

Version 2021-04-15

Versie 2021-04-15

**Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à  
l'approvisionnement direct par un producteur  
primaire du consommateur final ou du commerce  
de détail local en petites quantités de certaines  
denrées alimentaires d'origine animale**

**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**

## CHAPITRE 1<sup>er</sup>

## HOOFDSTUK I

### Champ d'application et définitions

### Werkings sfeer en definities

**Article 1<sup>er</sup>.** Le présent arrêté établit des prescriptions en matière d'hygiène ainsi que les limites quantitatives applicables à :

**Artikel 1.** Dit besluit legt voorschriften vast met betrekking tot hygiëne evenals de maximale hoeveelheden die van toepassing zijn op:

1° l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail local par le détenteur d'animaux, en petites quantités de produits primaires issus de sa propre production;

1° de rechtstreekse levering, door de houder, van kleine hoeveelheden primaire producten aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert;

2° l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail local par le marin pêcheur, en petites quantités de produits primaires issus de sa propre pêche;

2° de rechtstreekse levering, door de zeevisser, van kleine hoeveelheden primaire producten van zijn eigen vangst aan de eindverbruiker;

3° l'approvisionnement direct du consommateur final par le chasseur, en petites quantités de gibier sauvage;

3° de rechtstreekse levering, door de jager, van kleine hoeveelheden vrij wild aan de eindverbruiker;

4° l'approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités de denrées alimentaires d'origine animale visées aux articles 17 à 21;

4° de rechtstreekse levering, door de producent, van kleine hoeveelheden van de in artikel 17 tot 21 bedoelde levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

**Art. 2. § 1<sup>er</sup>.** Pour l'application du présent arrêté, on entend par:

**Art. 2. § 1.** Voor de toepassing van dit besluit, wordt verstaan onder:

1° Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

1° Agentschap: het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

2° Règlement (CE) n° 852/2004: le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

2° Verordening (EG) nr. 852/2004: de verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne;

3° Règlement (CE) n° 853/2004: le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale;

3°/1 Règlement (UE) n° 1308/2013 : règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) no 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil;

3°/2 Règlement (CE) n° 589/2008 : règlement (CE) n° 589/2008 de la Commission du 23 juin 2008 portant modalités d'application du Règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs.

3°/3 Règlement (UE) n° 1169/2011 : règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ;

4° Arrêté royal du 16 janvier 2006: l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

5° Colportage : vente de porte-à-porte dans la région de production ;

5°/1 Commerce de détail : les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution (distributeurs automatiques), les cuisines collectives, les traiteurs et les restaurants ;

3° Verordening (EG) nr. 853/2004: de 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;

3°/1 Verordening (EU) nr. 1308/2013: verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad;

3°/2 Verordening (EG) nr. 589/2008: verordening (EG) nr. 589/2008 van de Commissie van 23 juni 2008 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad, wat betreft de handelsnormen voor eieren.

3°/3 Verordening (EU) nr. 1169/2011: 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;

4° Koninklijk besluit van 16 januari 2006: het 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;

5° huis-aan-huisverkoop: te koop aanbieden van deur tot deur in het productiegebied;

5°/1 Detailhandel: plaats van verkoop of levering aan de eindverbruiker, inclusief distributieterminals (automaten), grootkeukens, traiteurs en restaurants;

6° Commerce de détail local : le commerce de détail qui se situe dans un rayon de 80 kilomètres autour de l'établissement de production et qui approvisionne directement le consommateur final;

7° Personne formée : la personne physique qui est enregistrée par l'Agence en tant que personne formée au sens de l'annexe III, section IV, chapitre I du règlement (CE) n° 853/2004;

8° Producteur: la personne physique ou la personne morale qui est responsable des animaux de l'élevage, la personne physique qui cohabite avec la personne physique susmentionnée ou la personne morale pour laquelle une ou plusieurs des personnes physiques précitées sont le(s) responsable(s) et qui, en ce qui concerne les produits visés par le présent arrêté, commercialise ou cède exclusivement des produits obtenus dans l'exploitation du responsable.

9° Produits de l'apiculture : les produits d'apicultures tels que définis dans l'arrêté du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

10° Produits de la pêche : animaux (poissons et crustacés), marins ou d'eau douce, sauvages ou d'élevage.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté, les définitions reprises à l'article 2 du règlement (CE) n° 853/2004 sont également applicables.

## CHAPITRE II - Produits primaires

### Section I<sup>er</sup> – Lait cru et colostrum

**Art. 3.** Sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, le producteur qui procède à l'approvisionnement direct du consommateur final en lait cru et en colostrum de sa propre production respecte les exigences:

1° de l'annexe I du règlement (CE) n° 852/2004;

2° de l'annexe III, section IX, chapitre I, parties I et II du règlement (CE) n° 853/2004;

3° de l'annexe I.

**Art. 4.** Le producteur dont l'approvisionnement direct annuel par établissement de production est supérieur à

6° Plaatselijke detailhandel: de detailhandel die gelegen is binnen een straal van 80 km van de productie-inrichting en die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert;

7° Gekwalificeerd persoon: de natuurlijke persoon die door het Agentschap is geregistreerd als gekwalificeerd persoon bedoeld in Sectie IV, Hoofdstuk I, van bijlage III bij de verordening (EG) nr. 853/2004;

8° Producent: de natuurlijke persoon of de rechtspersoon die verantwoordelijk is voor de dieren op de veehouderij, de natuurlijke persoon die met voormelde natuurlijke persoon samenwoont of de rechtspersoon waarvoor een of meer van de genoemde natuurlijke personen verantwoordelijk zijn en die, wat de in dit besluit bedoelde producten betreft, uitsluitend producten verhandelt of overdraagt die zijn geproduceerd op de veehouderij van de verantwoordelijke.

9° Apicultuurproducten: de producten uit de bijenteelt zoals vastgelegd in het besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne;

10° Visserijproducten: vrije of gekweekte, zee- of zoetwaterdieren (vissen en schaaldieren).

§ 2. Zijn eveneens van toepassing voor dit besluit de definities vermeld in artikel 2 van verordening (EG) nr. 853/2004.

## HOOFDSTUK II - Primaire producten

### Afdeling I – Rauwe melk en colostrum

**Art. 3.** De producent die rechtstreeks rauwe melk of colostrum uit de eigen productie levert aan de eindverbruiker houdt zich, onverminderd hetgeen is bepaald in het koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen, aan de voorschriften :

1° van bijlage I bij verordening (EG) nr. 852/2004;

2° van sectie IX, hoofdstuk I, delen I en II, van bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004;

3° van bijlage I.

**Art. 4.** De producent wiens rechtstreekse leveringen per jaar en per productie-inrichting groter zijn dan 15.000 liter

15.000 litres de lait cru de vache, 2.000 litres de lait cru des autres espèces animales ou 20 litres de colostrum respecte les exigences:

1° de l'article 3, 1° et 2;

2° de l'annexe III, section IX, chapitre I, partie III du règlement (CE) n° 853/2004.

**Art. 5.** Le producteur dont l'approvisionnement direct annuel par établissement de production est supérieur à la moitié du volume de production ou à 60.000 litres de lait cru de vache, à la moitié du volume de production ou à 8.000 litres de lait cru d'autres espèces animales ou à 100 litres de colostrum respecte les exigences reprises à l'article 4 et toutes les dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 et du règlement (CE) n° 853/2004 applicables au lait cru et au colostrum, ainsi que des règlements pris en application de ceux-ci.

**Art. 6. § 1<sup>er</sup>.** Le producteur ne peut procéder à l'approvisionnement direct en lait cru ou colostrum non préemballés que :

1° sur le site de production, le produit étant remis directement au consommateur final par le producteur ;

2° par colportage, dans un rayon de 80 kilomètres autour du site de production, le produit étant remis directement au consommateur final par le producteur ;

3° sur des marchés dans un rayon de 80 kilomètres autour du site de production ;

4° par l'intermédiaire de distributeurs automatiques de lait, placés sur le site de production ou dans un rayon de 80 kilomètres autour du site de production, sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

5° du site de production vers un commerce de détail local fournissant le lait cru ou le colostrum directement au consommateur final.

§ 2. Chaque approvisionnement direct se fait en petite quantité.

rauwe koemelk, 2.000 liter rauwe melk van andere diersoorten of 20 liter colostrum, houdt zich aan de voorschriften:

1° van artikel 3, 1° en 2;

2° van sectie IX, hoofdstuk I, deel III van bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004.

**Art. 5.** De producent wiens rechtstreekse leveringen per jaar en per productie-inrichting groter zijn dan de helft van het productievolume of 60.000 liter rauwe koemelk of de helft van het productievolume of 8.000 liter voor rauwe melk van andere diersoorten of 100 liter colostrum, houdt zich aan de voorschriften die zijn vastgelegd in artikel 4 en aan alle bepalingen van de verordeningen (EG) nr. 852/2004 en (EG) 853/2004 die van toepassing zijn op rauwe melk en op colostrum, alsook aan de in uitvoering daarvan genomen verordeningen.

**Art. 6. § 1.** De producent mag slechts onverpakte rauwe melk of colostrum rechtstreeks leveren:

1° op de productieplaats, de rauwe melk of het colostrum wordt rechtstreeks aan de eindverbruiker overhandigd door de producent ;

2° via huis-aan-huisverkoop binnen een straal van 80 km rond de productieplaats, de rauwe melk wordt rechtstreeks aan de eindverbruiker overhandigd door de producent ;

3° op markten binnen een straal van 80 km rond de productieplaats;

4° via melkautomaten die zijn opgesteld op de productieplaats of binnen een straal van 80 km rond de productieplaats, onverminderd de bepalingen die zijn vastgelegd in het koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende de hygiëne van levensmiddelen;

5° vanuit de productie-inrichting aan een plaatselijke detailhandel die de rauwe melk of het colostrum rechtstreeks levert aan de eindverbruiker.

§ 2. Elke rechtstreekse levering gebeurt in een kleine hoeveelheid.

§ 3. Les récipients peuvent être apportés par le consommateur final ou mis à disposition de celui-ci par le producteur ou par l'exploitant du commerce de détail local.

Les récipients visés à l'alinéa 1<sup>er</sup> sont remplis par le producteur, par l'exploitant du commerce de détail local ou par le distributeur automatique de lait en présence du consommateur final.

§ 4. Aux endroits où l'approvisionnement direct est effectué, les mentions suivantes doivent être affichées de manière bien visible et lisible:

- 1° « Lait cru/colostrum. Porter à ébullition avant utilisation »;
- 2° « A consommer jusqu'au [date] »;
- 3° « A conserver entre 0 et 6°C ».

En cas de colportage ou d'approvisionnement direct du commerce de détail local, ces informations doivent être fournies par écrit lors de chaque livraison ou vente.

La date visée à l'alinéa 1<sup>er</sup>, 2° ne peut excéder 72 heures après la première traite dont il reste du lait ou du colostrum dans le stock où l'on puise la petite quantité de lait ou de colostrum délivrée au consommateur final.

**Art. 7.** § 1<sup>er</sup>. Par dérogation à l'article 6, § 1<sup>er</sup>, l'approvisionnement direct en lait cru ou colostrum préemballés au sens du règlement (UE) n° 1169/2011 est autorisé à condition que le producteur dispose d'une autorisation conformément à l'article 3, § 2 de l'arrêté royal du 16 janvier 2006. Dans ce cas l'approvisionnement se fait:

- 1° sur le site de production;
- 2° par colportage dans un rayon de 80 kilomètres autour du site de production;
- 3° sur des marchés dans un rayon de 80 kilomètres autour du site de production;
- 4° du site de production vers un commerce de détail local.

§ 2. Chaque approvisionnement direct visé au § 1<sup>er</sup>, se fait en petite quantité.

§ 3. De recipiënten kunnen door de eindverbruiker worden meegebracht of aan hem ter beschikking worden gesteld door de producent of de exploitant van de plaatselijke detailhandel.

De recipiënten bedoeld in het eerste lid, moeten door de producent of de exploitant van de plaatselijke detailhandel of de melkautomaat worden gevuld in het bijzijn van de eindverbruiker.

§ 4. Op de plaatsen waar rauwe melk of colostrum rechtstreeks wordt geleverd, moeten de volgende vermeldingen duidelijk zichtbaar en leesbaar zijn aangebracht:

- 1° "Rauwe melk/colostrum. Koken voor gebruik";
- 2° "Te gebruiken tot [datum]";
- 3° "Bewaren bij 0 tot 6°C".

Als het gaat om huis-aan-huisverkoop of rechtstreekse levering aan de plaatselijke detailhandel moet die informatie op schriftelijke wijze worden verstrekt bij iedere levering of verkoop.

De datum bedoeld in alinea 1, 2° mag niet later vallen dan 72 uur na de eerste melkbeurt waarvan melk of colostrum aanwezig is in de voorraad waaruit de kleine hoeveelheid melk of colostrum die wordt geleverd aan de eindverbruiker wordt genomen.

**Art. 7.** § 1. In afwijking op artikel 6, § 1, is de rechtstreekse levering van voorverpakte rauwe melk of colostrum zoals bedoeld in de verordening (EU) nr. 1169/2011 toegestaan op voorwaarde dat de producent beschikt over een toelating overeenkomstig artikel 3, § 2 van het koninklijk besluit van 16 januari 2006. In dat geval gebeurt de levering:

- 1° op de productieplaats;
- 2° via huis-aan-huis verkoop binnen een straal van 80 km rond de productieplaats;
- 3° op markten binnen een straal van 80 km rond de productieplaats;
- 4° van de productieplaats naar een plaatselijke detailhandel.

§ 2. Elke rechtstreekse levering gebeurt in een kleine hoeveelheid.

§ 3. Sans préjudice des dispositions du règlement (UE) n° 1169/2011, les mentions suivantes doivent figurer sur l'emballage de manière bien visible et lisible:

1° « Lait cru/colostrum. Porter à ébullition avant utilisation»;

2° « A consommer jusqu'au [date] »;

3° « A conserver entre 0 et 6°C ».

La date visée à l'alinéa 1<sup>er</sup>, 2° ne peut excéder 72 heures après la première traite dont il reste du lait ou du colostrum dans le stock où l'on puise la petite quantité de lait ou de colostrum délivrée au consommateur final.

**Art.8.** § 1<sup>er</sup>. Il ne peut être procédé à l'approvisionnement direct de lait provenant d'une exploitation de production dont le lait n'a pas satisfait, pendant quatre mois consécutifs, au critère en vigueur pour la teneur en germes ou à celui pour la teneur en cellules somatiques, à partir du moment où le producteur est informé ou est susceptible d'être informé du quatrième résultat mensuel non favorable.

L'approvisionnement direct ne peut reprendre que lorsqu'il est démontré que le lait cru nouvellement produit, satisfait aux critères.

§ 2. Il ne peut être procédé à l'approvisionnement direct de lait dont un test visant à détecter la présence de résidus d'antibiotiques donne un résultat positif ni du lait produit consécutivement dans la même exploitation, à partir du moment où le producteur est informé ou est susceptible d'être informé de ce résultat ou le constate lui-même. Toutefois, le producteur peut limiter les tests et leurs conséquences à la production d'animaux individuels traités aux médicaments.

L'approvisionnement direct ne peut reprendre que lorsqu'il est démontré que le lait cru nouvellement produit, satisfait aux critères.

§ 3. Onverminderd de bepalingen van de verordening (EU) nr. 1169/2011, moeten de volgende vermeldingen duidelijk zichtbaar en leesbaar zijn aangebracht:

1° "Rauwe melk/colostrum. Koken voor gebruik"

2° "Te gebruiken tot [datum]";

3° "Bewaren bij 0 tot 6°C".

De datum bedoeld in het eerste lid, 2° mag niet later vallen dan 72 uur na de eerste melkbeurt waarvan melk of colostrum aanwezig is in de voorraad waaruit de kleine hoeveelheid melk of colostrum die wordt geleverd aan de eindverbruiker wordt genomen.

**Art. 8.** § 1. Melk die afkomstig is van een productiebedrijf waarvan de melk gedurende vier opeenvolgende maanden niet voldeed aan het geldende criterium inzake het kiemgetal of het aantal somatische cellen, mag niet rechtstreeks worden geleverd van zodra de producent in kennis is gesteld of de mogelijkheid heeft om kennis te nemen van het vierde ongunstige maandresultaat.

De rechtstreekse levering mag pas worden hervat nadat is aangetoond dat de nieuw geproduceerde rauwe melk aan de criteria voldoet.

§ 2. Melk die bij de test voor het opsporen van antibioticaresiduen een positief resultaat te zien geeft, evenmin als de nadien in het productiebedrijf geproduceerde melk, mag niet rechtstreeks worden geleverd van zodra de producent in kennis is gesteld of de mogelijkheid heeft om kennis te nemen van dit resultaat of het zelf heeft vastgesteld. Evenwel mag de producent de testen en hun gevolgen beperken tot de productie van individuele dieren die met geneesmiddelen werden behandeld.

De rechtstreekse levering mag pas worden hervat nadat is aangetoond dat de nieuw geproduceerde rauwe melk aan de criteria voldoet.

§ 3. Il ne peut être procédé à l'approvisionnement direct de lait provenant d'une exploitation de production où la présence d'une maladie zoonotique chez l'espèce productrice de lait est présente.

§ 4. Il est interdit de mélanger du lait avec lequel il ne peut être procédé à l'approvisionnement direct de lait conformément aux paragraphes précédents, à du lait avec lequel il peut être procédé à l'approvisionnement direct de lait pour une mise sur le marché.

## Section II – Œufs

**Art. 9.** § 1<sup>er</sup>. Le producteur de volailles peut approvisionner directement le consommateur final en œufs de sa propre production:

1° sur le site de production;

2° par colportage dans un rayon de 80 km autour du site de production;

3° par l'intermédiaire de distributeurs automatiques placés sur le site de production ou dans un rayon de 80 km autour du site de production, sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

4° sur des marchés dans un rayon de 80 km autour du site de production.

Exception faite des œufs de poule, le producteur peut également approvisionner directement à partir de l'établissement de production un commerce de détail local qui approvisionne directement le consommateur final. Dans ce cas, l'enregistrement prévu à l'article 2, § 1<sup>er</sup> de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 est requis.

§ 2. En exécution de l'annexe VII, partie VI, I, 2 et III du règlement (UE) n° 1308/2013, les œufs de poules de l'espèce *Gallus gallus* vendus directement au consommateur final par le producteur sur le site de production, sur un marché public local ou par colportage, sont exemptés des exigences fixées par les règlements (UE) n° 1308/2013 et n° 589/2008.

§ 3. Chaque approvisionnement direct se fait en petites quantités.

§ 4. Il ne peut être procédé à l'approvisionnement direct d'œufs de poule que dans les conditions fixées à l'annexe II.

§ 3. Melk die afkomstig is van een productiebedrijf waar een zoönose aanwezig is bij de melkproducerende diersoort mag niet rechtstreeks worden geleverd.

§ 4. Het is verboden melk waarmee de directe levering van melk niet kan plaatsvinden overeenkomstig de voorgaande leden, te mengen met melk waarmee de directe levering van melk kan worden uitgevoerd om in de handel te worden gebracht.

## Afdeling II – Eieren

**Art. 9.** § 1. De pluimveeproducent kan eieren uit de eigen productie rechtstreeks aan de eindverbruiker leveren:

1° op het productiebedrijf;

2° via huis-aan-huisverkoop binnen een straal van 80 km rond de productieplaats;

3° via automaten die opgesteld staan op het productiebedrijf of binnen een straal van 80 km rond het productiebedrijf onverminderd de bepalingen die zijn vastgelegd in het koninklijk besluit van 13 juli 2014;

4° op markten binnen een straal van 80 km rond het productiebedrijf.

Uitgezonderd voor kippeneieren, kan de producent eveneens vanaf het productiebedrijf rechtstreeks leveren aan een plaatselijke detailhandel die de eieren rechtstreeks aan de eindverbruiker levert. In dat geval is de registratie bedoeld in artikel 2, § 1 van het koninklijk besluit van 16 januari 2006 vereist.

§ 2. In uitvoering van bijlage VII, deel VI, I, 2 en III van de verordening (EU) nr. 1308/2013 worden eieren van kippen van de soort *Gallus gallus* die rechtstreeks door de producent verkocht worden aan de eindverbruiker in de productie-inrichting, op een lokale openbare markt of bij huis-aan-huisverkoop, vrijgesteld van de eisen van de verordeningen (EU) nr. 1308/2013 en nr. 589/2008.

§ 3. Elke rechtstreekse levering gebeurt in een kleine hoeveelheid.

§ 4. Kippeneieren kunnen slechts onder de in bijlage II vastgestelde voorwaarden rechtstreeks worden geleverd.

**Art. 10.** Le producteur de volailles ne peut procéder à l'approvisionnement direct en application de la présente section que s'il respecte:

- 1° les exigences de l'annexe I du règlement (CE) n° 852/2004,
- 2° les exigences spécifiques aux œufs de l'annexe III, section X, chapitre I du règlement (CE) n° 853/2004.

### Section III – Produits de la pêche

**Art. 11.** La présente section est applicable aux:

- 1° produits de la pêche vivants issus de l'aquaculture;
- 2° produits de la pêche capturés en mer;
- 3° poissons capturés en mer, qui sont soumis à bord du navire à une ou plusieurs des opérations suivantes : abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et/ou conditionnement.

**Art. 12.** Il ne peut être procédé par le producteur à l'approvisionnement direct en produits issus de sa propre production que:

- 1° au consommateur final sur le site de production ou au commerce de détail local, en ce qui concerne les produits, visés à l'article 11, 1° ;
- 2° du navire après l'accostage ou du quai vers le consommateur final, en ce qui concerne les produits, visés à l'article 11, 2° et 3°.

**Art. 13.** L'approvisionnement direct se fait en petites quantités et ne peut être au total supérieur à :

- 1° 20.000 kg par an pour les produits visés à l'article 11, 1° ;
- 2° 100 kg par débarquement pour les produits visés à l'article 11, 2° et 3°.

**Art. 14.** § 1<sup>er</sup>. Le producteur ne peut procéder à l'approvisionnement direct de produits visés à la présente section que s'il respecte :

- 1° les exigences de l'annexe I du règlement n° (CE) 852/2004 ;
- 2° les conditions d'hygiène spécifiques mentionnées à l'article 15.

**Art. 10.** In toepassing van de bepalingen van deze afdeling kan de pluimveeproducent enkel rechtstreeks leveren, indien hij zich houdt aan:

- 1° de voorschriften van bijlage I bij verordening (EG) nr. 852/2004,
- 2° de specifieke voorschriften voor eieren van sectie X, hoofdstuk I van de bijlage III bij de verordening (EG) nr. 853/2004.

### Afdeling III – Visserijproducten

**Art. 11.** Deze afdeling is van toepassing op:

- 1° levende visserijproducten uit aquacultuur;
- 2° op zee gevangen visserijproducten ;
- 3° op zee gevangen vis waarop aan boord van het vaartuig één of meerdere van de volgende bewerkingen zijn uitgevoerd: doden, verbloeden, koppen, gutten, verwijderen van de vinnen, koelen en/of onmiddellijke verpakking.

**Art. 12.** De rechtstreekse levering door de producent van producten uit de eigen productie kan enkel:

- 1° aan de eindverbruiker op het productiebedrijf of aan de plaatselijke detailhandel, voor wat de in artikel 11, 1° bedoelde producten, betreft;
- 2° aan de eindverbruiker vanaf het vaartuig na het aanmeren of op de kade voor wat de in artikel 11, 2° en 3° bedoelde producten, betreft.

**Art. 13.** De rechtstreekse levering geschiedt in kleine hoeveelheden met een maximum van alles samen:

- 1° 20.000 kg per jaar voor de in artikel 11, 1° bedoelde producten;
- 2° 100 kg per aanlanding voor de in artikel 11, 2° en 3° bedoelde producten.

**Art. 14.** § 1. De producent kan de in deze afdeling bedoelde producten enkel rechtstreeks leveren indien hij zich houdt aan:

- 1° de voorschriften van bijlage I bij verordening nr. (EG) 852/2004;
- 2° de specifieke hygiënevoorschriften van artikel 15.



§ 2. Lorsqu'ils font l'objet de l'approvisionnement direct conformément à la présente section, les produits, visés à l'article 11, sont dispensés du contrôle officiel visé aux articles 15 et 16 de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

**Art. 15. § 1<sup>er</sup>.** Les conditions d'infrastructure et d'équipement spécifiques que doit respecter le producteur qui approvisionne directement en produits, visés à l'article 11, 2° et 3°, sont les suivantes:

1° les navires sont conçus et construits de telle manière que les produits de la pêche ne puissent pas être contaminés. Les parties destinées à l'entreposage des produits sont propres et bien entretenues;

2° les locaux et récipients utilisés pour l'entreposage des produits sont de telle nature que les produits puissent être conservés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et que, le cas échéant, l'eau de fonte ne reste pas en contact avec les produits. Ces locaux et récipients sont propres et bien entretenus;

3° les surfaces avec lesquelles les produits entrent en contact, ainsi que l'équipement et l'outillage utilisés pour la préparation des produits, sont constitués de matériaux résistants à la corrosion, qui peuvent être facilement nettoyés et désinfectés. Elles sont propres et bien entretenues;

4° les équipements de débarquement et de déchargement qui entrent en contact avec les produits sont constitués de matériaux qui peuvent être facilement nettoyés et désinfectés. Ces équipements sont en bon état d'entretien et sont propres;

§. 2. Les conditions d'hygiène spécifiques que doit respecter le producteur qui approvisionne directement en produits visés à l'article 11, 2° et 3°, sont les suivantes:

1° dès que les produits sont à bord, ils sont le plus vite possible protégés contre toute contamination et contre les effets du soleil ou d'autres sources de chaleur;

2° les produits sont réfrigérés le plus vite possible dès

§ 2. Wanneer ze rechtstreeks worden geleverd overeenkomstig deze afdeling, worden de in artikel 11 bedoelde producten, vrijgesteld van de officiële controle bedoeld in de artikelen 15 en 16 van het 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. 15. § 1.** De specifieke inrichtings- en uitrustingsvoorwaarden waaraan de producent die de in artikel 11, 2° en 3° bedoelde producten, rechtstreeks levert, moet voldoen, zijn de volgende:

1° de vaartuigen zijn zodanig ontworpen en gebouwd dat de visserijproducten niet verontreinigd kunnen worden. De gedeelten die bestemd zijn voor de opslag van producten zijn schoon en worden goed onderhouden;

2° de lokalen en recipiënten die worden gebruikt voor de opslag van de producten, zijn van die aard dat de producten onder bevredigende hygiënische omstandigheden kunnen worden bewaard en dat, waar nodig, het smeltwater niet in contact blijft met de producten. De lokalen en de recipiënten zijn schoon en worden goed onderhouden;

3° de oppervlakken waarmee producten in aanraking komen en de uitrusting en het gereedschap voor de bewerking van producten bestaan uit corrosiebestendig materiaal dat gemakkelijk kan worden schoongemaakt en ontsmet. Zij zijn schoon en worden goed onderhouden;

4° de voorzieningen voor het aanlanden en lossen die in contact komen met de producten, bestaan uit materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd en ontsmet. Die voorzieningen verkeren in goede staat van onderhoud en zijn schoon;

§. 2. De specifieke hygiënevoorschriften waaraan de producent die de in artikel 11, 2° en 3° bedoelde producten, rechtstreeks levert, zich moet houden, zijn de volgende:

1° zodra de producten aan boord zijn, worden ze zo snel mogelijk beschermd tegen verontreiniging en tegen inwerking van de zon of andere warmtebronnen;

2° de producten worden, zo snel mogelijk na het aan

qu'ils sont à bord, sauf s'ils sont conservés vivants. Si les produits ne peuvent pas être réfrigérés sur le navire, ils sont débarqués dès que possible et réfrigérés immédiatement après le débarquement;

3° les produits sont manipulés et entreposés de façon à éviter d'être meurtris;

4° lorsque les produits sont étêtés et/ou éviscérés à bord du navire, cette opération est effectuée dans des conditions hygiéniques le plus rapidement possible après la capture et les produits sont immédiatement lavés minutieusement.

5° les viscères et les parties des produits susceptibles de représenter un danger pour la santé publique sont retirés le plus vite possible et conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine.

6° lors du débarquement et du déchargement, toute contamination des produits est évitée;

7° les produits frais sont conservés, également pendant le transport, à une température approchant celle de la glace fondante;

8° les produits conservés vivants sont conservés, également pendant le transport, à une température et d'une manière qui ne portent pas atteinte à la sécurité alimentaire ou à la durée de conservation des produits;

9° les produits sont conformes aux normes sanitaires visées à l'annexe III, section VIII, chapitre V du règlement (CE) n° 853/2004 ;

10° le cas échéant, les conditions de l'annexe III, section VIII, chapitre III, point D du règlement (CE) n° 853/2004 sont respectées;

#### Section IV – Gibier sauvage

**Art. 16.** L'approvisionnement direct du consommateur final par le chasseur en petites quantités de gibier sauvage sans passer préalablement par une expertise dans un établissement de traitement de gibier agréé ne peut se faire que dans les conditions suivantes :

1° il s'agit de gibier sauvage abattu par le chasseur ou

boord brengen, gekoeld, tenzij zij levend worden bewaard. Als de producten niet kunnen worden gekoeld op het vaartuig, worden ze zo snel mogelijk aan land gebracht en onmiddellijk na het aanlanden gekoeld;

3° de producten worden zodanig gehanteerd en opgeslagen dat beschadiging wordt voorkomen;

4° wanneer producten aan boord van het vaartuig worden ontkopt en/of gestript, worden die bewerkingen zo snel mogelijk na het vangen onder hygiënische omstandigheden uitgevoerd en worden de producten onmiddellijk grondig gewassen.

5° de ingewanden en de delen van de producten die een gevaar kunnen vormen voor de volksgezondheid worden zo spoedig mogelijk verwijderd en gescheiden van de voor menselijke consumptie bestemde producten bewaard.

6° bij het aanlanden en lossen wordt verontreiniging van de producten vermeden;

7° verse producten worden, ook tijdens het vervoer, bewaard bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert;

8° levend bewaarde producten worden, ook tijdens het vervoer, bewaard bij een temperatuur en op een manier die de voedselveiligheid of de houdbaarheid ervan niet aantast;

9° de producten voldoen aan de gezondheids-normen zoals bedoeld in Hoofdstuk V van Sectie VIII van bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004;

10° in voorkomend geval dienen de voorschriften van punt D van Hoofdstuk III van Sectie VIII van bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004 te worden nageleefd;

#### Afdeling IV – Vrij wild

**Art. 16.** De volgende voorwaarden worden nageleefd bij rechtstreekse levering aan de eindverbruiker door de jager van kleine hoeveelheden vrij wild dat voorafgaand niet werd gekeurd in een erkende wildbewerkingsinrichting:

1° het gaat om vrij wild dat is neergeschoten door de

par le groupe de chasseurs auquel il appartenait lors de la chasse;

2° selon qu'il s'agit de gros gibier sauvage ou de petit gibier sauvage, les dispositions du chapitre II (points 1, 2 et 5) ou III (points 1, 2 et 4) de la section IV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 sont respectées ;

2°/1 Tout amoncellement est interdit pendant le transport.

3° chaque chasseur peut approvisionner directement le consommateur final en, au maximum 1 pièce de gros gibier sauvage et 10 pièces de petit gibier sauvage abattus lors d'une même période continue de six heures de chasse, sur un même terrain de chasse;

4° la déclaration visée à l'annexe III, section IV, chapitre II du règlement (CE) n° 853/2004 accompagne le gibier. Le chasseur veille à ce que les rubriques appropriées de cette déclaration soient remplies, en particulier, en cas de cession d'un sanglier sauvage;

5° les sangliers sauvages et autres espèces sensibles aux trichines subissent à la demande de la personne formée une analyse de dépistage des trichines dans un laboratoire accrédité ou agréé, dont le résultat favorable est soit connu avant la livraison, soit communiqué, après réception, au consommateur final par la personne formée, auquel cas l'attention du consommateur final doit avoir été attirée, lors de l'approvisionnement, sur l'importance revêtue par l'analyse en cours.

#### Section V – Produits de l'apiculture

**Art. 16/1.** L'approvisionnement direct en petites quantités de produits de l'apiculture par le producteur au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, est possible aux conditions suivantes

1° il s'agit du miel ou d'autres produits primaires de sa production apicole ;

2° la quantité annuelle maximale pouvant être fournie n'excède pas la quantité annuelle produite par 24 colonies d'abeilles ;

jager of door de groep jagers waarvan hij bij de jacht deel uitmaakt;

2° naargelang het om grof vrij wild of klein vrij wild gaat, zijn de bepalingen van hoofdstuk II (punten 1, 2 et 5) of III (punten 1, 2 en 4) van sectie IV bij de bijlage III van de verordening (EG) nr. 853/2004 nageleefd;

2°/1 Tijdens het vervoer is stapelen **verboden**.

3° elke jager mag ten hoogste rechtstreeks aan de eindverbruiker 1 stuk grof vrij wild en 10 stuks klein vrij wild leveren die zijn neergeschoten op dezelfde onafgebroken jachtsessie van zes uren op hetzelfde jachtterrein;

4° het wild gaat vergezeld van de verklaring zoals bedoeld in bijlage III, sectie IV, hoofdstuk II van verordening (EG) nr. 853/2004. De jager ziet erop toe dat de passende rubrieken van deze verklaring zijn ingevuld, in het bijzonder wanneer een wild zwijn wordt overgedragen;

5° wilde zwijnen en andere voor trichinen gevoelige soorten ondergaan op aanvraag van de gekwalificeerde persoon een trichinenonderzoek in een geaccrediteerd of erkend laboratorium; het gunstige resultaat is gekend voor de levering of het resultaat wordt, nadat de eindconsument bij de levering gewezen is op het belang van een lopend onderzoek, na ontvangst ervan door de gekwalificeerde persoon aan de eindconsument meegedeeld.

#### Afdeling V – Apicultuurproducten

**Art. 16/1.** De rechtstreekse levering door de producent in kleine hoeveelheden van apicultuurproducten aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, is mogelijk onder de volgende voorwaarden:

1° het betreft de honing of andere primaire producten van zijn eigen bijenteelt;

2° de jaarlijkse maximale hoeveelheid die mag geleverd worden, overtreft de jaarlijkse productie van 24 bijenkolonies niet;

3° le producteur satisfait aux exigences de l'annexe I du règlement (CE) n° 852/2004.

3° de producent voldoet aan de vereisten van bijlage I bij de Verordening (EG) nr. 852/2004.

### CHAPITRE III

### HOOFDSTUK III

#### Produits non primaires

#### Niet primaire producten

##### Section I – Produits de la pêche d'exploitations aquacoles

##### Afdeling I – Visserijproducten van aquacultuurbedrijven

**Art. 17.** § 1er. Sans préjudice des dispositions du règlement (CE) n° 852/2004, le producteur aquacole ne peut procéder à l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail qui approvisionne exclusivement le consommateur final et exploité par le producteur sur le site de production qu'en produits de la pêche de sa propre production qui ont subi une ou plusieurs des opérations suivantes: abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et/ou conditionnement direct.

**Art. 17.** § 1. Onverminderd de bepalingen van verordening (EG) nr. 852/2004, mag de aquacultuurproducent uitsluitend visserijproducten verkregen uit zijn eigen productie rechtstreeks leveren aan de eindverbruiker of aan de detailhandel die uitsluitend levert aan de eindverbruiker en die door de producent in de productieplaats wordt geëxploiteerd voor zo ver die producten slechts één of meer van volgende handelingen hebben ondergaan: slachten, verbloeden, koppen, gutten, verwijderen van de vinnen, koelen en/of onmiddellijk verpakken.

§ 2. L'approvisionnement direct se fait

§ 2. De rechtstreekse levering geschiedt:

1° en quantité maximale annuelle inférieure ou égale à 7.500 kg;

1° met een maximum totale hoeveelheid per jaar lager of gelijk aan 7.500 kg;

2° à condition que l'établissement dispose d'une autorisation conformément à l'article 3, § 2 de l'arrêté royal du 16 janvier 2006;

2° op voorwaarde dat de inrichting beschikt over een toelating overeenkomstig artikel 3, § 2 van het koninklijk besluit van 16 januari 2006;

3° sur le site de production, par colportage ou sur des marchés dans un rayon de 80 km autour du site de production lorsqu'il est procédé à l'approvisionnement direct du consommateur final ;

3° op de productieplaats, via huis-aan-huisverkoop of op markten binnen een straal van 80 km rond het productiebedrijf wanneer de levering rechtstreeks aan de eindverbruiker gebeurt;

4° directement à partir du site de production lorsqu'il est procédé à l'approvisionnement direct du commerce de détail exploité par le producteur sur le site de production.

4° onmiddellijk vanaf de productieplaats wanneer de levering rechtstreeks gebeurt aan de detailhandel die door de producent in de productieplaats wordt geëxploiteerd.

§ 3. Chaque approvisionnement direct se fait en petites quantités.

§ 3. Elke rechtstreekse levering gebeurt in kleine hoeveelheden.

§ 4. Les produits de la pêche peuvent être filetés, tranchés, conditionnés et emballés à la demande du consommateur final et en sa présence.

§ 4. De visserijproducten mogen worden verdeeld in moten, gefileerd, onmiddellijk verpakt en finaal verpakt op vraag van de eindverbruiker en in diens bijzijn.

Les produits de la pêche peuvent subir d'autres traitements ou transformations en vue de l'approvisionnement direct au consommateur final dans un point de vente ou un commerce de détail exploité sous la responsabilité directe du producteur sur le site de production aquacole.

**Art. 18.** Les conditions d'infrastructure et d'hygiène suivantes s'appliquent:

1° le producteur dispose d'un local qui est bien entretenu et aménagé de manière à ce que les opérations puissent être réalisées de façon hygiénique et qui est notamment pourvu de l'équipement nécessaire pour le lavage et la désinfection de l'outillage et des mains;

2° les dispositifs utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche sont de telle nature que les produits puissent être conservés dans des conditions d'hygiène adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination et que l'eau de décongélation ne reste pas en contact avec les produits. Les locaux et récipients sont propres et bien entretenus;

3° les opérations sont réalisées dans des conditions hygiéniques le plus vite possible après la capture et les produits sont immédiatement lavés abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau propre au sens du règlement (CE) n° 852/2004 disponible en quantité suffisante;

4° les viscères et les parties des produits de la pêche susceptibles de constituer un danger pour la santé publique sont retirés le plus rapidement possible et conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les sous-produits animaux ne constituent pas, directement ou indirectement, une source de contamination;

5° les produits de la pêche, également pendant le transport, sont conservés à une température approchant celle de la glace fondante. La glace utilisée est préparée à base d'eau potable ou d'eau propre. Elle est préparée, manipulée et stockée de telle façon à être protégée contre toute contamination;

6° une bonne hygiène personnelle est observée et le

De visserijproducten mogen andere behandelingen of verwerking ondergaan met het oog op het rechtstreeks leveren aan de eindverbruiker in een verkooppunt of een detailhandel gevestigd op de plaats van het aquacultuurbedrijf en geëxploiteerd onder de rechtstreekse verantwoordelijkheid van de producent.

**Art. 18.** De volgende infrastructuur- en hygiënevoorschriften gelden:

1° de producent beschikt over een lokaal dat goed onderhouden en zodanig ingericht en uitgerust is dat de bewerkingen op hygiënische wijze kunnen worden uitgevoerd en dat inzonderheid voorzien is met de nodige uitrusting voor het wassen en het ontsmetten van het gereedschap en de handen;

2° de voorzieningen die gebruikt worden voor de opslag van de visserijproducten zijn van zodanige aard dat de producten onder adequate hygiënische omstandigheden kunnen worden bewaard die erop gericht zijn bederf te voorkomen en verontreiniging tegen te gaan en dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft. De lokalen en de recipiënten zijn schoon en worden goed onderhouden;

3° de behandelingen worden zo snel mogelijk na het vangen onder hygiënische omstandigheden uitgevoerd en de producten worden onmiddellijk grondig gewassen met drinkwater of schoon water bedoeld in verordening (EG) nr. 852/2004 dat in voldoende hoeveelheid voor handen is;

4° de ingewanden en delen van de visserijproducten die een gevaar kunnen vormen voor de volksgezondheid, worden zo spoedig mogelijk verwijderd en gescheiden van de voor menselijke consumptie bestemde producten bewaard. Dierlijke bijproducten zijn rechtstreeks noch onrechtstreeks een bron van verontreiniging;

5° de visserijproducten worden, ook tijdens het vervoer, bewaard bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert. Het gebruikte ijs wordt bereid op basis van drinkwater of schoon water. Het wordt op zodanige wijze bereid, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging is beschermd;

6° er wordt een goede persoonlijke hygiëne in acht

port de tenues adaptées et propres est obligatoire.

## Section II - Viandes de volaille et de lagomorphes

**Art. 19.** §1er. Sans préjudice des dispositions du règlement (CE) n° 852/2004, le producteur de volailles ou de lagomorphes peut abattre annuellement dans son exploitation jusqu'à 7.500 têtes de ses volailles et jusqu'à 1.000 têtes de ses lagomorphes pour l'approvisionnement direct en petites quantités au consommateur final, si :

1° l'établissement dispose d'une autorisation pour l'abattage dans l'exploitation agricole en application de l'article 3, § 2 de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 et

2° il respecte les exigences de l'article 20 lors de l'exercice de ses activités.

§ 2. Le producteur peut procéder à l'approvisionnement direct du consommateur final en volailles et lagomorphes qui sont abattus dans son exploitation sous la forme de carcasses entières qui toutefois peuvent être découpées en morceaux sur demande et en présence du consommateur final.

L'approvisionnement direct visé à l'alinéa 1<sup>er</sup> peut avoir lieu:

1° sur l'exploitation agricole;

2° sur le marché local organisé dans la commune où l'exploitation agricole est établie ou dans les communes limitrophes. Si aucun marché local n'est organisé dans ces communes, l'approvisionnement direct peut être effectué au marché le plus proche ;

3° par colportage dans un rayon de 80 km autour du site de production.

En cas d'approvisionnement direct sur un marché local,

genomen en er wordt gepaste en schone kledij gedragen.

## Afdeling II - Vlees van pluimvee en lagomorfen

**Art. 19.** § 1. Onverminderd de bepalingen van verordening (EG) nr. 852/2004, mag de producent van pluimvee of lagomorfen tot 7.500 stuks van zijn pluimvee en tot 1.000 stuks van zijn lagomorfen per jaar op zijn bedrijf slachten voor de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden aan de eindverbruiker, indien:

1° de inrichting beschikt over een toelating voor slachting op het landbouwbedrijf in toepassing van artikel 3, § 2 van het koninklijk besluit van 16 januari 2006 en

2° hij zich houdt aan de vereisten van artikel 20 bij het uitoefenen van zijn activiteiten.

§ 2. De producent kan pluimvee en lagomorfen die op zijn bedrijf zijn geslacht rechtstreeks aan de eindverbruiker leveren onder de vorm van hele karkassen die evenwel mogen worden versneden op vraag van en in het bijzijn van de eindverbruiker.

De rechtstreekse levering bedoeld in het eerste lid kan plaatsvinden

1° op het landbouwbedrijf;

2° op de plaatselijke markt ingericht in de gemeente waar het landbouwbedrijf zich bevindt of in de aangrenzende gemeenten. Indien in geen van deze gemeenten een plaatselijke markt is ingericht, dan kan de rechtstreekse levering plaatsvinden in de dichtstbij-gelegen markt;

3° via huis-aan-huisverkoop binnen een straal van 80 km rond het productiebedrijf.

In geval van rechtstreekse levering op een plaatselijke

le nom et l'adresse du producteur ainsi que l'autorisation visée au § 1<sup>er</sup>, 1°, sont affichés de manière à ce que le consommateur puisse facilement en prendre connaissance.

§ 3. L'approvisionnement direct des carcasses de volailles et de lagomorphes issues d'animaux abattus dans l'exploitation vers le point de vente ou commerce de détail situé sur le site de production et exploité sous la responsabilité directe du producteur des volailles ou des lagomorphes est autorisé à condition que ce point de vente ou commerce de détail approvisionne exclusivement le consommateur final.

**Art. 20.** § 1<sup>er</sup>. Le producteur dispose d'un local d'abattage où sont abattus les volailles et lagomorphes qui répond aux exigences suivantes :

1° il est suffisamment grand et approprié à un abattage hygiénique des animaux;

2° le local est doté des équipements nécessaires pour éviter que les viandes n'entrent en contact avec le sol et les murs;

3° le producteur dispose dans le local d'abattage au minimum d'un lavabo ;

4° le producteur dispose d'une installation pour la désinfection des outils conforme aux dispositions de l'annexe III, section II, chapitre II, 3, du règlement (CE) n° 853/2004;

5° le producteur dispose d'un dispositif de réfrigération de capacité suffisante pour le stockage des volailles ou des lagomorphes abattus.

§ 2. Le producteur respecte les conditions d'hygiène suivantes

1° les animaux morts autrement que par abattage ne sont pas utilisés pour la consommation humaine;

2° les volailles et les lagomorphes ne sont pas abattus dans le même local sauf si ces opérations sont séparées dans le temps ou dans l'espace;

markt, worden de naam en het adres van de producent evenals de toelating bedoeld in § 1, 1° zodanig geafficheerd dat de eindverbruiker er gemakkelijk kennis van kan nemen.

§ 3. De producent kan pluimvee en lagomorfen die op het bedrijf zijn geslacht, leveren aan de vleeswinkel of aan de detailhandel die zich op het bedrijf bevinden en worden geëxploiteerd onder zijn rechtstreekse verantwoordelijkheid, op voorwaarde dat de vleeswinkel of detailhandel uitsluitend levert aan de eindverbruiker.

**Art. 20.** § 1. De producent beschikt over een slachtlokaal waar pluimvee en lagomorfen worden geslacht dat voldoet aan de volgende vereisten:

1° het is voldoende groot en geschikt om de dieren hygiënisch te slachten;

2° het lokaal is voorzien van de uitrusting die nodig is om te vermijden dat het vlees met de vloer of de muren in aanraking komt;

3° de producent beschikt in het slachtlokaal ten minste over een wasbak;

4° de producent beschikt over een installatie voor het ontsmetten van gereedschap die in overeenstemming is met hetgeen is bepaald in bijlage III, sectie II, hoofdstuk II, 3, bij verordening (EG) nr. 853/2004;

5° de producent beschikt over een koelvoorziening met voldoende capaciteit om het geslachte pluimvee of de geslachte lagomorfen op te slaan.

§ 2. De producent leeft de volgende hygiënevoorwaarden na:

1° de dieren die op een andere manier gestorven zijn dan door slachten, worden niet voor menselijke consumptie gebruikt;

2° pluimvee en lagomorfen worden niet in hetzelfde lokaal geslacht tenzij die verrichtingen plaatsvinden op verschillende tijdstippen of op verschillende plaatsen;

3° les animaux à abattre sont étourdis, saignés, plumés ou habillés et éviscérés sans délai de telle manière que toute contamination des viandes soit évitée ;

4° l'éviscération a lieu à un autre endroit que les autres opérations d'abattage;

5° des mesures sont prises afin d'éviter tout déversement du contenu de l'estomac et des intestins lors de l'éviscération;

6° après l'éviscération, les animaux abattus sont immédiatement nettoyés et refroidis à une température de 4°C maximum. Toutefois, si la livraison a lieu sur place, la réfrigération peut être interrompue à partir du moment de l'approvisionnement.

§ 3. Le producteur tient un registre écrit où sont indiqués, par jour d'abattage, l'espèce animale, le nombre d'animaux abattus, ainsi que le lieu et la date de l'approvisionnement direct.

**Art. 21.** § 1<sup>er</sup>. Par dérogation à l'article 19, § 1<sup>er</sup>, l'établissement ne doit pas disposer d'une autorisation pour l'abattage à l'exploitation agricole si le producteur se limite à l'abattage jusqu'à un maximum de 500 têtes de ses volailles et 250 têtes de ses lagomorphes annuellement dans son exploitation en vue d'approvisionner directement le consommateur final sur le site même de l'exploitation agricole.

§ 2. Le producteur visé au § 1<sup>er</sup> respecte les exigences qui sont énumérées à l'article 20, § 1<sup>er</sup>, 1° et 5°, § 2, 1°, 3°, 5° et 6° et § 3.

## Chapitre V

### Dispositions abrogatoires, modificatives et finales

**Art. 22.** A l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, les modifications suivantes sont apportées :

1° l'article 1<sup>er</sup>, § 1<sup>er</sup> est abrogé ;

2° le Titre II est abrogé.

**Art. 23.** § 1<sup>er</sup>. A l'annexe II de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés

3° de te slachten dieren worden zonder uitstel bedwelmd, verbloed, geplukt of uitgeslacht en van hun ingewanden ontdaan op zodanige wijze dat elke verontreiniging van het vlees wordt vermeden;

4° het verwijderen van de ingewanden gebeurt op een andere plaats dan de andere slachtverrichtingen;

5° er worden maatregelen getroffen om te vermijden dat bij het verwijderen van de ingewanden maag- en darminhoud wordt gemorst;

6° na verwijdering van de ingewanden worden de geslachte dieren onverwijld schoongemaakt en gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C. Indien de levering ter plaatse gebeurt, kan de koeling evenwel worden onderbroken vanaf het moment van de levering.

§ 3. De producent houdt een schriftelijk register bij waarin per slachtdag de diersoort, het aantal geslachte dieren, evenals de plaats en de datum van de rechtstreekse levering worden vermeld.

**Art. 21.** § 1. In afwijking op artikel 19, § 1, dient de inrichting niet te beschikken over een toelating voor slachting op het landbouwbedrijf indien de producent zich beperkt tot het slachten van ten hoogste 500 stuks van zijn pluimvee en 250 stuks van zijn lagomorfen per jaar op zijn bedrijf met het oog op de rechtstreekse levering aan de eindverbruiker op het landbouwbedrijf.

§ 2. De producent bedoeld in § 1 houdt zich aan de voorschriften die zijn vermeld in artikel 20, § 1, 1° en 5°, § 2, 1°, 3°, 5° en 6° en § 3.

## Hoofdstuk V

### Opheffings-, wijzigings- en slotbepalingen

**Art. 22.** In het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden de volgende wijzigingen aangebracht:

1° artikel 1, § 1, wordt opgeheven;

2° titel II wordt opgeheven

**Art. 23.** § 1. In bijlage II bij het koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties



par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, remplacée par l'arrêté royal du 30 juillet 2008 et modifiée par l'arrêté royal du 3 août 2012 le point 4.3. est remplacé comme suit:

afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, vervangen bij het koninklijk besluit van 30 juli 2008 en gewijzigd bij het koninklijk besluit van 3 augustus 2012, wordt punt 4.3. vervangen als volgt:

4.3.	Etablissements pour la fabrication et la mise sur le marché de denrées alimentaires à base de lait cru	Le préemballage de lait cru ou la fabrication de denrées à base de lait cru, sauf si ces activités sont effectuées par le producteur sur le site de production et ce lait cru ou ces denrées sont destinés à l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail local	4.3.	Inrichtingen voor de verwerking en het in de handel brengen van levensmiddelen op basis van rauwe melk	Voorverpakken van rauwe melk of vervaardigen van levensmiddelen op basis van rauwe melk, tenzij deze activiteiten door de melkproducent op het productiebedrijf zijn uitgevoerd en deze rauwe melk of levensmiddelen bestemd zijn voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandel
------	--	--	------	--	---

§ 2. A l'annexe III du même arrêté, remplacée par l'arrêté royal du 30 juillet 2008 et modifiée par l'arrêté royal du 3 août 2012, les modifications suivantes sont apportées:

1° la partie 2 est complétée d'un point 2.8. rédigé comme suit:

2° le point 4.3 est remplacé comme suit:

**Art. 24.** A l'arrêté royal du 10 novembre 2009 relatif aux normes de commercialisation des œufs, les modifications suivantes sont apportées:

- 1° à l'article 1<sup>er</sup>, §1<sup>er</sup>, les 2°, 3° et 4° sont abrogés;
- 2° à l'article 2, les mots «sur le site de production, sur un marché public local ou par colportage» sont remplacés par les mots «conformément à l'arrêté royal du ..... relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées d'origine animale».

**Art. 25.** Le ministre qui a la Sécurité de la chaîne alimentaire dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

§ 2. In bijlage III van hetzelfde besluit, vervangen bij het koninklijk besluit van 30 juli 2008 en gewijzigd bij het koninklijk besluit van 3 augustus 2012, worden volgende wijzigingen aangebracht:

1° onderdeel 2 wordt aangevuld met een punt 2.8. luidend:

2° punt 4.3. wordt vervangen als volgt:

**Art. 24.** In het koninklijk besluit van 10 november 2009 betreffende de handelsnormen voor eieren, worden de volgende wijzigingen aangebracht:

- 1° artikel 1, § 1, 2°, 3° en 4° worden opgeheven;
- 2° in artikel 2, worden de woorden "op de productieplaats, op een lokale openbare markt of bij leuren" vervangen door de woorden "in overeenstemming met het koninklijk besluit van ..... betreffende de rechtstreekse levering, door de primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel".

**Art. 25.** De minister bevoegd voor de Veiligheid van de voedselketen is belast met de uitvoering van dit besluit.

## Annexe I

### Chapitre I: Critères applicables au lait cru

Sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, le producteur applique des procédures visant à ce que le lait cru satisfasse aux critères ci-après:

1° pour le lait cru de vache :

Teneur en germes à 30°C (par ml)	≤ 100 000(*)
Teneur en cellules somatiques (par ml)	≤ 400 000(**)

(\*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois. . En l'absence de résultat d'analyse au cours des deux dernier mois, c'est le résultat de la dernière analyse qui est utilisé pour déterminer si le critère est respecté. Il faut au moins réaliser un prélèvement et une analyse par période de trois mois

(\*\*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement et analyse par 3 mois

2° pour le lait cru d'autres espèces animales:

Teneur en germes à 30°C	≤ 1 500 000 (*) (par ml)
-------------------------	--------------------------

(\*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois. En l'absence de résultat d'analyse au cours de les deux dernier mois, c'est le résultat de la dernière analyse qui est utilisé pour déterminer si le critère est respecté. il faut au moins réaliser un prélèvement et une analyse par période de 3 trois mois

3° Les producteurs de lait cru destiné à la vente directe doivent mettre en place des procédures pour éviter la mise sur le marché de lait cru qui dépasse les critères relatifs aux résidus de médicaments vétérinaires visés à l'annexe du Règlement (UE) n°37/2010 de la Commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale ou dépasse pour le total combiné des résidus de toutes les substances antibiotiques une valeur maximale autorisée.

### Chapitre II: Vérification par le producteur du respect des critères

§ 1<sup>er</sup>. Pour le contrôle, des échantillons sont prélevés dans le stock dans lequel est prélevé le lait cru qui sera livré directement au consommateur.

Par dérogation à l'alinéa 1<sup>er</sup>, on peut procéder à des contrôles sur le lait de chaque animal ayant été traité avec des médicaments vétérinaires, afin de contrôler l'absence de résidus d'antibiotiques pour le lait recueilli à des fins de consommation humaine, tout en respectant le temps d'attente indiqué sur la notice d'emploi des médicaments vétérinaires ou une période plus longue si elle a été prescrite par le vétérinaire traitant.

§ 2. Les analyses requises au chapitre I sont réalisées par un laboratoire accrédité selon la norme européenne EN ISO/IEC 17025. Les méthodes de routine décrites dans l'arrêté ministériel du 6 novembre 2001 fixant les méthodes de référence et les principes des méthodes de routine pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs peuvent également être appliquées. Les résultats défavorables sont soumis à notification obligatoire à l'Agence.

Au cas où un échantillon est prélevé conformément à l'alinéa 2 du paragraphe 1<sup>er</sup>, le producteur peut procéder à un test approprié et adapté en fonction de la nature des composants actifs présents dans les médicaments vétérinaires utilisés pour le traitement des animaux. Ce test se trouve sur une liste publiée sur le site web de l'Agence.

§ 3. Pour autant que le lait approvisionné directement provienne d'un stock contrôlé, conformément à l'arrêté royal du XXX relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels, il n'y a pas lieu de prendre des échantillons supplémentaires pour l'analyse de la teneur en germes, de la teneur en cellules somatiques ni des résidus d'antibiotiques.

## Annexe II

Modalités de l'approvisionnement direct du consommateur final en petites quantités d'œufs de poules : obligations découlant des réglementations relatives aux normes de commercialisation des œufs de poules.

Modalités de l'approvisionnement du consommateur final en "petites quantités" d'œufs de poules	Enregistrement de l'établissement d'élevage des poules pondeuses	Marquage	Classement-Calibrage
Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale	Arrêté royal du 3 mai 2003 relatif à l'identification et à l'enregistrement des établissements d'élevage de poules pondeuses	Règlement (UE) n° 1308/2013, annexe VII, partie VI : Normes de commercialisation des œufs de poule de l'espèce gallus gallus;  Règlement (CE) n° 589/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 en ce qui concerne les normes	Règlement (UE) n° 1308/2013, annexe VII, partie VI : Normes de commercialisation des œufs de poule de l'espèce gallus gallus ;  Règlement (CE) n° 589/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 en ce qui concerne les normes

		de commercialisation applicables aux œufs;	de commercialisation applicables aux œufs.
Vente directe à l'exploitation	oui	non	non
Colportage	oui	non	non
Marché local	oui	oui non- en-dessous de 50 pondeuses	non non
Distributeurs automatiques sur le site de production	oui	non	non
Commerce de détail local qui approvisionne le consommateur final et autres distributeurs automatiques que ceux situés sur le site de production	oui	oui	oui

## Bijlage I

### Hoofdstuk I: Voor rauwe melk geldende criteria

Onverminderd hetgeen is bepaald in het koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen, past de producent procedures toe die ervoor moeten zorgen dat de rauwe melk aan de volgende criteria voldoet:

1° voor rauwe koemelk :

Kiemgetal bij 30°C (per ml)	≤ 100 000(*)
Aantal somatische cellen (per ml)	≤ 400 000(**)

(\*) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden. Indien er in de laatste twee maanden geen analyseresultaat beschikbaar is, wordt het resultaat van de laatste analyse gebruikt om te bepalen of aan het criterium is voldaan. Er moeten ten minste één bemonstering en één analyse om de drie maanden worden uitgevoerd

(\*\*)Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van drie maanden met ten minste 1 monsterneming en analyse per 3 maanden

2° voor rauwe melk van andere diersoorten :

Kiemgetal bij 30°C (per ml)	≤ 1 500 000 (*)
-----------------------------	-----------------

(\*) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden. Indien er in de laatste twee maanden geen analyseresultaat beschikbaar is, wordt het resultaat van de laatste analyse gebruikt om te bepalen of aan het criterium is voldaan. Er moeten ten minste één bemonstering en één analyse om de drie maanden worden uitgevoerd

3° De producenten van rauwe melk die bestemd is voor de directe verkoop, moeten procedures invoeren om te voorkomen dat rauwe melk op de markt wordt gebracht die de criteria voor residuen van diergeneesmiddelen, zoals bedoeld in de bijlage bij de Verordening (EU) nr. 37/2010 van de Commissie van 22 december 2009 betreffende farmacologisch werkzame stoffen en de indeling daarvan op basis van maximumwaarden voor residuen in levensmiddelen van dierlijke oorsprong of als het totaal van de residuen van alle antibiotica samen een toegelaten maximumwaarde overschrijdt.

### Hoofdstuk II : controle door de producent op de naleving van de criteria

§1. Er worden met het oog op de controle monsters genomen uit de voorraad waaruit de rauwe melk wordt genomen die rechtstreeks aan de gebruiker zal worden geleverd.

In afwijking van het eerste lid, mogen controles worden verricht op de melk van elk dier dat met diergeneesmiddelen werd behandeld om de afwezigheid van antibioticaresiduen met betrekking tot de voor menselijke consumptie gewonnen melk na te gaan waarbij de in de bijsluiters bij de diergeneesmiddelen vermelde wachttijd in acht moet worden genomen, of zelfs een langere periode indien die is voorgeschreven door de behandelende dierenarts.

§2. De in hoofdstuk I voorgeschreven analyses worden uitgevoerd in een volgens de Europese norm EN ISO/IEC 17025 geaccrediteerd laboratorium. Ook mogen de routinemethoden worden toegepast die zijn

beschreven in het ministerieel besluit van 6 november 2001 tot vaststelling van de referentiemethoden en de principes van de routinemethoden voor de officiële bepaling van de kwaliteit en de samenstelling van melk geleverd aan kopers. Ongunstige resultaten vallen onder de meldingsplicht van het Agentschap.

Als een monster in overeenstemming met het tweede lid van §1 wordt genomen, mag de producent een test uitvoeren die geschikt is voor en aangepast aan de aard van de werkzame bestanddelen van de voor behandeling van de dieren gebruikte diergeneesmiddelen. Die test is terug te vinden in een op de website van het FAVV gepubliceerde lijst.

§3. Op voorwaarde dat de rechtstreeks geleverde melk afkomstig is uit een voorraad die wordt gecontroleerd zoals bepaald in het koninklijk besluit van XXX betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen, moeten geen extra monsters worden genomen voor de analyse op het kiemgetal, het aantal somatische cellen en de residuen van antibiotica.

Concept

Bijlage II

Nadere regels met betrekking tot rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden kippeneieren : verplichtingen voortvloeiende uit de verordeningen betreffende de handelsnormen voor kippeneieren.

Nadere regels met betrekking tot rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden kippeneieren	Registratie van opfokbedrijf van legkippen	Merken	Indeling/sortering
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	Koninklijk besluit van 3 mei 2003 betreffende de identificatie en de registratie van inrichtingen waar legkippen worden gehouden	Verordening (EU) nr. 1308/2013, bijlage VII, deel VI : Handelsnormen voor eieren van kippen van de soort Gallus gallus  Verordening(EG) nr. 589/2008 van de Commissie van 23 juni 2008 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad, wat betreft de handelsnormen voor eieren	Verordening (EU) nr. 1308/2013, bijlage VII, deel VI : Handelsnormen voor eieren van kippen van de soort Gallus gallus  Verordening(EG) nr. 589/2008 van de Commissie van 23 juni 2008 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad, wat betreft de handelsnormen voor eieren
Rechtstreekse levering op de productieplaats	ja	neen	neen
Huis-aan-huis-huisverkoop	ja	neen	neen
Lokale markt	ja	ja neen – minder dan 50 legkippen	neen neen
Automaten op de productieplaats	ja	neen	neen
Plaatselijke detailhandel die rechtstreeks levert aan de eindverbruiker en andere automaten dan	ja	ja	ja

die op de productieplaats zijn			
-----------------------------------	--	--	--

Concept