



## Omzendbrief met betrekking tot de productiedatum en datum van invriezing van bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Referentie	PCCB/S2/GDS/881540	Datum	06/08/2012
Huidige versie	2.0	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong, productiedatum, datum van invriezing.		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
De Smedt Griet, attaché	Diricks Herman, directeur-generaal

### 1. Doel

Deze omzendbrief heeft als doel de aandacht te vestigen op en duiding te geven bij de reglementaire vereisten m.b.t. de mededeling van de productiedatum en de datum van invriezing van bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

### 2. Toepassingsgebied

Bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

### 3. Referenties

#### 3.1. Wetgeving

Verordening (EU) nr. 16/2012 van de Commissie van 11 januari 2012 tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de voorschriften betreffende voor menselijke consumptie bestemde bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

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.

Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame (omgezet bij KB 13 september 1999).

#### 3.2. Andere

/

### 4. Definities en afkortingen

/

## **5. Bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong: productiedatum en datum van invriezing.**

### **5.1. Aanleiding en doelstelling**

Naar aanleiding van herhaalde incidenten zijn zowel door bevoegde autoriteiten van lidstaten als door het Europees Voedsel- en Veterinair Bureau (ook gekend als FVO) verscheidene vaststellingen gedaan die wijzen op een gebrek aan of verkeerde informatie over bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Dit heeft geleid tot een geschokt vertrouwen in de (intracommunautaire) handel in deze producten. Er is gebleken dat meer gedetailleerde voorschriften inzake de productie en de invriezing van levensmiddelen van dierlijke oorsprong nodig zijn in de productiefasen voorafgaand aan de detailhandel. De doelstelling van het aangeven van de datum van de initiële invriezing is dat het de exploitanten zou toelaten om beter de geschiktheid voor menselijke consumptie te beoordelen. Daarom zijn middels een nieuwe sectie IV, bijkomende bepalingen opgenomen in de verordening (EG) nr. 853/2004, bijlage II.

### **5.2. Publicatie- en toepassingsdatum**

De nieuwe regels omtrent de informatieverstrekking over de productiedatum en datum van invriezing m.b.t. bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong zijn **vanaf 1 juli 2012 rechtstreeks van toepassing**. **De verplichtingen gelden voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong met een productie- en invriesdatum van 1 juli 2012 of later.**

Bij de bespreking voor adviesverlening door het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid over het ontwerp van de verordening is gebleken dat de aanvankelijk door de Commissie beoogde datum van toepassing november 2011 was. Op verzoek van de betrokken Europese sectororganisaties en enkele lidstaten, waaronder België, is deze datum uitgesteld tot 1.7.2012. Door anderzijds de nieuwe verordening reeds aanvang 2012, namelijk in het Publicatieblad van 12 januari, bekend te maken is dus reeds bij voorbaat een kennisnemings- en overgangperiode in acht genomen. Bijgevolg bevat de tekst zelf van de verordening geen formele overgangperiode meer.

### **5.3. Regel**

In essentie komen de nieuwe regels er op neer dat **de exploitanten van inrichtingen die bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong leveren aan andere exploitanten, informatie omtrent de productie- en invriesdatum ervan moeten verstrekken aan de exploitant die het levensmiddel afneemt. Dit moet gebeuren tot de fase waarin het levensmiddel moet worden geëtiketteerd volgens de vereisten van Richtlijn 2000/13/EG of voor verdere verwerking wordt gebruikt.** Het is dus de leverancier van ingevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong op wie de verplichting rust. Evenwel, in het raam van zijn autocontroleverplichtingen, is de exploitant van een inrichting die levensmiddelen ontvangt, ertoe gehouden daarover toezicht uit te oefenen (ingangscntrole). Deze exploitant is er dus o.m. toe gehouden erover te waken dat de informatie hem wel degelijk, op passende en tijdige wijze, wordt aangeleverd.

Uit het gebruik van het woord "bevroren" (bij deze term bestonden in de vroegere hygiënerichtlijnen specifieke criteria doch daarvan is in het huidig hygiënepakket geen sprake meer) mag niet worden afgeleid dat levensmiddelen die het bijzonder proces van diepvriezen hebben ondergaan, zouden zijn uitgesloten van de verplichtingen. Wel integendeel, aangezien het vooral problemen waren met dergelijke, langdurig bewaarde producten die aanleiding hebben gegeven tot de nieuwe regels.

## Wie is al of niet onderworpen aan de nieuwe regel en in welke omstandigheden?

De nieuwe verplichtingen gelden voor exploitanten die onderworpen zijn aan de verordening (EG) nr. 853/2004. De informatieverstrekking is dus de regel voor alle levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Zijn bij wijze van uitzondering niet onderworpen aan de verplichting informatie aan te leveren: de exploitanten die zich in een situatie bevinden waarbij ze overeenkomstig artikel 1 van de verordening (EG) nr. 853/2004 zijn uitgesloten uit het toepassingsgebied ervan:

- producenten van samengestelde producten, d.w.z. levensmiddelen die bestaan uit plantaardige producten en verwerkte producten van dierlijke oorsprong;
- detailhandelaars, inbegrepen wanneer ze aan collega's leveren op een wijze die de (reglementaire) beperkte, marginale en plaatselijke schaal niet te buiten gaat (30% - 80km regel) ;
- primaire producenten die rechtstreeks aan eindverbruiker of, indien toegelaten, aan de detailhandel leveren.

In de nieuwe sectie IV van bijlage II bij de verordening (EG) nr. 853/2004 wordt een verdere afbakening (beperking) van het toepassingsgebied omschreven:

- tot de fase waarin het levensmiddel moet worden geëtiketteerd volgens de vereisten van Richtlijn 2000/13/EG; deze richtlijn, die is omgezet in Belgisch recht middels het KB van 13 september 1999, handelt over de verplichte etikettering van voorverpakte levensmiddelen die als zodanig aan de eindverbruiker worden geleverd, aan datzelfde etiket zijn ook informatie gekoppeld die zijn voorgeschreven door het diepvriesbesluit (KB van 5 december 1990, art. 8); deze regelingen dekken dus reeds de laatste fase van de handelsketen af en vandaar dat de huidige nieuwe bepalingen beperkt worden tot de daaraan voorafgaande schakels;
- ook indien de levensmiddelen "verder zijn verwerkt", geldt de verplichting niet; d.w.z. dat het dan gaat over levensmiddelen waarin als grondstof één of meer levensmiddelen van dierlijke oorsprong zijn gebruikt waarvan de oorspronkelijke kenmerken reeds voordien door een behandeling een ingrijpende wijziging hebben ondergaan; als grondstof zijn dus exclusief levensmiddelen van dierlijke oorsprong gebruikt die reeds voordien door een andere operator werden verhit, gerookt, gezouten, gerijpt, gedroogd, gemarineerd, geëxtraheerd of geëxtrudeerd of aan een combinatie van dergelijke behandelingen werden onderworpen.  
Wanneer bevroren levensmiddelen worden ontdooid en daarna worden verwerkt (bv. een ingevroren zalm wordt ontdooid en gerookt) en na de verwerking niet opnieuw worden ingevroren, moet de informatie m.b.t. het bevroren levensmiddel dat als grondstof diende (in het voorbeeld: de ingevroren zalm) niet ter beschikking gesteld worden van de volgende operator. De vereisten van de hogergenoemde sectie IV zijn dan niet langer van toepassing op het verwerkte product (in het voorbeeld: de gerookte zalm).  
Als de verwerkte levensmiddelen evenwel worden ingevroren, niet geëtiketteerd worden volgens de vereisten van Richtlijn 2000/13/EG (dus niet bestemd zijn voor de eindverbruiker) en verzonden worden aan een andere operator, is sectie IV opnieuw van toepassing en dienen de productie- en invriesdata van het ingevroren verwerkte levensmiddel (in het voorbeeld: de ingevroren gerookte zalm) ter beschikking te worden gesteld van de volgende operator. Een nieuwe informatiecyclus gaat van start.

## Waar gaat het inhoudelijk om? Welke informatie moet worden verstrekt?

Het gaat met name om:

1. de productiedatum van een levensmiddel van dierlijke oorsprong

Dit is:

- de datum van het slachten voor karkassen, halve karkassen en voor- en achtervoeten
- de datum van het doden voor vrij wild
- de datum van het oogsten of vangen voor visserijproducten
- de datum van het verwerken, uitsnijden, hakken of bereiden, naargelang het geval, voor andere levensmiddelen van dierlijke oorsprong (het gaat hier dus over melk en zuivelproducten, eieren en eiproducten, kikkerbiljetjes,... maar ook over levensmiddelen bekomen vanaf karkassen, halve karkassen en voor- en achtervoeten, ~~en~~ ~~vrij wild~~ ~~en~~ ~~geogste of gevangen visserijproducten~~)

Opgelet: in geval van visserijproducten dient steeds de dag van het oogsten of vangen te worden vermeld! Visserijproducten zijn alle vrije of gekweekte zee- of zoetwaterdieren (met uitzondering van levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen, en alle zoogdieren, reptielen en kikkers), alle eetbare vormen, delen en producten van deze dieren daaronder begrepen<sup>1</sup>.

De definitie van "verwerking" luidt als volgt: een handeling die het oorspronkelijke product ingrijpend wijzigt, onder meer door middel van verhitten, roken, zouten, rijpen, drogen, marinieren, extraheren of extruderen, of een combinatie van dergelijke behandelingen<sup>2</sup>. Indien een andere handeling wordt uitgevoerd (bv. verdelen, in partjes, plakken of stukken snijden, uitbenen, hakken, van de huid ontdoen, malen, versnijden, reinigen, bijsnijden, pellen, pletten, koelen, bevriezen, diepvriezen of ontdooien) is er geen verwerking gebeurd. Tekens als een verwerking wordt uitgevoerd, start een nieuwe cyclus m.b.t. de te verstrekken informatie.

en

2. de datum van invriezing, als deze verschillend is van de productiedatum.

Wanneer een levensmiddel wordt gemaakt van een partij grondstoffen met verschillende productie- en invriesdata, moet de oudste productie- en/of invriesdatum worden verstrekt.

Het gebruik van het woord datum betekent wel degelijk dat het gaat over de aanduiding van een precieze dag.

In de onderstaande tabel zijn ter verduidelijking een aantal praktische voorbeelden terug te vinden:

Levensmiddel van dierlijke oorsprong	Productiedatum	Datum van invriezing
Ingevroren uitgesneden vlees van vrij wild (invriezing na het uitsnijden).	Datum van het uitsnijden.	Datum van invriezing van het vlees.

<sup>1</sup> Definitie "visserijproducten": verordening (EG) nr. 853/2004, bijlage I, 3.1.

<sup>2</sup> Definitie "verwerking": verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 2, punt 1, m).

Ingevroren visfilets (invriezing na het fileren).	Datum van het oogsten of vangen (visfilets zijn visserijproducten).	Datum van invriezing van de visfilets.
Ingevroren kippenkarkassen, individueel verpakt en geëtiketteerd voor de eindverbruiker, bestemd voor een tussenhandelaar.	De vereisten m.b.t. de productie -en diepvriesdata zijn niet van toepassing gezien de levensmiddelen zijn geëtiketteerd overeenkomstig Richtlijn 2000/13/EG.	
Ingevroren kippenkarkassen, individueel verpakt maar niet individueel geëtiketteerd. In dozen, vergezeld van een handelsdocument en bestemd voor een tussenhandelaar.	Datum van het slachten.  (De karkassen zijn niet geëtiketteerd overeenkomstig Richtlijn 2000/13/EG).	Datum van invriezing van de kippenkarkassen.
Ingevroren vis, ontdooid, gefileerd en opnieuw ingevroren.	Ingevroren vis: datum van het oogsten of vangen. Gefileerde vis: datum van het oogsten of vangen (fileren is geen verwerking: er start dus geen nieuwe informatiecyclus).	Ingevroren vis: datum van het invriezen van de vis. Ingevroren gefileerde vis: datum van het invriezen van de gehele vis (fileren is geen verwerking).
Ingevroren vis, ontdooid, gerookt en opnieuw ingevroren.	Gerookte vis: datum van het oogsten of vangen (gerookte vis is een visserijproduct).	Datum van het invriezen na het roken (roken is een verwerking: een nieuwe informatiecyclus start).
Ingevroren rundkwartier, ontdooid, uitgebeend, versneden en opnieuw ingevroren.	Ingevroren kwartier: datum van het slachten. Ingevroren versneden vlees: datum van het uitsnijden.	Ingevroren kwartier: datum van het invriezen van het kwartier. Ingevroren versneden vlees: datum van het invriezen van het kwartier (er heeft geen verwerking plaatsgevonden: geen nieuwe informatiecyclus).

### Hoe de informatie doorgeven?

De leverancier van het bevroren levensmiddel kiest vrij de vorm waarin de informatie wordt verstrekt (papier, elektronisch, ...). De informatie moet wel duidelijk en ondubbelzinnig ter beschikking gesteld worden van en kunnen worden opgezocht door de exploitant van de inrichting waaraan het levensmiddel wordt geleverd. De informatie kan aangebracht worden op een etiket dat aan de verpakking van de levensmiddelen is gehecht, maar dat is dus niet verplicht. Ook handelsdocumenten die om welke reden ook aangewend zouden worden, kunnen als informatiedrager aangewend worden, tenminste als deze de bestemming bereiken uiterlijk op hetzelfde moment als de levensmiddelen die hem worden bezorgd. Indien het om vlees, vleesproducten, gehakt vlees, vleesbereidingen enz. gaat dan is het in elk geval mogelijk gebruik te maken van het begeleidend handelsdocument dat bij het vleesvervoer steeds verplicht is.

De informatie dient eveneens aan het FAVV te worden verstrekt telkens wanneer er om verzocht wordt. Naar analogie met de toepassingsmodaliteiten voor de traceerbaarheid, geldt hiervoor in normale omstandigheden een responstijd van 24 uur.

## 6. Bijlagen

/

## 7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1	01/07/2012	
2	Datum van publicatie	Interpretatie van verordening (EG) nr.16/2012 door de Europese Commissie.