



Omzendbrief met betrekking tot de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel

Kenmerk	PCCB/S3/EH/1260681	Datum	16/02/201503/11/2015
Huidige versie	1.01	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Primaire producten van dierlijke oorsprong, rechtstreekse levering		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Hoc Edith, attaché	Naassens Pierre Lefevre Vicky, directeur-generaal a.i.

1. Doel

Deze omzendbrief heeft als doel de toepassingsmodaliteiten uit te leggen van het koninklijk besluit van 7 januari 2014¹ betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel.

2. Toepassingsgebied

Hygiënevoorschriften evenals de verplichte registratie en toelating en kwantitatieve limieten van toepassing op:

- de rechtstreekse levering, door de houder uit zijn eigen productie, van kleine hoeveelheden van rauwe melk, eieren in de schaal en levende visserijproducten aan de eindverbruiker;
- de rechtstreekse levering, door de houder uit zijn eigen productie van kleine hoeveelheden van rauwe melk, eieren in de schaal en levende visserijproducten aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert;
- de rechtstreekse levering, door de zeevisser, van kleine hoeveelheden producten van zijn eigen vangst aan de eindverbruiker;
- de rechtstreekse levering door een jager van kleine hoeveelheden vrij wild aan de eindverbruiker;
- de rechtstreekse levering door de producent aan de eindverbruiker of aan de detailhandel op het bedrijf van kleine hoeveelheden pluimvee en lagomorfen van zijn bedrijf die daar geslacht zijn en visserijproducten van zijn aquacultuuractiviteit die daar geslacht zijn.

¹ BELGISCH STAATSBLAD van 24.01.2014- Ed 2.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en de algemene voorschriften van de levensmiddelenwetgeving

Verordening (EG) nr. 2160/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 17 november 2003 inzake de bestrijding van salmonella en andere specifieke door voedsel overgedragen zoönoseverwekkers

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 (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder Verordening (EG) nr. 853/2004 vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 854/2002 en (EG) nr. 882/2004, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004

Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad van 22 oktober 2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en specifieke bepalingen voor een aantal producten van die sector

Verordening (EG) nr. 589/2008 van de Commissie tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad, wat betreft de handelsnormen voor eieren

Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie

Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte levensmiddelen

Koninklijk besluit van 3 mei 2003 betreffende de identificatie en de registratie van kweekinrichtingen van legkippen

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid

Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Koninklijk besluit van 26 april 2009 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

Koninklijk besluit van 10 november 2009 betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren

Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

3.2. Andere

[Omzendbrief met betrekking tot het ontsmetten van gereedschap in slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor het vervaardigen van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees \(PCCB/S3/GDS/1123560\)](#)

[Omzendbrief met betrekking tot de toelating en erkenning voor hoevezuivelproducenten en het gebruik van de autocontroleplaten \(PCCB/S3/EME/1136184\)](#)

[Omzendbrief met betrekking tot de verkoop van rauwe, onverpakte melk via een melkautomaat \(PCCB/S3/VCT/374206\)](#)

[Omzendbrief inzake de registratie van in de aquacultuursector actieve operatoren en de voorwaarden voor toelating/erkenning van de voorzieningen \(PCCB/S2/781508\)](#)

[Omzendbrief met betrekking tot verkoop van levensmiddelen door de producent aan de consument met tussenkomst van een derde voor de organisatie van de levering \(PCCB/S3/EME/1310092\)](#)

[FAVV - Publicatie: Verwerking en verkoop op de hoeve](#)

4. Definities en afkortingen

KB van 7 januari 2014: het koninklijk besluit van 7 januari 2014 betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel.

V (EG) nr. 852/2004: verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

V (EG) nr. 853/2004: 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.

FAVV, het Agentschap: het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

Sanitel: het geautomatiseerd systeem voor gegevensverwerking in verband met identificatie en registratie van dieren.

Primaire productie van dierlijke producten: de productie, de opfok of de teelt van primaire producten, met inbegrip van het oogsten, het melken en de productie van landbouwhuisdieren. Dit dekt ook de jacht en de visvangst.

Primaire producten van dierlijke oorsprong: rauwe melk, met inbegrip van rauwe melk voorverpakt op de hoeve, verse eieren in de schaal, karkassen van niet-gevild en niet-ontweid wild en de karkassen van groot niet-gevild maar ontweid wild, visserijproducten gevist op zee of afkomstig van de aquacultuur.

Bijbehorende handelingen van de primaire productie: het transport, de opslag en de hantering van primaire producten op de plaats van productie, voor zover ze de aard ervan niet sterk wijzigen.

Meer specifiek omvatten de bijbehorende handelingen van de primaire productie:

- aan boord van vissersvaartuigen: de handelingen van de vangst, de hantering aan boord van de producten (doden, verbloeden, koppen, strippen van de vis, ontdoen van de vinnen, koeling en onmiddellijke verpakking);
- het transport van levende dieren;
- in het geval van de visvangst en de jacht op vrij wild, het vervoer voor het leveren van primaire producten waarvan de aard niet aanzienlijk werd gewijzigd tussen de plaats van productie en een inrichting.

Plaatselijke detailhandel: de inrichting die levensmiddelen levert aan een eindverbruiker, gelegen is binnen een straal van 80 km rond de productie-inrichting en die als activiteit de detailhandel heeft en, in voorkomend geval, de hantering en/of de verwerking van levensmiddelen alsook hun opslag in diezelfde inrichting.

Eindverbruiker: de laatste verbruiker van een levensmiddel die het niet in van een levensmiddelenexploitatie of voor een activiteit in de voedselketen zal gebruiken.

Eieren: eieren in de schaal – met uitzondering van gebroken, uitgedroogde of gekookte eieren - die afkomstig zijn van gekweekte vogels en die geschikt zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie.

Eierpakstation: een inrichting waar de eieren worden gesorteerd volgens hun kwaliteit en hun gewicht.

Visserijproducten: alle wilde of gekweekte zee- of zoetwaterdieren (met uitzondering van levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende gastropoden en van alle zeezoogdieren, reptielen en kikkers), met inbegrip van alle eetbare vormen en delen van die dieren.

Gekwalificeerd persoon (GP): de natuurlijke persoon die door het Agentschap is geregistreerd als gekwalificeerd persoon en die een opleiding heeft gevolgd in de zin van bijlage III, sectie IV, hoofdstuk 1 van Verordening (EG) nr. 853/2004.

Activiteitfiche: fiche waarin de activiteiten die bij het FAVV moeten geregistreerd worden, gedefinieerd zijn. Elke operator die een activiteit uitoefent zoals bedoeld in het KB van 7 januari 2014 moet die bij het FAVV aangeven. Daarom wordt verwezen naar de activiteitfiches die op de website van het Agentschap gepubliceerd zijn en waarin de codes en de beschrijvingen van de activiteiten opgenomen zijn, alsook nuttige bijkomende informatie. De activiteitfiches die betrekking hebben op de activiteiten beoogd in deze omzendbrief zijn in de bijlage opgelijst. Zie ook <http://www.afsca.be/erkenningen/activiteiten/fiches/>.

5. Rechtstreekse levering, door een primaire producent, aan een eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Het besluit van 7 januari 2014 legt nationale regels vast in toepassing van het eerste artikel, punt 4 van V (EG) nr. 853/2004 voor de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden producten van dierlijke oorsprong, door de producent, aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

Het besluit definieert het begrip kleine hoeveelheden van primaire producten (rauwe melk, eieren, vrij wild, vis gevangen op zee of levende vis afkomstig van de aquacultuur) of van bepaalde niet-primaire producten maar die rechtstreeks van de primaire productie afkomstig zijn (pluimvee en lagomorfen geslacht op de plaats van het bedrijf, producten van de aquacultuur die bepaalde behandelingen hebben ondergaan) die geleverd kunnen worden aan de eindverbruiker en aan de plaatselijke detailhandels door de producent. Hierin zijn beperkingen voorzien qua volume en/of afstand t.o.v. de plaats van productie.

De individuele bevoorrading in kleine hoeveelheden is de weerspiegeling van een nauwe relatie tussen de producent en de eindverbruiker en de geleverde hoeveelheid stemt overeen met de consumptie van het huishouden van de eindverbruiker.

Het besluit legt ook de hygiënevoorschriften vast voor de directe bevoorrading van de eindverbruiker door de producent. Die voorschriften liggen dicht bij de voorschriften die gedefinieerd worden door de Europese verordeningen, want ze moeten toelaten dezelfde doelstellingen te behalen inzake veiligheid van de voedselketen.

Rauwe melk bestemd voor menselijke consumptie

Rauwe melk van runderen, kleine herkauwers en gedomesticeerde éénhoevigen, alsook het colostrum van die diersoorten, bestemd voor menselijke consumptie mag, in zijn oorspronkelijke staat (niet-gefilterd, niet-gehomogeniseerd, niet-gepasteuriseerd, niet afgeroomd), rechtstreeks overgedragen worden aan de eindverbruiker:

- op de productieplaats,
- via huis-aan-huisverkoop, binnen een straal van 80 km van de productieplaats,
- op de markten binnen een straal van 80 km van de productieplaats,
- door middel van een automaat geplaatst op de productieplaats of binnen een straal van 80 km rond de productieplaats,
- door middel van een levering aan een plaatselijke detailhandel die zelf de eindverbruiker bevoorraadt.

a. Kwantitatieve limieten op de rechtstreekse levering

De hygiënevoorschriften die van toepassing zijn op die levering zijn afhankelijk van de hoeveelheid van de rauwe melk/colostrum die jaarlijks afgeleverd wordt als rechtstreekse levering.

Het besluit stelt de volgende limieten op voor de jaarlijkse rechtstreekse levering:

- Basislimiet: maximum 15.000 liter rauwe melk van runderen en/of 2.000 liter rauwe melk van kleine herkauwers of van éénhoevigen en/of 20 liter colostrum

- Tussenlimiet: maximum 60.000 liter of maximum de helft van het productievolume rauwe melk van runderen en/of 8.000 liter of maximum de helft van het productievolume rauwe melk van kleine herkauwers of van éénhoevigen en/of 100 liter colostrum
- Geen limiet: meer dan 60.000 liter of meer dan de helft van het productievolume rauwe melk van runderen en/of meer dan 8.000 liter of meer dan de helft van het productievolume rauwe melk van kleine herkauwers of eenhoevigen en/of meer dan 100 liter colostrum.

In alle gevallen, gebeurt de individuele bevoorrading van de consument in een kleine hoeveelheid.

b. Hygiënevereisten voor de productie van rauwe melk/colostrum bestemd voor rechtstreekse levering

Activiteitsniveau Toepasbare Verordeningen	Basislimiet	Tussenlimiet	Geen limiet
V (EG) nr. 852/2004, bijlage I	X	X	X
V (EG) nr. 852/2004 bijlage II			X
V (EG) nr. 853/2004 sectie IX, hoofdstuk 1, delen I en II van bijlage III	X	X	X
V (EG) nr. 853/2004 sectie IX hoofdstuk I, deel III		X	X
KB van 7 januari 2014, bijlage I	X		
KB van 26 april 2009 met betrekking tot de microbiologische criteria die van toepassing zijn op levensmiddelen	X	X	X

c. Activiteiten te registreren bij het FAVV en eventueel te verkrijgen toelating

- **Voor rechtstreekse verkoop van rauwe melk/colostrum op de productieplaats²**
 - *Indien het gaat om rauwe melk en/of colostrum van koeien*

Bij het FAVV moet men de activiteiten aangeven die omschreven zijn in de volgende activiteitfiches:

- ACT 050 "boerderij – runderen",
- ACT 069 "boerderij – melkproductie".

Voor beide activiteiten is geen toelating nodig.

² Dat omvat ook de rechtstreekse verkoop via huis-aan-huisverkoop op markten of via een automaat die op in een straal van 80 km rond de productie plaats staat alsook de verkoop via een levering aan een lokale detailhandel die rechtstreeks zelf aan de eindverbruiker levert.

- *Indien het gaat om rauwe melk en/of colostrum van schapen en/of geiten*

Bij het FAVV moet men de activiteiten aangeven die omschreven zijn in de volgende activiteitfiches:

- ACT 057 "boerderij - schapen en geiten",
- ACT 069 "Boerderij – melkproductie".

Voor beide activiteiten is geen toelating nodig.

- *Indien het gaat om rauwe melk en/of colostrum van merries en/of ezellen*

Bij het FAVV moet men de activiteiten aangeven die omschreven zijn in de volgende activiteitfiches:

- ACT 052 "Paardenhouder",
- ACT 069 "Boerderij – melkproductie".

- **Voor rechtstreekse verkoop van op de productieplaats voorverpakte rauwe melk/colostrum**³

- *Indien het gaat om rauwe melk en/of colostrum van koeien*

Bij het FAVV moet men de activiteiten aangeven die omschreven zijn in de volgende activiteitfiches:

- De activiteit, omschreven in de activiteitfiche ACT 050 "boerderij – runderen", ACT 069 "Boerderij – melkproductie",
- ACT 322 "boerderij - hoevezuivel rauwe melk koe".

Enkel voor de derde activiteit is een specifieke toelating nodig die door het FAVV afgeleverd wordt.

- *Indien het gaat om rauwe melk en/of colostrum van schapen en/of geiten*

Bij het FAVV moet men de activiteiten aangeven die omschreven zijn in de volgende activiteitfiches:

- ACT 057 "boerderij - schapen en geiten", moet bij het FAVV worden aangegeven,
- ACT 069 "Boerderij – melkproductie".
- ACT 323 "boerderij - hoevezuivel rauwe melk ander dier dan koe".

Enkel voor de derde activiteit is een specifieke toelating nodig die door het FAVV afgeleverd wordt.

- *Indien het gaat om rauwe melk en/of colostrum van merries en/of ezellen*

Bij het FAVV moet men de activiteiten aangeven die opschreven zijn in de volgende activiteitfiches:

- ACT 052 "Paardenhouder",
- ACT 069 "Boerderij – melkproductie".
- ACT 323 "boerderij - hoevezuivel rauwe melk ander dier dan koe".

Enkel voor de derde activiteit is een specifieke toelating nodig die door het FAVV afgeleverd wordt.

d. Gezondheidstoestand van de veebestanden

De veebeslagen voor de productie van rauwe melk/colostrum moeten beantwoorden aan de eisen van punt I, hoofdstuk I, sectie IX van bijlage III van V (EG) nr. 853/2004. De beheersmaatregelen voor melk afkomstig van dieren of veebeslagen die niet vrij zijn van tuberculose of van brucellose alsook voor Q-koorts zijn van toepassing.

³ Dat omvat ook de rechtstreekse verkoop via huis-aan-huisverkoop op markten of via een automaat die op in een straal van 80 km rond de productieplaats staat, alsook de verkoop via een levering aan een lokale detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

e. **Naleving van de temperaturen**

Opslagtemperatuur op de hoeve.

Transport- en blootstellingstemperatuur met het oog op de verkoop

Rauwe melk/ colostrum: $\leq +6,0$ °C

f. **Onmiddellijke verpakking**

Rauwe melk/colostrum kan rechtstreeks in bulk door de producent aan de eindverbruiker geleverd worden of aan de detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert. In het geval van rechtstreekse levering aan de eindverbruiker verpakt de producent onmiddellijk de rauwe melk/colostrum in een recipiënt voor de consument die deze heeft meegebracht of die ter beschikking werd gesteld door de producent zelf. Hij kan ook rauwe melk en/of colostrum in bulk leveren door middel van een automaat die aan de verbruiker de gekozen hoeveelheid aflevert van een gekoelde stock in bulk.

Rauwe melk/colostrum kan ook verpakt worden om aan de eindverbruiker bezorgd te worden door de exploitant of geleverd te worden aan een detailhandel die rechtstreeks levert aan de eindverbruiker. In dat geval, moet de producent beschikken over de specifieke toelating die door het FAVV afgeleverd is aan inrichtingen waar melk wordt voorverpakt of verwerkt op het productiebedrijf. De onmiddellijke verpakking moet verplicht gebeuren op de plaats van productie.

g. **Informatie voor de consumenten en - etikettering**

De volgende vermeldingen moeten onder de aandacht van de eindverbruiker gebracht worden op een zichtbare en leesbare manier:

**Rauwe melk/colostrum.
Koken voor gebruik
Te gebruiken tot: (datum)⁴
Bewaren bij 0 tot 6°C**

- Onder de vorm van een affiche geplaatst op de plaats van de rechtstreekse levering op de hoeve;
- Onder een andere vorm (bijvoorbeeld een folder) bij de levering in bulk bij huis-aan-huisverkoop of aan de plaatselijke detailhandel.

Ook de algemene etiketteringregels voor verpakte levensmiddelen zijn van toepassing.

Eieren

De producent mag rechtstreeks **verse eieren in de schaal** afkomstig van zijn kwekerij leveren aan de eindverbruiker:

- op het productiebedrijf en via huis-aan-huisverkoop binnen een straal van 80 km rond de productieplaats (geval I);
- via automaten binnen een straal van 80 km rond de productieplaats (geval II);
- op markten binnen een straal van 80 km rond de productieplaats (geval III);
- via een plaatselijke detailhandel die rechtstreeks levert aan de eindverbruiker (geval IV).

⁴ De uiterste verbruiksdatum voor rauwe melk mag in elk geval nooit de drie dagen overschrijden na de datum van de eerste melkbeurt die gebruikt wordt in de samenstelling van de partij rauwe melk die verkocht wordt.

Die twee laatste manieren van rechtstreekse levering (geval III en IV) zijn niet toegelaten voor eieren van legkippen van de soort *gallus gallus*, behalve wanneer de producenten bijkomende eisen in acht nemen, zoals bedoeld in punt a hieronder vermeld en in bijlage 2 van het KB van 7 januari 2014.

a. Merken van kippeneieren en eventueel te verkrijgen toelating

De eieren van kippen van de soort *gallus gallus* moeten vooraf individueel gemerkt worden met de code van de producent van legkippen wanneer ze rechtstreeks door hem geleverd worden:

- op de markten binnen een straal van 80 km rond de productieplaats⁵ (geval III). Die verplichting heeft echter geen betrekking op de bedrijven van oorsprong die minder dan 50 legkippen tellen (= 15000 eieren);
- via een plaatselijke detailhandel die rechtstreeks levert aan de eindverbruiker (geval IV).

Voor dit laatste type van levering (geval IV) moeten de eieren ook vooraf behandeld worden door een eierpakstation om daar geschouwd en gesorteerd te worden. De producent heeft dus geen toelating om eieren die uit zijn productie komen via een plaatselijke detailhandel te leveren voor rechtstreekse bevoorrading van de eindverbruiker, noch op algemene wijze te laten overhandigen door een derde aan de eindverbruiker indien de eieren vooraf niet geschouwd noch gecalibreerd werden in een eierpakstation.

De code van de producent moet gemakkelijk leesbaar en perfect zichtbaar zijn en moet minstens 2 mm groot zijn. Ze bestaat uit de code voor de kweekmethode (0, 1, 2, 3⁶ de BE-code en uit het registratienummer van de legkippenkwekerij (zie hieronder vermeldpunt b).

Kippeneieren moeten niet gemerkt worden wanneer ze rechtstreeks geleverd worden door de producent aan de eindverbruiker op de productieplaats of via huis-aan-huisverkoop (geval I) of via een automaat (geval II).

b. Activiteiten te registreren bij het FAVV en eventueel te verkrijgen toelating

De houderijen van legkippen mogen enkel worden uitgebaat indien zij geregistreerd zijn door het FAVV dat een onderscheidend identificatienummer toekent aan elke houderij.

Deze verplichte registratie heeft echter geen betrekking op houderijen met minder dan 200 legkippen, indien de producent max 15.000 eieren/jaar die afkomstig zijn van het productiebedrijf rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

De houderijen die tussen 50 en 200 legkippen houden en die hun productie wensen te verkopen op markten in een straal van 80 km rond de productieplaats, moeten steeds bij het FAVV geregistreerd zijn.

⁵ Voor die levering moeten de eieren door de producent gemerkt worden met een voedingskleurstof (er is geen reglementair kleur). Elk proces dat een leesbare markering van de code van de producent op de eieren mogelijk maakt, mag worden gebruikt.

⁶ 0: biologische productie

1 : vrije uitloop

2 : scharrel

3 : kippen gekweekt in verrijkte kooien

- *Voor de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker van **verse eieren in de schaal** die geproduceerd zijn in de houderij vanaf 200 legkippen (gevallen I, II, III, IV)*

De activiteit, omschreven in de activiteitfiche ACT 060- "boerderij - legkippen (>=200)", moet bij het FAVV worden aangegeven.

Voor deze activiteit is ~~eengeen~~ toelating nodig.

- *Voor de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker van **verse eieren in de schaal** die geproduceerd zijn in de houderij minder dan 200 legkippen (geval IV)*

De activiteit, omschreven in de activiteitfiche ACT 054 "boerderij - legkippen (50 - 200)", moet bij het FAVV worden aangegeven.

Voor deze activiteit is geen toelating nodig.

- *Voor de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker van **verse eieren in de schaal** die geproduceerd zijn in de houderij tussen 50 en 199 legkippen (geval III)*

De activiteit, omschreven in de activiteitfiche ACT 054 "boerderij - legkippen (50 - 200)", moet bij het FAVV worden aangegeven.

Voor deze activiteit is geen toelating nodig.

- *Voor de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker van **verse eieren in de schaal** die geproduceerd zijn in de houderij andere dan de hiervoor vermelde gevallen*

Er moet geen activiteit bij het FAVV aangegeven worden.

Opgelet!

De rechtstreekse verkoop van **verse kippeneieren in de schaal** via de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert (geval IV) is enkel toegelaten indien de kippeneieren vooraf behandeld werden in een eierpakstation. De eieren in kwestie kunnen worden behandeld in een eierpakstation dat gesitueerd is in het productiebedrijf en dat wordt uitgebaat door de producent, of worden verstuurd, hetzij rechtstreeks, hetzij via een ophaler naar een eierpakstation dat buiten het bedrijf gesitueerd is. Wanneer een eierpakstation in het productiebedrijf gesitueerd is en wordt uitgebaat door de eierproducent, dan moet deze de activiteit omschreven in de activiteitfiche ACT 168 "eierpakstation" bij het FAVV aangeven. Voor deze activiteit is een specifieke toelating nodig, die door het FAVV afgeleverd wordt.

c. Beperkingen voor rechtstreekse levering

Vanop een bij het Agentschap geregistreerd legkippenbedrijf mag de rechtstreekse levering van eieren aan de eindverbruiker op de productieplaats, via huis-aan-huisverkoop, via automaten of op markten binnen een straal van 80 km rond de productiesite plaatsvinden zonder enige beperking qua volume.

Vanop een niet-geregistreerde site, is de rechtstreekse levering beperkt tot 15.000 eieren/jaar.

Iedere individuele levering aan de eindverbruiker gebeurt in kleine hoeveelheden.

d. Hygiënevoorschriften voor de productie van eieren bestemd voor rechtstreekse levering

De eisen voor de primaire productie van bijlage I van V (EG) nr. 852/2004 zijn van toepassing op de productie, het transport, de opslag, de hantering van eieren op de productieplaats. De specifieke beschikkingen voor eieren bedoeld in bijlage III, sectie X, hoofdstuk I van V (EG) nr. 853/2004 moeten eveneens nageleefd worden.

Primaire zeevisserijproducten

Aan boord van vissersvaartuigen dekt de primaire productie de vangst en de hantering aan boord van gevangen producten (doden, verbloeden, koppen, strippen van de vis, ontdoen van vinnen, koeling en onmiddellijke verpakking).

a. Op zee gevangen vis

De zeevisser kan de op zee gevangen visserijproducten rechtstreeks aan de eindverbruiker afstaan. Wat de op zee gevangen vis betreft, kan deze vóór de rechtstreekse afstand aan de eindverbruiker onderworpen zijn aan één of meerdere van de volgende bewerkingen: doden, verbloeden, koppen, strippen van de vis, het ontdoen van de vinnen, het koelen en/of de onmiddellijke verpakking. De directe levering kan plaatsvinden vanop het schip na het aanmeren of vanop de kaai. Voor een rechtstreekse levering die niet hoger is dan 100 kg visserijproducten per aanlanding, zijn de betrokken producten vrijgesteld van de officiële controle van het FAVV. De levering aan de eindverbruiker via huis-aan-huisverkoop, via een lokale markt of via een detailhandel is niet toegestaan.

b. Aan de zeevisserij verbonden activiteiten te registreren bij het FAVV en te verkrijgen toelating

De activiteit, omschreven in de activiteitfiche ACT 244 "vissersvaartuig", moet bij het FAVV worden aangegeven.

Voor deze activiteit is een specifieke toelating nodig, die door het FAVV afgeleverd wordt.

c. De infrastructuur- en hygiënevoorwaarden met betrekking tot de zeevisserij en tot de rechtstreekse levering van visserijproducten afkomstig van de zeevisserij

De specifieke infrastructuur- en uitrustingsvoorwaarden die de vissersvaartuigen moeten naleven, alsook de hygiënevoorwaarden voor de rechtstreekse levering aan de eindverbruiker zijn vastgelegd in artikel 15 van het besluit van 7 januari 2014. De algemene hygiënevoorwaarden bedoeld in bijlage I van V (EG) nr. 852/2004 zijn eveneens van toepassing voor de vangst en de hantering aan boord van gevangen producten (doden, verbloeden, koppen, strippen van de vis, ontdoen van de vinnen, koeling en onmiddellijke verpakking).

Bovendien, moeten de producten van de verse visvangst bewaard worden aan een temperatuur die de temperatuur van smeltend ijs benadert: $\leq +4,0$ °C.

De visserijproducten moeten ook in overeenstemming zijn met de sanitaire normen met betrekking tot microbiologische criteria, toxines die gevaarlijk zijn voor de menselijke gezondheid, criteria met betrekking tot de versheid, limieten m.b.t. histamine en TVB-N of TMA-N en, in voorkomend geval, de aanwezigheid van parasieten bedoeld in bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V van de Verordening (EG) nr. 853/2004.

Visserijproducten van aquacultuur

In de aquacultuurbedrijven zijn activiteiten van primaire productie, het kweken, de visvangst en de oogst van levende visserijproducten (viseieren inbegrepen) met het oog op het in de handel brengen ervan, het transport en de stockering van levende producten na de vangst inbegrepen. Een primair product uit de aquacultuur is dus verplicht levend.

Wat de aquacultuurbedrijven betreft, vallen de activiteiten die plaatsvinden naast de rechtstreekse verkoop van levende visserijproducten (het doden, het verbloeden, het ontkoppen, het strippen van de vis, het ontdoen van de vinnen, de koeling en/of de onmiddellijke verpakking) niet meer onder de strikte primaire productie en moeten worden gedekt door een specifieke toelating, afgeleverd door het FAVV.

Indien hij over deze bijzondere toelating "bewerking van visserijproducten in aquacultuurbedrijven" beschikt, kan de producent van visserijproducten overgaan tot de bewerking van visserijproducten afkomstig van zijn eigen kwekerij. De toegelaten bewerkingsactiviteiten op de productieplaats zijn het doden, het verbloeden, het koppen, het strippen, het ontdoen van de vinnen, de koeling en/of de onmiddellijke verpakking van visserijproducten uit de eigen kwekerij.

Deze bewerkte visserijproducten mogen enkel rechtsreeks aan de eindverbruiker geleverd worden. Die rechtstreekse levering aan de eindverbruiker mag plaatsvinden:

- Op de productieplaats
- via huis-aan-huisverkoop, binnen een straal van 80 km rond de productieplaats
- via de markt binnen een straal van 80 km rond de productieplaats
- via een detailhandel (viswinkel, restaurant,...) gelegen op de productieplaats en uitgebaat door de producent zelf.

Fileren, in moten snijden en (onmiddellijke) verpakking van visserijproducten zijn eveneens bewerkingsactiviteiten die in de productieplaats toegelaten zijn, maar enkel op vraag van de eindverbruiker en in zijn aanwezigheid.

a) Beperkingen voor rechtstreekse levering

De producent kan rechtstreeks levende dieren leveren aan de eindverbruiker afkomstig uit zijn eigen kwekerij op de productieplaats of aan de plaatselijke detailhandel (vishandel, restaurant,...), met het oog op het in de handel brengen ervan voor menselijke consumptie.

De rechtstreekse levering geschiedt altijd in kleine hoeveelheden met een maximum van alles samen 20 000 kg per jaar voor van aquacultuur afkomstige levende vis.

De producent kan ook, onder de toelating "bewerking van visserijproducten in aquacultuurbedrijven", overgaan tot de bewerking van maximaal 7500 kg visserijproducten per jaar. Deze bewerkingen zijn uitsluitend bestemd voor de rechtstreekse levering aan de eindverbruiker op de productieplaats of door huis-aan-huisverkoop of via een markt of via een detailhandel uitgebaat door de producent zelf op zijn productieplaats.

b) Aan de aquacultuur verbonden activiteiten te registreren bij het FAVV en eventueel te verkrijgen toelating

De activiteit, omschreven in de activiteitfiche ACT 292 "kweken aquacultuurvissen", moet bij het FAVV worden aangegeven.

Voor deze activiteit is een specifieke toelating nodig, die door het FAVV afgeleverd wordt.

Als de producent visserijproducten bewerkt die afkomstig zijn van zijn eigen kwekerij, dan moet hij bovendien een bijkomende toelating beschikken over "bewerking van visserijproducten in aquacultuurbedrijven".

c) De infrastructuur- en hygiënevoorwaarden met betrekking tot de aquacultuur en tot de rechtstreekse levering van visserijproducten uit de aquacultuur

De hygiënevoorschriften, bedoeld in bijlage I van V (EG) nr. 852/2004, zijn van toepassing bij het transport, de opslag en de hantering van levende vis bestemd voor het in de handel brengen voor de menselijke consumptie.

De producten moeten levend gehouden worden na hun vangst, vervolgens vervoerd worden naar leefvijvers of reservoirs tot bij de eindverbruikers en bewaard worden aan een temperatuur die de voedselveiligheid en hun levensvatbaarheid niet beïnvloedt.

NB : wanneer de dieren bestemd zijn om levend gehouden te worden op de plaats van bestemming, zijn bepaalde voorschriften van het *koninklijk besluit van 9 november 2009 betreffende veterinaire rechtelijke voorschriften voor aquacultuurdieren en de producten daarvan en betreffende de preventie en bestrijding van bepaalde ziekten bij waterdieren* van toepassing (zie de [Omzendbrief inzake de registratie van in de aquacultuursector actieve operatoren en de voorwaarden voor toelating/erkenning van de voorzieningen](#)).

Indien de operator visserijproducten bewerkt binnen zijn aquacultuurbedrijf onder de toelating "bewerking van visserijproducten in aquacultuurbedrijven", dan moet hij ook de voorschriften naleven inzake infrastructuur en uitrusting, alsook de bijzondere hygiëneregels van artikel 18 van het besluit van 7 januari 2014.

De verse visserijproducten moeten bewaard worden aan een temperatuur die de temperatuur van smeltend ijs benadert (temperatuur $\leq +4,0$ °C).

Vrij wild

De jager kan het wild dat geschoten werd door hem of door de groep jagers waartoe hij behoorde tijdens een jachtpartij rechtstreeks afstaan aan de eindverbruiker.

Hij mag enkel primaire producten op de markt brengen, dit wil zeggen, karkassen van niet-gevlind en niet-ontweid klein wild en van niet-gevlind maar ontweide karkassen van groot wild. Het uitsnijden van wild vóór de rechtstreekse levering aan de eindverbruiker door een jager is niet toegelaten.

a. Initieel onderzoek van wild door een gekwalificeerd persoon

De overdracht van wild door de jager voor menselijke consumptie moet voorafgegaan worden door een initieel onderzoek ter plaatse van dat wild door een gekwalificeerd persoon (GP). Die persoon heeft voldoende kennis van de pathologie van vrij wild alsook van de productie en de hantering van vrij wild en vlees van vrij wild na de jacht. Om het statuut van "gekwalificeerd persoon" te krijgen, moet de jager geslaagd zijn voor de test die voor het FAVV organiseerd wordt na de opleiding en bij het FAVV geregistreerd zijn als "gekwalificeerd persoon".

De GP's voegen bij het wild een ondertekende verklaring waarin de vaststellingen staan die tijdens hun initieel onderzoek werden gemaakt.

Everzwijnen moeten bovendien een analyse voor het opsporen van trichines ondergaan in een geaccrediteerd of erkend laboratorium. De bemonstering is verplicht en wordt uitgevoerd door de GP

die de aanvraag voor analyse op zich neemt. Het resultaat van de analyse wordt ook meegedeeld aan de eindverbruiker bij de overdracht.

Wanneer het resultaat op dat ogenblik niet gekend is, zal de GP die eindverbruiker er moeten over inlichten dat een analyse van trichines met betrekking tot dat everzwijn aan de gang is en dat het gevaarlijk is om dat wild te consumeren alvorens de bevestiging te hebben gekregen dat er geen contaminatie door trichinen aanwezig is. De GP moet het resultaat van die analyse onmiddellijk na ontvangst ervan meedelen aan de eindverbruiker.

De lijst met geaccrediteerde/erkende laboratoria voor het opsporen van trichinen is gepubliceerd op de website van het FAVV :

<http://www.favv-afsca.fgov.be/laboratoria/trichinenlaboratoria/>

Opgelet !

Het wild mag niet overgedragen worden aan een eindverbruiker wanneer de GP abnormaal gedrag heeft vastgesteld van het wild voor het doden en/of wanneer het onderzoek kenmerken aan het licht heeft gebracht die aantonen dat het vlees een sanitair risico inhoudt en/of wanneer er verdenking is van een besmetting in het leefmilieu. In dergelijke situatie moet het wild naar een erkend wildbewerkingsbedrijf gebracht worden waar een veterinaire keuring wordt uitgevoerd. Wanneer dit wild naar een erkend wildbewerkingsbedrijf gebracht wordt, moet het karkas van zijn ingewanden worden vergezeld. Als de in het wildbewerkingsbedrijf uitgevoerde keuring gunstig is, zal het wild vervolgens enkel overgedragen kunnen worden aan de eindverbruiker.

b. Beperkingen voor rechtstreekse levering

De rechtstreekse levering aan de eindverbruiker door de jager is beperkt tot één stuk groot wild en 10 stukken klein wild, geschoten tijdens eenzelfde jachtdag, op eenzelfde jachtterrein.

c. Hygiënevereisten bij de opslag, de hantering, de evisceratie en het transport van vrij wild

Tijdens het transport, de opslag en de hantering van het wild op de plaats van de jacht, zijn de hygiënevoorschriften die van toepassing zijn op de primaire productie bedoeld in bijlage I van de Verordening (EG) nr. 852/2004 van toepassing, alsook de specifieke voorschriften inzake de hantering van grof en klein wild bedoeld in respectievelijk hoofdstukken II en III van sectie IV van bijlage III van de Verordening (EG) nr. 853/2004.

Pluimvee en lagomorfen gedood op de plaats van productie

De producent van pluimvee en/of lagomorfen mag op de productieplaats pluimvee en/of lagomorfen slachten afkomstig van zijn eigen kwekerij en karkassen leveren aan de eindverbruiker die worden overgedragen in de oorspronkelijke staat, dit wil zeggen niet uitgesneden. Echter, de producent kan eveneens overgedragen karkassen uitsnijden, maar enkel op vraag van de verbruiker en in zijn aanwezigheid. Die rechtstreekse levering aan de eindverbruiker mag plaatsvinden op:

- de productieplaats,
- de plaatselijke markt georganiseerd in de gemeente waar het landbouwbedrijf zich bevindt of in de aangrenzende gemeente⁷.

⁷ Als geen enkele plaatselijke markt georganiseerd wordt in deze gemeente, mag de rechtstreekse levering uitgevoerd worden op de dichtsbijzijnde markt van een andere gemeente.

De levering aan een kleinhandel (slagerij, restaurant...), die zich bevindt op de productieplaats en uitgebaat wordt door de producent zelf van het pluimvee en lagomorfen is eveneens toegelaten. De exploitanten van die detailhandelszaken (slagerij, restaurant,...) mogen de karkassen van pluimvee en/of lagomorfen uitsnijden en verwerken en in dat geval, mogen de producten enkel onmiddellijk overgedragen worden aan de eindverbruiker. De overdracht aan een detailhandel (slagerij, restaurant,...) niet gelegen op de productieplaats, is niet toegelaten.

a. Werking van slachtinrichtingen voor pluimvee en lagomorfen op het bedrijf

Alle soorten pluimvee en lagomorfen gedefinieerd in bijlage I van Verordening (EG) nr. 853/2004 (kippen, kalkoenen, parelhoenders, eenden, ganzen, duiven, kwartels, fazanten, patrijzen, konijnen, hazen, knaagdieren) mogen op het bedrijf waar ze gekweekt zijn, geslacht worden. Inbegrepen zijn zwemvogels bestemd voor de productie van foie gras.

Enkel de dieren die gehouden werden in een periode waarin een wijziging van hun beveelsheid kan aangetoond worden door een significante gewichtstoename, worden beschouwd als "gekweekt op het bedrijf".

b. Beperkingen voor rechtstreekse levering

De producent mag, onder een door het Agentschap afgeleverde toelating "slachten door de producent op de plaats van productie van pluimvee en lagomorfen" overgaan tot het slachten en uitslachten van maximum 7500 stuks pluimvee en/of maximum 1000 lagomorfen per jaar op de plaats van primaire productie. Geslachte dieren mogen enkel rechtstreekse aan de eindverbruiker verkocht worden op de productieplaats of op de plaatselijke openbare markt⁷ of geleverd worden aan een detailhandel (slagerij, restaurant,...) uitgebaat door de producent op zijn productieplaats.

Indien de producent niet beschikt over een door het Agentschap afgeleverde toelating "slachten door de producent op de plaats van productie van pluimvee en lagomorfen", dan kan hij overgaan tot het slachten en uitslachten van maximum 500 stuks pluimvee en/of maximum 250 lagomorfen per jaar op de plaats van primaire productie. Geslachte dieren mogen enkel directe aan de eindverbruiker op de productieplaats verkocht worden. In dat geval mag de producent niet verkopen op de lokale markt, noch leveren aan een detailhandelszaak (slagerij, restaurant,...).

c. Activiteiten te registreren bij het FAVV en eventueel te verkrijgen toelating

➤ Voor slachting van pluimvee op het bedrijf

Bij het FAVV moet men de activiteiten aangeven die opschreven zijn in de volgende activiteitfiches:

- ACT 059 "boerderij - houden van pluimvee",
- in geval van slachten van meer dan 500 stuks pluimvee per jaar, ACT 154 "boerderij - slachten van pluimvee".

~~Enkel~~ Deze twee activiteiten vereisen een specifieke toelating ~~nodig~~, die door het FAVV afgeleverd wordt.

➤ Voor slachting van lagomorfen op het bedrijf

Bij het FAVV moet men de activiteiten aangeven die opschreven zijn in de volgende activiteitfiches:

- ACT 226 "boerderij - houden van konijnen",

- in geval van slachten van meer dan 250 lagomorfen per jaar, ACT 155 “boerderij - slachten van pluimveekonijnen”.

Enkel voor de tweede activiteit is een specifieke toelating nodig, die door het FAVV afgeleverd wordt.

d. Hygiënevoorschriften

Wat het transport, de opslag en de hantering van levende dieren betreft, zijn de hygiënevoorschriften die van toepassing zijn op de primaire productie bedoeld in bijlage I van Verordening (EG) nr. 852/2004, van toepassing.

Voor het slachten, het uitslachten en het transport van vlees, moeten de hygiënevoorschriften die van toepassing zijn voor alle exploitanten van de levensmiddelensector bedoeld in bijlage II van Verordening (EG) nr. 852/2004 worden nageleefd. Bovendien is men dan verplicht een autocontrolesysteem gebaseerd op HACCP toe te passen en te onderhouden.

Bovendien preciseert artikel 20 van het besluit van 7 januari 2014 de na te leven voorschriften in het kader van een slachting op het bedrijf met bijzondere toelating afgeleverd door het FAVV. Deze voorschriften hebben betrekking op de infrastructuur en de minimale uitrusting voor een hygiënische slachting alsook de hygiëne- en dierenwelzijnsvoorschriften die toegepast moeten worden tijdens het slachten en het uitslachten.

Inzake de minimale uitrusting voor het wassen en het desinfecteren van het gereedschap, zijn ofwel water van 82 °C, ofwel een equivalent systeem dat erkend is door het FAVV, vereist.

Artikel 21 van het besluit van 7 januari 2014 preciseert de na te leven voorschriften in het kader van een slachting op het bedrijf zonder bijzondere toelating afgeleverd door het FAVV.

6. Bijlagen

Lijst van de betrokken activiteitfiches in deze omzendbrief.

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	Datum van publicatie 16/02/2015	Originele versie
<u>1.1</u>	<u>Datum van publicatie</u>	<u>Aanpassing : ACT 060 – 059 – 154 – 155 & Bijlage</u>

Bijlage bij de omzendbrief inzake de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel

Lijst van de betrokken activiteitfiches in deze omzendbrief

- activiteitfiche ACT 050 “boerderij – runderen”

Plaats	PL42	Landbouwbedrijf
Activiteit	AC28	Houden
Product	PR41	Runderen (behalve vetmesten kalveren)
Registratie		

- activiteitfiche ACT 052 “paardenhouder”

Plaats	PL42	Landbouwbedrijf
Activiteit	AC28	Houden
Product	PR156	Eénhoevigen
Registratie		

- activiteitfiche ACT 054 “boerderij - legkippen (50 - 200)”

Plaats	PL42	Landbouwbedrijf
Activiteit	AC28	Houden
Product	PR188	Legpluimvee in productie >50 <200
Registratie		

- activiteitfiche ACT 057 “boerderij - schapen en geiten”

Plaats	PL42	Landbouwbedrijf
Activiteit	AC28	Houden
Product	PR109	Schapen en geiten
Registratie		

- activiteitfiche ACT 59 “boerderij – vleeskippen”

Plaats	PL42	Landbouwbedrijf
Activiteit	AC28	Houden
Product	PR183	Gebruikspluimvee type vlees >=200
<u>Toelating</u> <u>10.2</u> Registratie		

- activiteitfiche ACT 060 “boerderij - legkippen (>=200)”

Plaats	PL42	Landbouwbedrijf
Activiteit	AC28	Houden
Product	PR187	Legpluimvee in productie >200
<u>Toelating</u> <u>10.2</u> Registratie		

- activiteitfiche ACT 069 “boerderij – melkproductie”

Plaats	PL42	Landbouwbedrijf
Activiteit	AC64	Productie
Product	PR85	Rauwe melk
Registratie		

- activiteitfiche ACT 154 “boerderij - slachten van pluimvee”

Plaats	PL42	Landbouwbedrijf
Activiteit	AC2	Slachten en uitslachten
Product	PR181	Pluimvee andere dan voor de productie van foie gras
Toelating: 2.5		

- activiteitfiche ACT 155 “boerderij - slachten van konijnen”

Plaats	PL42	Landbouwbedrijf
Activiteit	AC2	Slachten en uitslachten
Product	PR84	Lagomorfen
Toelating: 2.5		

- activiteitfiche ACT 168 “eierpakstation”

Plaats	PL21	Pakstation
Activiteit	AC12	Sorteren volgens kwaliteits- en gewichtsklassen
Product	PR104	Consumptie-eieren
Toelating: 5.2		

- activiteitfiche ACT 244 “vissersvaartuig”

Plaats	PL61	Vissersvaartuig
Activiteit	AC57	Vissen
Product	PR132	Visserijproducten
Toelating: 3.1		

- activiteitfiche ACT 226 “boerderij – konijnen”

Plaats	PL42	Landbouwbedrijf
Activiteit	AC28	Houden
Product	PR84	Lagomorfen
Registratie		

- activiteitfiche ACT 292 “kweken aquacultuurvissen”

Plaats	PL45	Kwekerij
Activiteit	AC28	Houden
Product	PR115	Aquacultuurvissen
Toelating: 18 b.1.		

- activiteitfiche ACT 322 "boerderij - hoevezuivel rauwe melk koe"

Plaats	PL42	Landbouwbedrijf
Activiteit	AC42	Vervaardigen voor directe verkoop
Product	PR143	Zuivelproducten op basis van rauwe koemelk
Toelating: 4.3		

- activiteitfiche ACT 323 "boerderij - hoevezuivel rauwe melk ander dier dan koe"

Plaats	PL42	Landbouwbedrijf
Activiteit	AC42	Vervaardigen voor directe verkoop
Product	PR142	Zuivelproducten op basis van rauwe melk van andere dieren dan koeien
Toelating: 4.3		