

CATEGORIES OF EU APPROVED FOOD ESTABLISHMENTS	CATEGORIEËN VAN EU-ERKENDE LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN	CATEGORIES D'ETABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE AGREES UE
SECTION 0 General activity establishments <ul style="list-style-type: none"> • Cold store (Independent, stand-alone) • Re-wrapping establishment (Independent, stand-alone) • Wholesale market 	AFDELING 0 Inrichting algemene activiteiten <ul style="list-style-type: none"> • Koel- en vrieshuis (onafhankelijk, alleenstaand) • Herverpakkingsinrichting (onafhankelijk, alleenstaand) • Groothandelsmarkt 	SECTION 0 Etablissements activité générale <ul style="list-style-type: none"> • Entrepôt frigorifique (indépendant, solitaire) • Etablissement de réemballage (indépendant, solitaire) • Marché de gros
SECTION I Meat of domestic ungulates <ul style="list-style-type: none"> • Slaughterhouse • Cutting plant 	AFDELING I Vlees van landbouwhoefdieren <ul style="list-style-type: none"> • Slachthuis • Uitsnijderij 	SECTION I Viandes d'ongulés domestiques <ul style="list-style-type: none"> • Abattoir • Atelier de découpe
SECTION II Meat from poultry and lagomorphs <ul style="list-style-type: none"> • Slaughterhouse • Cutting plant 	AFDELING II Vlees van pluimvee en lagomorfen <ul style="list-style-type: none"> • Slachthuis • Uitsnijderij 	SECTION II Viandes de volaille et de lagomorphes <ul style="list-style-type: none"> • Abattoir • Atelier de découpe
SECTION III Meat of farmed game <ul style="list-style-type: none"> • Slaughterhouse • Cutting plant 	AFDELING III Vlees van gekweekt wild <ul style="list-style-type: none"> • Slachthuis • Uitsnijderij 	SECTION III Viandes de gibier d'élevage <ul style="list-style-type: none"> • Abattoir • Atelier de découpe
SECTION IV Wild game meat <ul style="list-style-type: none"> • Game-handling establishment • Cutting plant 	AFDELING IV Vlees van vrij wild <ul style="list-style-type: none"> • Wildbewerkingsinrichting • Uitsnijderij 	SECTION IV Viandes de gibier sauvage <ul style="list-style-type: none"> • Etablissement de traitement du gibier • Atelier de découpe
SECTION V Minced meat, meat preparations and mechanically separated meat <ul style="list-style-type: none"> • Minced meat establishment • Meat preparation establishment • Mechanically separated meat establishment 	AFDELING V Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees <ul style="list-style-type: none"> • Inrichting voor gehakt vlees • Inrichting voor vleesbereidingen • Inrichting voor separatorvlees 	SECTION V Viandes hachées, préparation de viandes et viandes séparées mécaniquement <ul style="list-style-type: none"> • Etablissement de viandes hachées • Etablissement de préparations de viandes • Etablissement de viandes séparées mécaniquement
SECTION VI Meat products <ul style="list-style-type: none"> • Processing plant 	AFDELING VI Vleesproducten <ul style="list-style-type: none"> • Verwerkingsinrichting 	SECTION VI Produits à base de viande <ul style="list-style-type: none"> • Etablissement de transformation

<p>SECTION VII Live bivalve molluscs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dispatch centre • Purification centre 	<p>AFDELING VII Levende tweekleppige weekdieren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verzendingscentrum • Zuiveringscentrum 	<p>SECTION VII Mollusques bivalves vivants</p> <ul style="list-style-type: none"> • Centre d'expédition • Centre de purification
<p>SECTION VIII Fishery products</p> <ul style="list-style-type: none"> • Factory vessel • Freezing vessel • Fresh fishery products plant • Processing plant • Wholesale market • Auction hall 	<p>AFDELING VIII Visserijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fabrieksvaartuig • Vriesvaartuig • Visbewerkingsinrichting • Verwerkingsinrichting • Groothandelsmarkt • Vismijn 	<p>SECTION VIII Produits de la pêche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Navire-usine • Bateau-congélateur • Etablissement de traitement de poisson • Etablissement de transformation • Marché de gros • Criée de marée
<p>SECTION IX Raw milk and dairy products</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collection centre • Processing plant 	<p>AFDELING IX Rauwe melk en zuivelproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verzamelcentrum (rauwe melk) • Verwerkingsinrichting 	<p>SECTION IX Lait cru et produits laitiers</p> <ul style="list-style-type: none"> • Centre de collecte (lait cru) • Etablissement de transformation
<p>SECTION X Eggs and egg products</p> <ul style="list-style-type: none"> • Packing centre • Liquid egg plant • Processing plant 	<p>AFDELING X Eieren en eiproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verpakkingscentrum • Productie-inrichting vloeibaar ei • Verwerkingsinrichting 	<p>SECTION X Œufs et ovoproduits</p> <ul style="list-style-type: none"> • Centre d'emballage • Etablissement de production d'œuf liquide • Etablissement de transformation
<p>SECTION XI Frogs' legs and snails</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processing plant 	<p>AFDELING XI Kikkerbilletjes en slakken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwerkingsinrichting 	<p>SECTION XI Cuisses de grenouille et escargots</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etablissement de transformation
<p>SECTION XII Rendered animal fats and greaves</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collection centre • Processing plant 	<p>AFDELING XII Gesmolten vetten en kanen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verzamelcentrum (grondstoffen) • Verwerkingsinrichting 	<p>SECTION XII Graisses animales fondues et cretons</p> <ul style="list-style-type: none"> • Centre de collecte (matières premières) • Etablissement de transformation
<p>SECTION XIII Treated stomachs, bladders and intestines</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processing plant 	<p>AFDELING XIII Behandelde magen, blazen en darmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwerkingsinrichting 	<p>SECTION XIII Estomacs, vessies et boyaux traités</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etablissement de transformation

SECTION XIV Gelatine • Processing plant	AFDELING XIV Gelatine • Verwerkingsinrichting	SECTION XIV Gélatine • Etablissement de transformation
SECTION XV Collagen • Processing plant	AFDELING XV Collageen • Verwerkingsinrichting	SECTION XV Collagène • Etablissement de transformation

ACTIVITIES IN THE MAIN FOOD SECTORS
ACTIVITEITEN IN DE BIJZONDERSTE LEVENSMIDDELENSECTOREN
ACTIVITES DANS LES SECTEURS ALIMENTAIRES PRINCIPALES

MAIN FOOD SECTORS BIJZONDERSTE LEVENSMIDDELENSECTOREN SECTEURS ALIMENTAIRES PRINCIPALES	ACTIVITY CODES ACTIVITEITENCODES CODES DES ACTIVITES
MEAT – VLEES – VIANDES	CC, CP, CS, GHE, MM, MP, MSM, PP, RW, SH
MILK – MELK – LAIT	CC, CS, PP, RW
EGGS – EIEREN – ŒUFS	CC, CS, EPC, LEP, PP, RW
FISHERY PRODUCTS/LBM – VISSERIJPRODUCTEN/LTW – PRODUITS DE LA PÊCHE	AH, CS, DC, FFPH, FV, PC, MSM, PP, RW, WM, ZV

CODES AND LEGENDS – AFKORTINGEN EN LEGENDE – CODES ET LÉGENDE

CATEGORY/ACTIVITY	SPECIES	REMARKS
<p>AH = auction hall – vismijn – criée de marée CC = collection centre – verzamelcentrum – centre de collecte CP = cutting plant – uitsnijderij – atelier de découpe CS = cold store – koel- en vrieshuis – entrepôt frigorifique DC = dispatch centre – verzendingscentrum – centre d'expédition EPC = packing centre – verpakkingscentrum – centre d'emballage FFPP = Fresh fishery products plant – visbewerkingsinrichting – établissement de traitement de poisson FV = factory vessel – fabrieksvaartuig – navire-usine GHE = game handling establishment – wildbewerkingsinrichting – atelier de traitement de gibier LEP = Liquid egg plant – productie-inrichting vloeibaar ei – établissement de production d'oeuf liquide MM = minced meat establishment – inrichting voor gehakt vlees – établissement de viandes hachées MP = meat preparation establishment – inrichting voor vleesbereidingen – établissement de préparations de viandes MSM = mechanically separated meat establishment – inrichting voor separatorvlees – établissement de viandes séparées mécaniquement PC = purification centre – zuiveringscentrum – centre de purification PP = processing plant – verwerkingsinrichting – établissement de transformation RW = re-wrapping establishment – herverpakkingsinrichting – établissement de réemballage SH = slaughterhouse – slachthuis - abattoir WM = wholesale market – groothandelmarkt – marché de gros ZV = freezer vessel – vriesvaartuig – bateau-congélateur</p>	<p>A = poultry B = bovine C = caprine L = lagomorphs O = ovine P = porcine S = solipeds fG = farmed land mammals other than domestic ungulates R = ratite wA = wild birds wL = wild lagomorphs wU = wild ungulates wG = wild land mammals other than wild ungulates and wild lagomorphs</p>	<p>bl = blood products – bloedproducten – produits sanguins mp = meat products – vleesproducten – produits à base de viande pap = meat extracts and any powdered products derived from meat st = treated stomachs, bladders and intestines behandelde magen, blazen en darmen estomacs, vessies et boyaux traités fl = frogs' legs – kikkerbilletjes – cuisses de grenouille sn = snails – slakken – escargots ----- kt = deboning heads of bovines older than 12 months, uitbenen koppen runderen ouder dan 12 maanden, découpe de têtes de bovins âgés de plus de 12 mois</p>