



Omzendbrief met betrekking tot particuliere slachtingen

Referentie	PCCB/S3/116116	Datum	30/01/2018
Huidige versie	2.2	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	particuliere slachtingen, slachthuizen, als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Tom Van Vooren, attaché	Lefevre Vicky, directeur-generaal

1. Doel

Deze omzendbrief heeft als doel de reglementaire vereisten toe te lichten m.b.t. de particuliere slachtingen.

2. Toepassingsgebied

Particuliere slachtingen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

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. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel.

Koninklijk besluit van 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring der hier te lande geslachte dieren.

Koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen.

Koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

3.2. Andere

/

4. Definities en afkortingen

Als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren¹: als landbouwhuisdier gehouden runderen (met inbegrip van de soorten Bubalus en Bison), varkens, schapen, geiten en éénhoevigen.

Gortig vlees²: vers vlees dat niet zichtbaar door cysticercen is geïnfesteerd en afkomstig is van dieren die niet volledig door cysticercus geïnfesteerd zijn. Cysticercen zijn de larvale stadia van lintwormen en kunnen bij consumptie door de mens aanleiding geven tot gezondheidsproblemen.

Particuliere slachting³: de slachting van een dier waarvan het vlees bestemd is voor de uitsluitende behoeften van de eigenaar en van zijn gezin.

5. Particuliere slachtingen

Naast de commerciële slachtingen bestaan in België de zgn. particuliere slachtingen. Particuliere slachtingen zijn slachtingen van een dier waarvan het vlees bestemd is voor de uitsluitende behoeften van de eigenaar en van zijn gezin. Het is verboden⁴ om het vlees (ook niet een deel ervan) van particuliere slachtingen in het handelscircuit te brengen of aan derden af te staan. Dit vlees is immers uitsluitend bestemd voor de behoeften van de eigenaar en zijn gezin.

5.1. Plaats van het slachten

Het slachten van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, mag in de regel alleen gebeuren in een erkend slachthuis. Welke dieren er mogen geslacht worden, blijkt uit de erkenning die door de Minister aan het slachthuis werd verstrekt.

Op de regel dat dieren in een slachthuis geslacht moeten worden, gelden enkele specifieke uitzonderingen waarbij alle of een deel van de slachtverrichtingen op een andere plaats mogelijk zijn:

- de volledige slachting door een particulier te zijnen huize van varkens, schapen en geiten (het vlees is uitsluitend bestemd voor de particulier en zijn huisgezin)⁵, de zgn. thuisvlachting⁶;
- het uitsluitend kelen en uitbloeden van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren bij een noodvlachting⁷.

¹ 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: bijlage I, punt 1.2.

² Koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong: art. 2, §1, 3°.

³ Koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong: art. 1, §1, 4°.

⁴ Koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong: art. 9, §1, 4°.

⁵ Wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel: art. 2 en art. 24.

⁶ In bepaalde gevallen kunnen dierenwelzijnsregels verbieden dat dergelijke slachting thuis gebeurt.

⁷ 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: bijlage III, sectie I, hoofdstuk VI.

⁸ Informatie over noodvlachtingen is terug te vinden in een specifieke omzendbrief over dit onderwerp: <http://www.favv-afsc.fgov.be/dierlijkeproductie/dieren/noodvlachtingen>

Voor varkens, schapen en geiten heeft de particulier dus de keuze om de dieren in een slachthuis of bij hem thuis te (laten) slachten. Runderen en éénhoevigen moeten evenwel altijd, dus ook in geval van particuliere slachting, in een slachthuis worden geslacht.

5.2. Slachtaangifte

In geval van een particuliere thuis-slachting geldt dat de slachtaangifte minstens 2 werkdagen op voorhand door de eigenaar zelf bij de gemeente van zijn woonplaats moet worden gedaan⁹. Indien de particuliere slachting in een slachthuis plaatsvindt, gebeurt de aangifte in het slachthuis bij de aankomst van het dier¹⁰. In beide gevallen ontvangt de particulier een aangiftewijs dat hij zelf dient te bewaren tot het eind van het jaar volgend op de slachting.

Om als aangever van een particuliere slachting te kunnen optreden, moet men zich voorafgaand eenmalig laten registreren in de gemeente of de zetel van de lokale controle-eenheid van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

5.3. Keuring

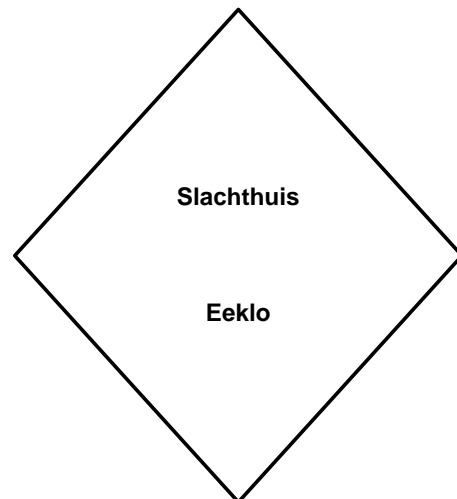
Bij een particuliere slachting buiten het slachthuis (thuis-slachting) wordt er geen keuring opgelegd¹¹, wat wel het geval is bij de slachting in een slachthuis.

Particuliere slachtingen worden in het slachthuis aan dezelfde keuringsprocedures¹² onderworpen als de commerciële slachtingen, maar het vlees dat geschikt wordt bevonden voor menselijke consumptie wordt niet bekleed met het ovale gezondheidsmerk.

Karkassen en slachtafvallen bekomen bij een particuliere slachting in een slachthuis, worden -nadat ze geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden- bekleed met een bijzonder ruitvormig keurmerk¹³.

Het ruitvormige keurmerk heeft de volgende specificaties:

- vorm: ruit
- zijde: 6 cm
- letters: 0,5 cm hoog
- aanduidingen:
 - “slachthuis”
 - naam van de plaats waar het slachthuis zich bevindt.



⁹ Koninklijk besluit van 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring der hier te lande geslachte dieren: art. 6.

¹⁰ Koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen: art. 9, 10 en 11bis.

¹¹ Wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel: art. 2.

¹² Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

¹³ Koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong: art. 12 en bijlage V, II, punt 3.

5.4. Bestemming van het vlees

Het is verboden om vlees van particuliere slachtingen in het handelscircuit te brengen¹⁴.

Evenwel, in het uitsluitende geval dat bij de keuring cysticerose (gortig vlees) wordt vastgesteld, mag de particulier, in akkoord met de veehouder van wie hij zijn dier (rund) had aangekocht, het gehele karkas en het slachtafval opnieuw overdragen aan de veehouder of aan een verzekeraar met wie eventueel een cysticerosepolis was afgesloten. Het statuut van particuliere slachting wordt daardoor tenietgedaan. De veehouder of de verzekeraar kunnen dan het vlees commercieel verhandelen mits uiteraard de in dit geval vereiste bevrozing wordt toegepast.

Het vlees van particuliere slachtingen mag dus in de regel enkel rechtstreeks van het slachthuis naar de woning van de eigenaar worden overgebracht.

Op deze regel bestaan een aantal uitzonderingen¹⁵ om de verwijdering van de wervelkolom (gespecificeerd risicomateriaal) uit runderkarkassen en de bevrozing van gortig vlees te vergemakkelijken. Het vlees bekomen bij een particuliere slachting mag in de hieronder beschreven gevallen aanwezig zijn in de volgende levensmiddelenbedrijven:

- in een uitsnijderij:
 - voor het versnijden van gortig vlees, voorafgaandelijk aan de overbrenging naar een inrichting die beschikt over passende installaties om gortig vlees in te vriezen;
 - voor het verwijderen van de wervelkolom uit karkassen van runderen ouder dan 30 maanden;
- in een inrichting die beschikt over passende installaties om gortig vlees in te vriezen: voor het invriezen van gortig vlees.

De karkassen die om één van de bovengenoemde redenen naar een levensmiddelenbedrijf worden verzonden, moeten voorzien zijn van een etiket met vermelding van:

- de naam en het adres van het levensmiddelenbedrijf van bestemming
- de reden van de verzending.

In de registers van het levensmiddelenbedrijf van verzending en ontvangst dient de reden van verzending c.q. de aanwezigheid van het vlees vermeld te worden.

In bijlage is schematisch weergegeven wat de meest voorkomende opeenvolgende bestemmingen van particuliere slachtingen zijn, alsook de verplichtingen qua etikettering en begeleidende documenten.

Het is duidelijk dat de eindbestemming van al het vlees steeds de particulier is voor wiens rekening de particuliere slachting is gedaan. Te allen tijde dienen maatregelen te worden genomen om een duidelijk onderscheid te kunnen maken tussen vlees voortkomend van particuliere slachtingen enerzijds en vlees voortkomend van commerciële slachtingen anderzijds.

6. Bijlagen

Bijlage: schematische voorstelling opeenvolgende bestemmingen van particuliere slachtingen.

¹⁴ Koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong: art. 9, §1, 4°

¹⁵ Koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong: art. 9, §2 en koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne: art. 26, §1, 2°.

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	10.01.2006	Originele versie
2.0	22.09.2014	- Compilatie van de bestaande regels m.b.t. particuliere slachtingen; - Aanpassing van de lay-out aan het nieuwe format voor omzendbrieven FAVV.
2.1	11/04/2016	Publicatie van het KB van 30.11.2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
2.2	Datum van publicatie	De enige wijziging betreft de vervanging van provinciale controle-eenheid door lokale controle-eenheid.