

Het onderscheid met diepvriezen bestaat er in dat diepvriezen een speciaal bevroeringsproces is dat naast het microbiologisch conserveren ook de ~~fysische~~ fysieke stabilisatie van het levensmiddel en daarmee het kwaliteitsbehoud over lange tijd beoogt.

Wat de opslag en het vervoer van diepvriesproducten betreft, is de temperatuur duidelijk vastgelegd. Zoals bepaald in artikel 5 van het koninklijk besluit van 5 december 1990 mag deze niet hoger zijn dan -18°C met eventueel korte opwaartse schommelingen van niet meer dan 3 °C. Artikel 3, ~~§ 1~~ van dit besluit bepaalt dat de grondstoffen die voor de fabricage van diepvriesproducten worden gebruikt en producten bestemd voor diepvriezen, aan 3 voorwaarden moeten voldoen:

- ze moeten van gezonde handelskwaliteit ~~moeten~~ zijn.
- ze moeten ~~en~~ voldoende vers zijn.
- ~~Artikel 3, §2 van dat besluit stelt ook dat het diepvriezen van de levensmiddelen~~ moeten «zonder uitstel» diepgevroren worden ~~moet geschieden~~ met behulp van een passende technische uitrusting zodat chemische, biochemische en microbiologische wijzigingen ~~veranderingen zoveel mogelijk tot een minimum worden beperkt worden~~.

Het verschil tussen beide wijzen van bewaring (het bevroren en het diepvriezen) geeft aanleiding tot verschillen in de kristallisatie van water en dus tot kwaliteitsverschillen. Het gaat daarbij niet meer om hygiëne en voedselveiligheid maar om kwaliteit en het behoud van die kwaliteit. ~~Dat-Ditt~~ valt onder de verantwoordelijkheid van de operator die ervoor moet zorgen dat het levensmiddel dat hij in de handel brengt van goede kwaliteit is.

¹ - Bij wijze van voorbeeld bepaalt ~~Verordening~~ verordening (EG) nr. 1234/2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten, met betrekking tot de handelsnormen voor vlees van pluimvee, zoals gewijzigd bij (EG) nr. 1047/2009 van de Raad van 19 oktober 2009 het volgende: “bevroren vlees van pluimvee: vlees van pluimvee dat, zodra dit in het kader van de normale slachtprocedures mogelijk is, moet worden bevroren en moet worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste – 12 °C.”
- In het kader van de verordening (EG) nr. 853/2004, wordt de temperatuur van gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees en bevroren visserijproducten ingesteld op maximaal - 18 ° C.

5.2. Het ontdooien

Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten (verordening (EG) nr. 852/2004 - bijlage II, hoofdstuk IX, punt 7).

Bovendien, zoals bepaald in de verordening (EG) nr. 853/2004 (bijlage III, sectie V, hoofdstuk 3, punt 5) mogen gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees als eindproducten na ontdooien niet opnieuw worden ingevroren.

6. Overzicht van de revisies Exploitatievoorwaarden

Niet alle inrichtingen die levensmiddelen verwerken, beschikken ter plaatse over ~~een vriesinrichting van voldoende capaciteit~~ voldoende infrastructuur om bepaalde activiteiten correct uit te voeren. Verschillende ~~gevallen~~ situaties (punt 6.1.) kunnen zich voordoen en ~~dat het~~ is de taak van de gecontroleerde operator om de gedocumenteerde bewijzen te bezorgen aan de autoriteiten op hun ~~vraag~~op vraag van de autoriteiten de gedocumenteerde bewijzen, vermeld in dit hoofdstuk (punt 6.2.), te verschaffen.

In het geval van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, moet men ook voldoen aan de eisen van de verordening (EG) nr. 853/2004 en de omzendbrief PCCB/S2/GDS/881540 met betrekking tot de datum van productie en de datum van het invriezen van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie volgende link: <http://www.afsca.be/dierlijkeproductie/dierlijkeproducten/omzendingen/default.asp> > PCCB/S2/GDS/881540).

Bovendien moeten ook alle andere wettelijke vereisten die van toepassing zijn nageleefd worden.

6.1. Praktische voorbeelden – specifieke situaties

Geval 1: Het bevroren levensmiddel is bestemd als een finaal diepvriesproduct

Situatieschets:

Bij gebrek aan infrastructuur of bij ondercapaciteit is het in bepaalde gevallen mogelijk dat als diepvriesproducten voorverpakte en geëtiketteerde levensmiddelen de productie-inrichting in bevroren toestand verlaten om te worden diepgevroren in een afzonderlijke vriesinrichtingbedrijf voor gekoelde/bevroren/diepgevroren opslag. De vraag is of dieze praktijk is toegestaan.

Voorbeeld:

Frietten, hamburgers, gehaktballen en worsten in de eindverpakking die rechtstreeks bestemd zijn voor de eindgebruiker, restaurants, ziekenhuizen, kantines en andere grootkeukens.

Maatregelen ~~de welke~~ die de operator moet nemen om te voldoen aan de 3 voorwaarden (cf. zie 5.1. en KB 05/12/1990):

De bevroren levensmiddelen respecteren de definitie van « diepgevroren producten » niet en er is geen garantie dat het diepvriesproces de voorwaarde van de diepvriessnelheid zal respecteren. Om een product snel in te vriezen, moeten er namelijk installaties met voldoende capaciteit zijn. Het is echter aanvaardbaar dat ~~het de~~ levensmiddelen tijdens het vervoer naar het ~~vrieshuisbedrijf voor gekoelde/bevroren/diepgevroren opslag~~ een hogere temperatuur ~~van meer dan de op de verpakking vermelde — 18 °C heeft~~ hebben dan op de verpakking vermeld staat, namelijk - 18 °C voor een diepgevroren product. Omdat het levensmiddel al bevroren is, bevindt het zich reeds in een stadium waarbij de chemische, biochemische en microbiologische veranderingen zoveel mogelijk worden beperkt, zoals bepaald in artikel 3 van het KB van 5/12/1990. De term « zonder uitstel » kan hier slaan op de zonder onderbreking op elkaar volgende stappen van bevroering in het productiebedrijf, vervoer van de bevroren levensmiddelen en diepvriezen ervan in het ~~vrieshuisbedrijf voor gekoelde/bevroren/diepgevroren opslag~~.

~~In dat geval moet het volledig vriesprocédé (voorwaarden van temperatuur en tijd) opgenomen zijn in het autocontrolesysteem van het betrokken productiebedrijf en vrieshuis en het voorwerp uitmaken van een bilateraal akkoord. Het begeleidende document moet bij het vervoer duidelijk de vereiste vervoerstemperatuur, de bestemming tot diepvriezen en het vrieshuis van bestemming vermelden. In dit geval moeten de vereisten vermeld in de tabel onder punt 6.2. (geval 1) worden nageleefd.~~

Geval 2:– Het oorspronkelijk vers levensmiddel wordt na een zekere tijd pas een diepvriesproduct. Het verse levensmiddel is bestemd om een diepgevroren product te worden

Situatieschets:

~~Het is mogelijk dat de operator wanneer deze te veel verse levensmiddelen in voorraad heeft, beslist om een deel van deze levensmiddelen in te vriezen en te commercialiseren als diepvriesproduct. Voorbeeld:~~

~~Rundstong~~

Situatie 1. In sommige gevallen kan het zijn dat een exploitant besluit om verse producten te diepvriezen (bijvoorbeeld wegens overtollige voorraden) en ze te verkopen in diepgevroren vorm. De stap van het diepvriezen kan plaatsvinden in de productie-inrichting of de producten kunnen deze verlaten en in gekoelde vorm worden vervoerd om de stap van het diepvriezen te ondergaan in een andere inrichting.

Situatie 2. In bepaalde gevallen is het mogelijk dat als diepvriesproducten voorverpakte en geëtiketteerde levensmiddelen de productie-inrichting in gekoelde vorm verlaten om te worden diepgevroren (of bevroren) in een andere inrichting.

Maatregelen die de operator moet nemen om te voldoen aan de 3 voorwaarden (zie 5.1. en KB van 05 december 1990) voor de situaties 1 en 2:

Deze praktijken (situaties 1 en 2) leiden ertoe dat:

- enerzijds, er geen garantie is dat de bevroering plaats zal vinden binnen de periode om de voorwaarde van de diepvriessnelheid te garanderen en,
- anderzijds, de levensmiddelen de bepalingen niet respecteren die voorzien dat elk voorverpakt levensmiddel dat gekoeld bewaard wordt een etiket moet dragen dat de bewaarstemperatuur en de consumptietermijn vermeld die overeenkomt met de gekoelde staat van het product.

~~Mag men Men mag echter~~ in ~~dat-dit~~ geval aannemen dat “zonder uitstel” slaat op de periode tijdens de welke het levensmiddel zijn organoleptische kwaliteiten behoudt en geen risico inhoudt voor de gezondheid van de consument ~~? Ja,~~ op voorwaarde dat de levensmiddelen, zoals vermeld in artikel 3, § 1 van het KB van 5/12/1990 van een gezonde handelskwaliteit en voldoende vers zijn. De operator moet de versheid en de microbiologische veiligheid van het levensmiddel dat hij ~~wil zal~~ diepvriezen zelf beoordelen aan de hand van een risicoanalyse.

~~Er zij aan herinnerd dat verordening 853/2004 in bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII (opslag en vervoer), punt 4, stelt dat vlees dat bestemd is om te worden ingevroren onverwijld moet worden ingevroren, zo nodig na een stabilisatieperiode.~~

Maatregelen ~~dewelke-die~~ de operator moet nemen om te voldoen aan de 3 voorwaarden (ef.-zie 5.1. en KB van 5 december 1990) voor de situaties 1 en 2: in dit geval moeten de vereisten vermeldt in de tabel onder punt 6.2. (geval 2) worden nageleefd.

Geval 3: Het bevroren levensmiddel is bestemd om op die manier verwerkt te worden / als grondstof voor een andere productie-inrichting

Situatieschets:

Het is mogelijk dat levensmiddelen de productie-inrichting in bevroren toestand verlaten om ~~later~~ verder verwerkt te worden in een andere inrichting. De wetgeving voorziet geen specifieke temperatuursvoorwaarden voor dergelijke gevallen.

Maatregelen ~~dewelke-die~~ de operator moet nemen: i

in dit geval moeten de vereisten vermeld in de tabel onder punt 6.2. (geval 3) worden nageleefd. De volgende maatregelen moeten worden genomen voor het transport van bevroren levensmiddelen bestemd voor verdere verwerking:

~~–In de begeleidende documenten of identificatie van de levensmiddelen wordt duidelijk vermeld dat het gaat om een bevroren levensmiddel bestemd voor verdere verwerking;~~

~~–De temperatuur die tijdens het vervoer moet gerespecteerd worden is vermeld in de specificaties of op de identificatie van de levensmiddelen, zodat deze te allen tijde kan gecontroleerd worden;~~

~~Er zij aangestipt dat Verordening 853/2004 bepaalt dat voor bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong de productiedatum en de datum van invriezing beschikbaar worden gesteld aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf aan wie het levensmiddel wordt geleverd. Een omzendbrief is beschikbaar ————— via ————— de ————— volgende ————— link ————— : ————— http://www.favv-afsc.a.gov.be/dierlijkelevensmiddelen/dierlijkelevensmiddelen/omzendbrieven/_documents/2012_08_06_Omzendbrief_diepvriesdatum_versie_2_11_07_2012_NL.pdf~~

Geval 4: Het ontdooide of aan het ontdooien levensmiddel is bestemd voor verdere verwerking

Situatieschets :

Om tijd te winnen op vraag van een klant (verwerkingsbedrijf), kan een exploitant van een bedrijf voor gekoelde/bevroren/diepgevroren opslag of een fabrikant, diepgevroren (of bevroren) producten ontdooien en ze in die staat afleveren. In dit geval bevinden de ontdooide producten zich in hun oorspronkelijke verpakking met hun oorspronkelijk etiket waarop vermeld is dat het om diepgevroren (of bevroren) producten gaat.

a) De uitbater van het bedrijf voor gekoelde/bevroren/diepgevroren opslag of de fabrikant mag levensmiddelen volledig ontdooien in zijn inrichting op aanvraag van de klant die de eigenaar en/of de

bestemming is van deze levensmiddelen, in zoverre hij beschikt over de nodige infrastructuur om dit te doen in goede omstandigheden inzake hygiëne en temperatuur (cfr de verordening (EG) nr. 852/2004).

b) Levensmiddelen die nog niet volledig ontdoid zijn op het moment van hun vervoer naar het verwerkingsbedrijf.

Maatregelen die de operator moet nemen om de verordeningen (EG) nr. 852/2004 en nr. 853/2004 (in het geval van levensmiddelen van dierlijke oorsprong) na te leven:

In dit geval moeten de vereisten vermeld in de tabel onder punt 6.2. **(geval 4)** worden nageleefd.

6.2. Voorwaarden waaraan moet worden voldaan voor de verschillende gevallen

		<u>Inrichting van vertrek</u>	<u>Inrichting van aankomst</u>
<u>Doel</u>	<u>Toestand van product</u>	<u>Voorwaarden</u>	<u>Voorwaarden</u>
<u>Product bestemd om als diepvriesproduct in de handel gebracht te worden</u>	<u>Geval 1 : bevroren</u>	<p><u>De inrichting van vertrek is een verwerkingsbedrijf (fabrikant)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>het volledige diepvriesproces (voorwaarden inzake temperatuur en tijd) moet worden opgenomen in het autocontrolesysteem en het moet ook het voorwerp uitmaken van een onderling akkoord. Een schriftelijk bewijs van dit akkoord moet op hun vraag aan de bevoegde autoriteit kunnen worden voorgelegd;</u> - <u>de uiterste datum van diepvriezen (uitgedrukt per dag/maand/jaar) moet worden verstrekt aan de exploitant waaraan de levensmiddelen worden geleverd (via het begeleidend document) en op verzoek aan de bevoegde autoriteit;</u> - <u>het begeleidend document tijdens het vervoer moet minstens de identificatie van de inrichting waaruit de levensmiddelen zijn verzonden, de vereiste temperatuur voor het vervoer (temperatuur die wordt bepaald onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant), het feit dat het product bevroren is en bestemd is voor diepvriezen, alsook de gegevens</u> 	<p><u>De inrichting van aankomst is een bedrijf voor gekoelde/bevroren/diepgevroren opslag</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>het volledige diepvriesproces (voorwaarden inzake temperatuur en tijd) moet worden opgenomen in het autocontrolesysteem en het moet ook het voorwerp uitmaken van een onderling akkoord. Een schriftelijk bewijs van dit akkoord moet op hun vraag aan de bevoegde autoriteit kunnen worden voorgelegd;</u> - <u>indien het gaat om levensmiddelen van dierlijke oorsprong moet het bedrijf waar het diepvriezen zal plaatsvinden erkend zijn;</u> - <u>de inrichting van bestemming die het diepvriezen uitvoert, wijzigt niet de etikettering van de producten en voert geen enkele activiteit (bv. herverpakking) uit die de microbiologische kwaliteit en dus de houdbaarheid van de levensmiddelen, waartoe de fabrikant zich heeft verbonden door zijn etiket aan te brengen, kan wijzigen-;</u> - <u>het bedrijf moet de traceerbaarheid waarborgen door de effectieve datum van diepvriezen van de</u>

		<p><u>met betrekking tot het bedrijf van bestemming (een vermelding van het erkenningsnummer is verplicht indien het gaat om levensmiddelen van dierlijke oorsprong), vermelden;</u></p> <p><u>- het vervoer moet gebeuren bij een constante negatieve temperatuur die verschilt van deze van de diepgevroren producten ($T^{\circ} \geq -18^{\circ}C$), en die garandeert dat er geen ontdooiing optreedt gedurende het vervoer zodat er zich geen uitlekkende vloeistoffen vormen;</u></p> <p><u>- indien van toepassing is de fabrikant verantwoordelijk voor de etikettering van de voorverpakte levensmiddelen (inbegrepen de datum van diepvriezen).</u></p>	<p><u>levensmiddelen voor de betreffende loten ter beschikking te stellen van de inrichting van vertrek (en de bevoegde autoriteiten, op hun verzoek);</u></p> <p><u>- de producten moeten een kerntemperatuur van $-18^{\circ}C$ bereikt hebben voor het bedrijf dat de levensmiddelen verzond ze terug vraagt of voor het bedrijf dat de levensmiddelen diepgevroren heeft ze terug kan bezorgen/ze op de markt kan brengen.</u></p>
	<p><u>Geval 2</u> <u>Vers</u></p>	<p><u>De inrichting van vertrek is een verwerkingsbedrijf (fabrikant)</u></p> <p><u>- het diepvriezen van de levensmiddelen moet plaatsvinden binnen de termijn die nodig is om hun versheid, hun microbiologische veiligheid en hun houdbaarheid te garanderen, waartoe de productie-inrichting zich verbonden heeft door het etiket aan te brengen;</u></p> <p><u>- het gedetailleerde diepvriesproces (voorwaarden</u></p>	<p><u>De inrichting van aankomst is een verwerkingsbedrijf (fabrikant) of een bedrijf voor gekoelde/bevroren/diepgevroren opslag</u></p> <p><u>- het gedetailleerde diepvriesproces (voorwaarden inzake temperatuur en tijd) moet volledig worden opgenomen in het autocontrolesysteem van de inrichting van bestemming waar het diepvriezen zal plaatsvinden en moet ook het voorwerp uitmaken van een onderling akkoord. Een schriftelijk bewijs van dit akkoord moet op hun vraag aan de bevoegde</u></p>

	<p><u>inzake temperatuur en tijd) moet volledig worden opgenomen in het autocontrolesysteem van de verzendende inrichting (eigenaar van de levensmiddelen) en moet ook het voorwerp uitmaken van een onderling akkoord. Een schriftelijk bewijs van dit akkoord moet op hun vraag aan de bevoegde autoriteit kunnen worden voorgelegd;</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>de uiterste datum van diepvriezen (uitgedrukt als dag/maand/jaar) wordt aan de exploitant waaraan de levensmiddelen worden geleverd verstrekt (via het begeleidend document) en op verzoek aan de bevoegde autoriteit;</u> - <u>het begeleidend document tijdens het vervoer moet minstens de identificatie van de inrichting waaruit de levensmiddelen zijn verzonden, vermelden, de vereiste temperatuur voor het vervoer (de reglementaire temperatuur voor verse producten of deze die wordt bepaald onder de verantwoordelijkheid van de verzender), het feit dat het product gekoeld is en bestemd is voor diepvriezen, alsook de gegevens met betrekking tot de inrichting van bestemming waar het diepvriezen moet plaatsvinden (een vermelding van het erkenningsnummer is verplicht indien het gaat om levensmiddelen van dierlijke oorsprong);</u> - <u>indien van toepassing is de fabrikant</u> 	<p><u>autoriteit kunnen worden voorgelegd;</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>indien het gaat om levensmiddelen van dierlijke oorsprong, moet de inrichting van bestemming waar het diepvriezen zal plaatsvinden, erkend zijn;</u> - <u>de inrichting van bestemming die het diepvriezen uitvoert, wijzigt niet de etikettering van de producten en voert geen enkele activiteit (bv. herverpakking) uit die de microbiologische kwaliteit en dus de houdbaarheid van de levensmiddelen waartoe de fabrikant zich verbonden heeft door zijn etiket aan te brengen kan wijzigen-;</u> - <u>het bedrijf moet de traceerbaarheid waarborgen door de effectieve datum van diepvriezen van de levensmiddelen voor de betreffende loten ter beschikking te stellen van de inrichting van vertrek (en de bevoegde autoriteiten, op hun verzoek);</u> - <u>de producten moeten een kerntemperatuur van -18°C bereikt hebben voor het bedrijf dat de levensmiddelen verzond ze terug vraagt of voor het bedrijf dat de levensmiddelen diepgevroren heeft ze terug kan bezorgen/ze op de markt kan brengen.</u>
--	--	--

		<u>verantwoordelijk voor de etikettering van de voorverpakte levensmiddelen (inbegrepen de datum van diepvriezen).</u>	
<u>Product bestemd om verder verwerkt te worden</u>	<u>Geval 3</u> <u>Bevroren</u>	<u>De inrichting van vertrek is een verwerkingsbedrijf (fabrikant)</u> - <u>in de begeleidende documenten of identificatie van de levensmiddelen wordt duidelijk vermeld dat het gaat om een bevroren levensmiddel dat bestemd is voor verdere verwerking;</u> - <u>de temperatuur die tijdens het vervoer moet gerespecteerd worden, is vermeld in de specificaties of op de identificatie van de levensmiddelen, zodat deze te allen tijde kan gecontroleerd worden.</u> i	<u>De inrichting van aankomst is een verwerkingsbedrijf (fabrikant)</u>
	<u>Geval 4</u> <u>Ontdooid</u>	<u>De inrichting van vertrek is een verwerkingsbedrijf (fabrikant) of een bedrijf voor gekoelde/bevroren/diepgevroren opslag</u> - <u>het volledige ontdooiingsproces (voorwaarden inzake temperatuur en duur) moet volledig worden opgenomen in het autocontrolesysteem van de inrichting waar het ontdooien plaatsvindt en het voorwerp hebben uitgemaakt van een onderling akkoord. Een schriftelijk bewijs van dit akkoord moet</u>	<u>De inrichting van aankomst is een verwerkingsbedrijf (fabrikant)</u> - <u>het volledige ontdooiingsproces (voorwaarden inzake temperatuur en duur) moet volledig worden opgenomen in het autocontrolesysteem van de inrichting van bestemming (de verwerkende inrichting waarvoor de producten bestemd zijn) en het voorwerp hebben uitgemaakt van een onderling</u>

	<p><u>op hun vraag aan de bevoegde autoriteit kunnen worden voorgelegd;</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>de exploitant van de inrichting waaruit de levensmiddelen zijn verzonden, start/realiseert de ontdooiing van de producten onder adequate omstandigheden inzake hygiëne en temperatuur;</u> - <u>de uiterste datum van verwerken (uitgedrukt als dagen/maanden/jaar) wordt aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaraan de levensmiddelen worden geleverd verstrekt (via het begeleidend document) en op verzoek aan de bevoegde autoriteit;</u> - <u>het begeleidend document tijdens het vervoer moet minstens de identificatie vermelden van de inrichting van vertrek, de vereiste temperatuur voor het vervoer (temperatuur die wordt bepaald onder de verantwoordelijkheid van de verzender), het feit dat het product ontdooid is/aan het ontdoeien is en bestemd is voor verdere verwerking, alsook de gegevens met betrekking tot de inrichting van bestemming waar de verwerking moet plaatsvinden (een vermelding van het erkenningsnummer is verplicht indien het gaat om levensmiddelen van dierlijke oorsprong);</u> - <u>indient van toepassing (het product is nog niet volledig ontdooid) moet het vervoer gebeuren bij een constante negatieve temperatuur die mag</u> 	<p><u>akkoord. Een schriftelijk bewijs van dit akkoord op hun vraag moet aan de bevoegde autoriteit kunnen worden voorgelegd;</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>indien het gaat om levensmiddelen van dierlijke oorsprong, moet de inrichting van bestemming waar de verwerking zal worden uitgevoerd erkend zijn.</u>
--	---	---

		<u>verschillen van deze van de diepgevroren producten (T° > -18 °C), maar die garandeert dat er geen verdere ontdooiing optreedt gedurende het vervoer zodat er zich geen uitlekkende vloeistoffen vormen.</u>	
--	--	---	--

6.3. Bijzondere bepalingen tussen België en Frankrijk

Er werd met de bevoegde autoriteiten van Frankrijk² een akkoord gesloten om een dergelijke afwijking op de vereisten voor de etikettering eveneens toe te laten in het kader van de handel tussen Frankrijk en België in voorverpakte levensmiddelen die bestemd zijn om te worden diepgevroren.

Namelijk:

- een erkende Belgische inrichting kan overgaan tot het diepvriezen van als diepvriesproducten voorverpakte en geëtiketteerde levensmiddelen van dierlijke oorsprong die in gekoelde toestand vanuit Frankrijk worden vervoerd, mits:
 - de Franse productie-inrichting de vereisten naleeft die voorzien zijn in de technische instructie DGAL/SDSSA/2015-807 van de Franse bevoegde autoriteiten met betrekking tot het invriezen van dierlijke levensmiddelen of levensmiddelen van dierlijke oorsprong³ en,
 - de Belgische inrichting de vereisten naleeft die voorzien zijn in de onderhavige omzendbrief;
- een Franse inrichting kan overgaan tot het diepvriezen van als diepvriesproducten voorverpakte en geëtiketteerde levensmiddelen van dierlijke oorsprong, die vanuit een Belgische productie-eenheid in gekoelde toestand vervoerd worden, mits:
 - de Belgische inrichting de vereisten naleeft die voorzien zijn in de onderhavige omzendbrief en,
 - de Franse inrichting de vereisten naleeft die voorzien zijn in de technische instructie DGAL/SDSSA/2015-807 van de Franse bevoegde autoriteiten met betrekking tot het invriezen van dierlijke levensmiddelen of levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Om van deze vrijstelling te kunnen genieten, moeten de betrokken inrichtingen in beide landen voorafgaandelijk de lokale bevoegde autoriteiten op de hoogte brengen.

De Belgische bedrijven zijn verplicht om hun Provinciale Controle-eenheid te verwittigen via het formulier dat als bijlage bij deze omzendbrief opgenomen werd.

De lijst van de Belgische Provinciale Controle-eenheden is beschikbaar op de website van het FAVV: <http://www.afsca.be/pce/>.

De lijst van de Franse lokale bevoegde autoriteiten is per regio beschikbaar op http://lannuaire.service-public.fr//navigation/accueil_sl.html.

Per Frans partnerbedrijf volstaat één melding. Een melding is minimum één keer per jaar vereist.

7. Bijlage

Formulier voor melding van de Provinciale Controle-eenheden.

7.8. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden <u>en</u> omvang van de revisie
1	31/10/2013	Originele versie
2	<u>Datum van publicatie</u>	<u>Nieuw toepassingsgebied</u>

²Service de l'alimentation – Direction générale de l'alimentation du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

³Zie: <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2015-807>