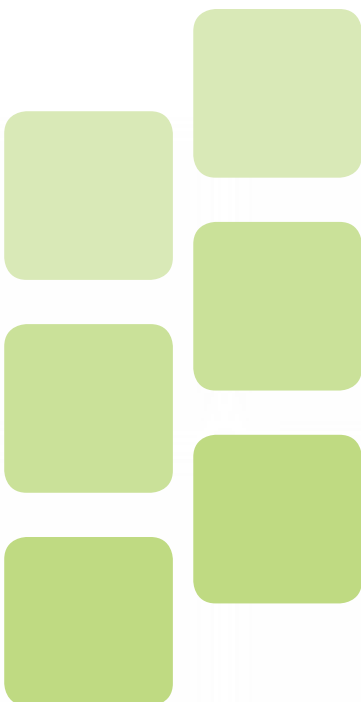
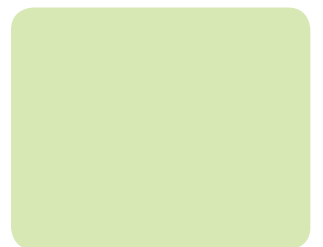


Leidraad voor de toepassing van een aantal bepalingen van Verordening (EG) nr. 853/2004 inzake de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong



NL

SANCO/1732/2008 Rev. 7

NL

NL



EUROPESE COMMISSIE
DIRECTORAAT-GENERAAL GEZONDHEID EN CONSUMENTEN

Brussel, 16 februari 2009

Leidraad voor de toepassing van een aantal bepalingen van
Verordening (EG) nr. 853/2004
inzake de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Dit document dient uitsluitend ter informatie. Het is niet door de Europese Commissie vastgesteld of goedgekeurd.

De Europese Commissie staat niet in voor de juistheid van de verstrekte informatie en kan niet aansprakelijk gesteld worden voor het gebruik dat er eventueel van wordt gemaakt. De lezer wordt dan ook geadviseerd uiterst omzichtig met deze gegevens om te gaan.

DOEL VAN DIT DOCUMENT

Dit document is voornamelijk bedoeld voor levensmiddelenbedrijven en de bevoegde autoriteiten in de lidstaten. Het is een leidraad voor de toepassing van de nieuwe levensmiddelenhygiënevoorschriften en aanverwante onderwerpen.

Voor lezers in derde landen kan dit document van nut zijn om meer inzicht te krijgen in het toepassingsgebied en het doel van de EU-levensmiddelenhygiënevoorschriften.

NOTA

Deze leidraad zal voortdurend worden aangepast in het licht van de door de lidstaten, de bevoegde autoriteiten, levensmiddelenbedrijven en het Voedsel- en Veterinair Bureau van de Commissie opgedane ervaringen en op basis van nieuwe informatie.

1. INLEIDING

Verordening (EG) nr. 853/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (hierna “de verordening” genoemd) is op 29 april 2004 goedgekeurd¹. De verordening bevat de hygiënevoorschriften die levensmiddelenbedrijven die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren, in alle stadia van de voedselketen moeten naleven. Na de goedkeuring van de verordening is de Commissie gevraagd een aantal punten daarvan toe te lichten. Dit document beoogt hieraan tegemoet te komen.

Het directoraat-generaal Gezondheid en consumenten van de Commissie heeft een reeks vergaderingen met deskundigen uit de lidstaten gehouden om een aantal kwesties in verband met de uitvoering en de interpretatie van de verordening te bespreken en een consensus te bereiken.

Met het oog op meer transparantie heeft de Commissie ook met de belanghebbenden overlegd om de verschillende sociaaleconomische belangengroepen in staat te stellen hun mening te geven. Daartoe heeft de Commissie een vergadering met vertegenwoordigers van producenten, het bedrijfsleven, de handel en consumenten belegd om kwesties in verband met de uitvoering van de verordening te bespreken.

Het werd nuttig geacht deze vergaderingen en discussies voort te zetten in het licht van de ervaring die met de volledige toepassing van de verordening (vanaf 1 januari 2006) is opgedaan.

Kwesties in verband met de niet-overeenstemming van nationale wetgeving met de verordening vallen echter buiten deze discussies en zullen volgens de vaste procedures van de Commissie worden behandeld.

Doel van dit document is alle spelers in de voedselketen te helpen om de verordening beter te begrijpen en op correcte en uniforme wijze toe te passen. Het heeft echter geen formele rechtskracht en bij geschillen ligt de uiteindelijke verantwoordelijkheid voor de rechtsinterpretatie bij het Hof van Justitie.

Om de verschillende aspecten van Verordening (EG) nr. 853/2004 goed te begrijpen, is ook de nodige kennis vereist van andere onderdelen van de Gemeenschapswetgeving, met name de beginselen en definities van:

- Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden² (ook “de algemene levensmiddelenwetgeving” genoemd);

¹ PB L 226 van 25.6.2004, blz. 22.

² PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1.

- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne³;
- Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn⁴;
- Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen⁵;
- Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder Verordening (EG) nr. 853/2004 vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 854/2002 en (EG) nr. 882/2004, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004⁶;
- Verordening (EG) nr. 2075/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van specifieke voorschriften voor de officiële controles op *Trichinella* in vlees⁷;
- Verordening (EG) nr. 2076/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van overgangsregelingen voor de uitvoering van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004, (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004⁸.

Voor de Verordeningen (EG) nr. 178/2002 en (EG) nr. 852/2004 zijn afzonderlijke leidraden opgesteld.

(Zie http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

³ PB L 226 van 25.6.2004, blz. 3.
⁴ PB L 165 van 30.4.2004, blz. 1.
⁵ PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1.
⁶ PB L 338 van 22.12.2005, blz. 27.
⁷ PB L 338 van 22.12.2005, blz. 60.
⁸ PB L 338 van 22.12.2005, blz. 83.

2. VERPLICHTINGEN VAN EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

Levensmiddelenbedrijven moeten de verordening toepassen. Zij moeten ervoor zorgen dat alle voorschriften met het oog op de voedselveiligheid naar behoren worden nageleefd.

Levensmiddelenbedrijven die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren, moeten naast Verordening (EG) nr. 852/2004 ook de desbetreffende bepalingen van Verordening (EG) nr. 853/2004 toepassen.

3. TOEPASSINGSGBIED (ARTIKEL 1 VAN DE VERORDENING)

3.1. Kleine bedrijven

Tot 1 januari 2006 mochten bepaalde kleine bedrijven, ook al moesten zij aan levensmiddelenhygiëncriteria voldoen, hun producten alleen op de nationale of lokale markt verkopen, bv.:

- overeenkomstig artikel 4 van Richtlijn 64/433/EEG (richtlijn inzake vers vlees), slachthuizen met een geringe capaciteit die niet meer dan twintig grootvee-eenheden per week verwerkten en uitsnijderijen die niet meer dan vijf ton uitgebeend vlees per week produceerden;
- overeenkomstig artikel 7 van Richtlijn 71/118/EEG (richtlijn inzake vlees van pluimvee), slachthuizen die minder dan 150 000 stuks pluimvee per jaar verwerkten;
- overeenkomstig artikel 3, onder A, punt 7, van Richtlijn 77/99/EEG (richtlijn inzake vleesproducten), inrichtingen die vlees gebruikten dat met een nationaal keurmerk was gemerkt.

Deze richtlijnen zijn m.i.v. 1 januari 2006 ingetrokken. Vanaf die datum mogen deze inrichtingen hun producten in de Gemeenschap in de handel brengen mits zij door de bevoegde autoriteit zijn erkend.

Sinds 1 januari 2006 gelden er geen beperkingen meer op de levering van vlees voor de productie van vleesproducten en het in de handel brengen daarvan, mits het slachthuis door de bevoegde autoriteit is erkend.

Omdat op 1 januari 2006 waarschijnlijk nog niet alle administratieve maatregelen zouden zijn genomen om kleine bedrijven te erkennen, werd een overgangsmaatregel vastgesteld. Deze hield in dat kleine bedrijven die op die datum nog niet erkend waren, de gangbare praktijk mochten voortzetten en zolang het nationale keurmerk mochten gebruiken.

3.2. **Inrichtingen die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren waarvoor geen gedetailleerde voorschriften zijn vastgesteld**

Voor sommige producten van dierlijke oorsprong (bv. honing) stelt de verordening geen gedetailleerde voorschriften vast. In dat geval moeten de levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden gehanteerd overeenkomstig de desbetreffende voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004 en de algemene voorschriften betreffende producten van dierlijke oorsprong van Verordening (EG) nr. 853/2004 (met name de voorschriften van artikel 6 betreffende producten van buiten de Gemeenschap).

Aangezien bijlage III van Verordening (EG) nr. 853/2004 geen voorschriften voor dergelijke producten bevat, hoeven inrichtingen die deze producten hanteren, niet te zijn erkend en hoeven zij geen identificatiemerk op de levensmiddelen aan te brengen.

3.3. **Producten waarop Verordening (EG) nr. 853/2004 van toepassing is**

Verordening (EG) nr. 853/2004 is alleen van toepassing op onverwerkte en verwerkte levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

- Bijlage I bij deze leidraad bevat **een (niet-limitatieve) lijst van onverwerkte producten van dierlijke oorsprong** (zoals gedefinieerd in artikel 2, lid 2, onder n), van Verordening (EG) nr. 852/2004).
- Bijlage II bij deze leidraad bevat **een (niet-limitatieve) lijst van verwerkte producten van dierlijke oorsprong** (zoals gedefinieerd in artikel 2, lid 1, onder o), van Verordening (EG) nr. 852/2004).

Om te bepalen of een product van dierlijke oorsprong verwerkt of onverwerkt is, moet rekening worden gehouden met **alle** desbetreffende definities in de hygiëneverordeningen, met name de definitie van “verwerking”, “onverwerkte producten” en “verwerkte producten” in artikel 2 van Verordening (EG) nr. 852/2004 en de definitie van bepaalde verwerkte producten in sectie 7 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 853/2004. De beslissing hangt namelijk af van het onderlinge verband tussen deze definities.

3.4. **Levensmiddelen die zowel producten van plantaardige oorsprong als producten van dierlijke oorsprong bevatten**

Bijlage III geeft een overzicht van het toepassingsgebied van de Verordeningen (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004. Dit overzicht is niet-limitatief en wordt uitsluitend ter indicatie gegeven. Het kan worden aangepast naarmate ervaring met deze voorschriften wordt opgedaan.

Tenzij uitdrukkelijk anders bepaald, is de verordening niet van toepassing op de productie van levensmiddelen die zowel producten van plantaardige oorsprong als verwerkte producten van dierlijke oorsprong bevatten. Het risico dat het ingrediënt van dierlijke oorsprong inhoudt, kan immers worden beheerst door de voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004 toe te passen, zonder dat meer

gedetailleerde, specifieke voorschriften hoeven te worden toegepast. Artikel 1, lid 2, van Verordening (EG) nr. 853/2004 bepaalt echter duidelijk dat de **verwerkte producten van dierlijke oorsprong** die worden gebruikt in **levensmiddelen die zowel producten van plantaardige oorsprong als verwerkte producten van dierlijke oorsprong bevatten** (die als zodanig buiten het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 853/2004 vallen), wel overeenkomstig de voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten worden verkregen en gehanteerd, bv.:

- melkpoeder dat voor de bereiding van roomijs wordt gebruikt, moet overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004 zijn verkregen, maar de vervaardiging van consumptie-ijs valt onder Verordening (EG) nr. 852/2004;
- verwerkte producten van dierlijke oorsprong, zoals vlees-, zuivel- en/of visserijproducten, die voor de bereiding van pizza's worden gebruikt, moeten overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004 zijn verkregen, maar de vervaardiging van pizza's valt onder Verordening (EG) nr. 852/2004;
- vlees- en/of zuivelproducten die voor de bereiding van kant-en-klaarmaaltijden op basis van dergelijke verwerkte producten en groenten worden gebruikt, moeten overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004 zijn verkregen, maar de vervaardiging van deze kant-en-klaarmaaltijden valt onder Verordening (EG) nr. 852/2004;
- eiproducten die voor de bereiding van mayonaise worden gebruikt, moeten overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004 zijn verkregen, maar de vervaardiging van mayonaise valt onder Verordening (EG) nr. 852/2004;

Wanneer een product van plantaardige oorsprong aan een verwerkt product van dierlijke oorsprong wordt toegevoegd, betekent dat niet automatisch dat het aldus verkregen levensmiddel binnen de werkingssfeer van artikel 1, lid 2, van Verordening (EG) nr. 853/2004 valt, zoals bv. in de volgende gevallen:

- kaas waaraan kruiden worden toegevoegd of yoghurt waaraan fruit wordt toegevoegd, blijven zuivelproducten, die moeten worden vervaardigd overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004;
- worst waaraan knoflook of soja wordt toegevoegd, blijft een vleesproduct, dat moet worden vervaardigd overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004;

Wanneer het ingrediënt van plantaardige oorsprong, dat wordt toegevoegd aan een verwerkt dierlijk product, een technologische functie vervult en het oorspronkelijke product zodanig wijzigt dat op het aldus verkregen levensmiddel de definitie van "verwerkte producten van dierlijke oorsprong" overeenkomstig artikel 2, lid 1, onder o), van Verordening (EG) nr. 852/2004 niet meer van toepassing is, valt een dergelijk product binnen de werkingssfeer van artikel 1, lid 2, van Verordening (EG) nr. 853/2004, zoals bv. in het volgende geval:

- smeerbare vetproducten waarbij de melkvetten geheel of gedeeltelijk zijn vervangen door vetten van plantaardige oorsprong.

Opmerking: een inrichting die zowel producten van dierlijke oorsprong als andere producten produceert, mag het verplichte identificatiemerk voor producten van dierlijke oorsprong ook op de andere producten aanbrengen (zie bijlage II, sectie I, onder B, punt 7, bij Verordening (EG) nr. 853/2004).

3.5. Detailhandel

Tenzij uitdrukkelijk anders bepaald, is **Verordening (EG) nr. 853/2004 niet van toepassing op de detailhandel** [artikel 1, lid 5, onder a)].

Detailhandel wordt gedefinieerd in artikel 3, punt 7, van Verordening (EG) nr. 178/2002: en luidt als volgt:

“detailhandel”: het hanteren en/of verwerken van levensmiddelen en het opslaan daarvan op de plaats van verkoop of levering aan de eindverbruiker, inclusief distributieterminals, cateringdiensten, bedrijfskantines, institutionele maaltijdvoorziening, restaurants en andere soortgelijke diensten voor voedselvoorziening, winkels, distributiecentra voor supermarkten en groothandelsbedrijven.

Zoals in de overwegingen 12 en 13 van de verordening wordt toegelicht, werd deze definitie, die ook groothandelsactiviteiten omvat, te ruim geacht voor levensmiddelenhygiënedoeleinden. In de context van levensmiddelenhygiëne heeft “detailhandel” meestal een beperktere betekenis, namelijk “activiteiten waarbij levensmiddelen van dierlijke oorsprong rechtstreeks aan de eindverbruiker worden verkocht of verstrekt”. Dit betekent dat:

- voor activiteiten waarbij levensmiddelen van dierlijke oorsprong rechtstreeks aan de eindverbruiker worden verkocht of verstrekt, Verordening (EG) nr. 852/2004 volstaat. Volgens de definitie van “detailhandel” omvat de term “activiteiten” ook de verwerking op de plaats van verkoop aan de eindverbruiker (bv. de bereiding van bakkerijproducten die producten van dierlijke oorsprong bevatten en de bereiding van vleesproducten in een plaatselijke slagerij);
- op groothandelsactiviteiten (d.w.z. door groot- of detailhandelszaken verrichte handelingen met het oog op de levering van levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan andere bedrijven) Verordening (EG) nr. 853/2004 van toepassing is, behalve indien:
 - de groothandelsactiviteiten van de inrichting alleen bestaan in opslag en transport. In dat geval zijn de voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004 en de temperatuurvoorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004 van toepassing;
 - de levering overeenkomstig het nationale recht een **marginale, lokale en beperkte** activiteit is van een detailhandelszaak die hoofdzakelijk aan de

eindverbruiker levert. In dat geval is alleen Verordening (EG) nr. 852/2004 van toepassing.

Overeenkomstig artikel 1, lid 5, onder c), mogen de lidstaten de voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004 echter desgewenst ook toepassen op detailhandelszaken op hun grondgebied waarop de verordening normaliter niet van toepassing is. Als zij van deze mogelijkheid gebruik maken, moeten de lidstaten de algemene beginselen van de levensmiddelenwetgeving in acht nemen, d.w.z. dat de voorschriften evenredig en op risico gebaseerd moeten zijn.

3.6. Het begrip “marginale, lokale en beperkte activiteit” als bedoeld in artikel 1, lid 5, punt b), onder ii), van Verordening (EG) nr. 853/2004.

Dit begrip houdt in dat echte detailhandelszaken die aan de eindverbruiker leveren (bv. slagerijen), alleen de voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004 hoeven na te leven wanneer zij levensmiddelen van dierlijke oorsprong leveren aan andere detailhandelszaken. De voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004 (bv. de erkenning van de inrichting en het aanbrengen van een identificatiemerk) zijn dan niet van toepassing.

In het algemeen moet het begrip “marginale, lokale en beperkte activiteit” het mogelijk maken dat de huidige praktijk zoals deze in de lidstaten bestaat, gehandhaafd blijft.

Het begrip “marginale, lokale en beperkte activiteit” houdt in dat detailhandelszaken die hoofdzakelijk aan de eindverbruiker leveren, hun producten daadwerkelijk lokaal moeten verkopen (ook al bevindt de eindbestemming zich in een andere lidstaat) en dus geen handel op lange afstand voeren, die meer aandacht en toezicht vereist, met name wat de transportcondities en de koudeketen betreft. In het geval van een grote lidstaat zou het dus niet met de verordening stroken als het begrip “marginale, lokale en beperkte activiteit” tot het hele grondgebied van die lidstaat werd uitgebreid.

In overweging 13 wordt dit begrip verder verduidelijkt: de levering mag slechts een klein deel uitmaken van de activiteiten van de handelszaak, de bedrijven die de leveringen ontvangen, moeten in de onmiddellijke nabijheid gelegen zijn, en de levering mag slechts bepaalde soorten producten of bedrijven betreffen.

In sommige gevallen produceren detailhandelszaken (bv. slagerijen) kleine hoeveelheden (in absolute termen) levensmiddelen, die voor het merendeel aan caterers en/of andere detailhandelszaken worden geleverd. In dergelijke gevallen strookt het met de geest van de verordening dat zij traditionele distributiewijzen mogen blijven gebruiken, aangezien het begrip “marginale” kleine hoeveelheden inhoudt. “Marginale” moet dus worden uitgelegd als een kleine hoeveelheid levensmiddelen van dierlijke oorsprong in absolute termen **of** een klein deel van de activiteiten van de handelszaak. In de meeste situaties maken de drie in de verordening genoemde criteria samen een goede inschatting mogelijk.

De nationale voorschriften die overeenkomstig artikel 1, lid 5, onder c), van Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten worden vastgesteld, moeten in

overeenstemming zijn met de algemene regels van het Verdrag, en met name met de artikelen 28, 29 en 30.

3.7. **Primaire productie waarop Verordening (EG) nr. 853/2004 van toepassing is**

Voor bepaalde producten van dierlijke oorsprong wordt het begrip “primaire productie” als bedoeld in Verordening (EG) nr. 852/2004 verder uitgewerkt in Verordening (EG) nr. 853/2004:

levende tweekleppige weekdieren [bijlage III, sectie VII, punt 4, onder a)]

De primaire productie ten aanzien van levende tweekleppige weekdieren omvat de handelingen die plaatsvinden vóór de aankomst ervan in een verzendings- of zuiveringscentrum of een verwerkingsinrichting;

visserijproducten [bijlage III, sectie VIII, punt 4 en punt 3, onder a) en b);]

Wat visserijproducten betreft, omvat de primaire productie:

- het kweken, vangen en verzamelen van levende (*zee- of zoetwater*)visserijproducten met als doel deze op de markt te brengen; en
- de volgende daarmee samenhangende handelingen:
 - doden, verbloeden, koppen, strippen, verwijderen van de vinnen, koelen en aanbrenge van de onmiddellijke verpakking met het oog op het vervoer, indien deze handelingen aan boord van het vaartuig worden uitgevoerd;
 - het vervoer en de opslag van visserijproducten waarvan de aard niet wezenlijk is veranderd, inclusief levende visserijproducten, in viskwekerijen te land; en
 - het vervoer van (*zee- of zoetwater*)visserijproducten waarvan de aard niet wezenlijk is veranderd, inclusief levende visserijproducten, van de plaats van productie naar de eerste inrichting van bestemming;

rauwe melk [bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I]

De verordening bevat voorschriften die op het bedrijf moeten worden nageleefd, met name inzake diergezondheid, hygiëne op melkproductiebedrijven en criteria voor rauwe melk;

eieren [bijlage III, sectie X, hoofdstuk I]

De verordening regelt de hantering van eieren op het bedrijf van de producent en bepaalt dat eieren schoon, droog en vrij van vreemde geuren moeten worden gehouden en op afdoende wijze moeten worden beschermd tegen schokken en rechtstreeks zonlicht.

4. ERKENNING VAN INRICHTINGEN (ARTIKEL 4 VAN DE VERORDENING)

4.1. **Inrichtingen die erkend moeten worden**

Inrichtingen [met uitzondering van inrichtingen waar uitsluitend handelingen worden verricht met betrekking tot primaire productie, vervoer, de opslag van producten waarvoor geen opslag met geconditioneerde temperatuur vereist is en kleinhandel, met uitzondering van de verrichtingen waarop Verordening (EG) nr. 853/2004 overeenkomstig artikel 1, lid 5, onder b), van toepassing is] waar producten van dierlijke oorsprong worden gehanteerd waarvoor bijlage III van de verordening voorschriften bevat, moeten worden erkend. Het betreft een hele reeks inrichtingen, waaronder inrichtingen die niet-verwerkte en verwerkte producten van dierlijke oorsprong hanteren.

Bijlage IV bij deze leidraad geeft een niet-limitatieve lijst van categorieën inrichtingen die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten worden erkend.

Aangezien de detailhandel (de rechtstreekse verkoop of levering van levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker) buiten het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 853/2004 valt, hoeven detailhandelszaken niet overeenkomstig die verordening te worden erkend.

4.2. **Erkenning van kleine inrichtingen**

Bovendien moeten ook kleine bedrijven die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren, door de bevoegde autoriteit worden erkend.

De erkenningseisen voor dergelijke inrichtingen zijn grotendeels dezelfde als de eisen die reeds in de vroegere voorschriften vervat waren. De nieuwe erkenningseisen waren dus geen grote nieuwe last, voor zover deze inrichtingen reeds voldeden aan de levensmiddelenhygiënevoorschriften uit hoofde van de vroegere desbetreffende communautaire levensmiddelenwetgeving (bv. de Richtlijnen 64/433/EEG en 77/99/EEG).

Opmerking:

Verordening (EG) nr. 853/2004 is niet van toepassing op de detailhandel (d.w.z. de hantering en/of verwerking van levensmiddelen en de opslag daarvan op de plaats van verkoop). Dit betekent dat kaas die in een kleinhandelszaak (bv. op het landbouwbedrijf) vervaardigd en verkocht wordt, alleen moet voldoen aan de voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004. Het bedrijf moet dus wel geregistreerd zijn, maar hoeft niet te zijn erkend.

4.3. **Vlees van dieren die op het bedrijf geslacht worden**

Slachtwerkzaamheden op het bedrijf moeten worden uitgevoerd overeenkomstig de desbetreffende voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004 en de specifieke levensmiddelenhygiënevoorschriften voor vleesproductie van Verordening (EG) nr. 853/2004. Dit houdt in dat de slachtinstallatie door de bevoegde autoriteit moet worden erkend.

Indien de infrastructuurvoorschriften van de Verordeningen (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004 onevenredig worden geacht voor slachtwerkzaamheden op het bedrijf, kunnen de lidstaten deze voorschriften aanpassen door het treffen van nationale maatregelen volgens de procedure van artikel 13 van Verordening (EG) nr. 852/2004 en/of artikel 10 van Verordening (EG) nr. 853/2004.

Opmerkingen:

- *De rechtstreekse levering door de producent van kleine hoeveelheden vlees van op het bedrijf geslacht(e) pluimvee en haasachtigen aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die dit vlees rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, valt buiten het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 853/2004. De lidstaten stellen nationale regels vast om ervoor te zorgen dat dergelijk vlees veilig is [zie artikel 1, lid 3, punt d), van de verordening].*
- *“Slacht voor particulier huishoudelijk verbruik” wordt verricht door een particulier die niet als exploitant van een levensmiddelenbedrijf kan worden beschouwd. Bovendien wordt het vlees van dergelijke slacht niet in de handel gebracht. Slacht voor particulier huishoudelijk verbruik valt dan ook buiten het toepassingsgebied van de Verordeningen (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004. De lidstaten kunnen op dit soort slacht nationale regels toepassen.*

4.4. Erkenning van koelhuizen

Artikel 1, lid 5, onder a), van Verordening (EG) nr. 853/2004 luidt: “**Tenzij uitdrukkelijk anders bepaald, is deze verordening niet van toepassing op de detailhandel.**”

Aangezien koelhuizen kunnen worden beschouwd als detailhandelszaken in de bredere zin van de definitie van artikel 3, punt 7, van Verordening (EG) nr. 178/2002, zou men kunnen denken dat koelhuizen in het algemeen buiten het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 853/2004 vallen en dus niet door de bevoegde autoriteiten hoeven te worden erkend (zie artikel 1, lid 5, onder a), van Verordening (EG) nr. 853/2004).

Met betrekking tot koelopslag bevat Verordening (EG) nr. 853/2004 echter voorschriften waaruit **uitdrukkelijk blijkt** dat koelhuizen binnen het toepassingsgebied van de verordening vallen, bv.:

- bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 bevat voorschriften voor de gekoelde opslag van vlees. Koelhuizen zijn dus inrichtingen die producten hanteren waarvoor bijlage III van de verordening voorschriften bevat. Dergelijke inrichtingen mogen slechts in bedrijf zijn als ze door de bevoegde autoriteit zijn erkend;
- artikel 4 van Verordening (EG) nr. 853/2004 bepaalt dat er geen erkenning nodig is voor de opslag van producten waarvoor geen opslag met geconditioneerde temperatuur vereist is. Daaruit kan worden opgemaakt dat koelhuizen wel moeten worden erkend;

Koelhuizen moeten dus worden erkend voor zover ze worden gebruikt voor activiteiten waarvoor bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 voorschriften bevat.

Gezien artikel 1, lid 5, onder b), is de verordening niet van toepassing op koelhuizen van echte detailhandelsverkooppunten die niet onder de verordening vallen. Koelhuizen die worden gebruikt voor groothandelsactiviteiten die fysiek tot opslag en transport beperkt blijven, hoeven niet erkend te zijn, maar moeten wel aan de temperatuurvoorschriften voldoen. Indien de groothandelsactiviteiten in meer dan opslag en transport bestaan (bv. herverpakking), moeten koelhuizen wel overeenkomstig artikel 4 worden erkend.

4.5. Herverpakkingsinrichtingen

Herverpakkingsinrichtingen verwijderen de onmiddellijke verpakking van producten van dierlijke oorsprong die in een andere inrichting was aangebracht. Het verwijderen en opnieuw aanbrengen van een onmiddellijke verpakking kan worden gecombineerd met bv. het in stukken of plakjes snijden van levensmiddelen.

Herverpakkingsinrichtingen hanteren onverpakte producten van dierlijke oorsprong. Indien zij producten van dierlijke oorsprong hanteren die binnen het toepassingsgebied van bijlage III van de verordening vallen, vallen deze inrichtingen binnen het toepassingsgebied van artikel 4, lid 2, van de verordening en moeten zij dus worden erkend. Dit is logisch aangezien zich in deze inrichtingen nieuwe risico's kunnen voordoen.

Met het oog op de traceerbaarheid mogen exploitanten van levensmiddelenbedrijven producten van dierlijke oorsprong die in een herverpakkingsinrichting zijn gehanteerd, slechts in de handel brengen indien het identificatiemerk van de herverpakkingsinrichting is aangebracht.

4.6. Groothandelsmarkten

Uit artikel 3, lid 3, van Verordening (EG) nr. 854/2004 blijkt dat groothandelsmarkten die producten van dierlijke oorsprong produceren, moeten worden erkend alvorens zij hun producten in de handel mogen brengen. Aangezien op een groothandelsmarkt verscheidene eenheden van dezelfde infrastructuur en uitrusting (bv. watervoorziening en koelhuizen) gebruik maken, is het wenselijk dat één persoon of instantie verantwoordelijk wordt gesteld voor de naleving van de hygiënevoorschriften voor deze gemeenschappelijke infrastructuur en uitrusting.

5. TECHNISCHE KWESTIES

VLEES

5.1. Diersoorten

Bijlage I bij Verordening (EG) nr. 853/2004 geeft definities van bepaalde diersoorten.

- In punt 1.2, luidt de definitie van ‘als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren’: “*als landbouwhuisdier gehouden runderen (met inbegrip van de soorten Bubalus en Bison) (...)*”. Ook jaks en zeboes zijn als landbouwhuisdier gehouden runderen.
- In punt 1.6 luidt de definitie van ‘gekweekt wild’: “*gekweekte loopvogels en andere gekweekte landzoogdieren dan die bedoeld in punt 1.2*”. Traditionele landbouwhuisdieren, zoals rendieren, zijn ook gekweekt wild.

5.2. Schone dieren

Op verscheidene plaatsen wordt in de nieuwe levensmiddelenhygiënevoorschriften bepaald dat de dieren schoon moeten zijn:

- exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten in de mate van het mogelijke toezien op de reinheid van de slachtdieren (bijlage I, deel A, onder II, punt 4, onder c), bij Verordening (EG) nr. 852/2004);
- exploitanten van slachthuizen moeten erop toezien dat dieren schoon zijn (bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 4, bij Verordening (EG) nr. 853/2004);
- de officiële dierenarts moet nagaan of wordt voldaan aan de verplichting om ervoor te zorgen dat dieren waarvan de huid, pels of vacht in zodanige staat verkeert dat het gevaar voor verontreiniging van het vlees tijdens het slachtproces onaanvaardbaar is, niet voor menselijke consumptie worden geslacht, tenzij zij voordien worden schoongemaakt (bijlage I, sectie II, hoofdstuk III, punt 3, bij Verordening (EG) nr. 854/2004).

De achterliggende reden voor dit voorschrift is dat er duidelijke aanwijzingen zijn dat vuile dieren de karkassen kunnen verontreinigen en zo voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Naar het slachthuis verzonden dieren moeten daarom zo schoon zijn dat er zich bij slachting en uitslaching geen onaanvaardbaar risico voordoet.

Doel van het voorschrift is uiteraard verontreiniging van het vlees bij het slachten te voorkomen zodat het aan de microbiologische kwaliteitsnormen van de communautaire wetgeving voldoet.

De exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten de nodige middelen ontwikkelen om deze doelstelling te bereiken. Deze doelstelling kan op verschillende wijzen worden verwezenlijkt, onder andere door:

- de dieren doeltreffend schoon te maken; of

- de dieren op reinheid te sorteren en een aangepast slachtschema te ontwikkelen; of
- procedures te ontwikkelen om de dieren hygiënisch uit te slachten zodat de karkassen niet onnodig verontreinigd raken; of
- andere passende procedures.

Gidsen voor goede praktijken kunnen van nut zijn om exploitanten van slachthuizen deze middelen te helpen vaststellen.

Het is aan de bevoegde autoriteit om te controleren of de door de exploitanten ontwikkelde procedures naar behoren worden toegepast.

5.3. Stallen en omheinde terreinen

Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 1, onder a), bij de verordening bepaalt dat *“slachthuizen moeten beschikken over adequate en hygiënische stallen of, voor zover het weer dat mogelijk maakt, over omheinde terreinen die gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en ontsmet. De nodige voorzieningen moeten aanwezig zijn om de dieren te drinken en, zo nodig, te voederen.”*

Net als voor andere voorschriften het geval is, moet over de aard van de stallen of omheinde terreinen worden beslist met inachtneming van het evenredigheidsbeginsel. Voor kleine slachthuizen die weinig dieren verwerken, is geen ingewikkelde of uitgebreide infrastructuur nodig en mogen de drinkvoorzieningen en eventuele voedervoorzieningen eenvoudig zijn (bv. verplaatsbare voorzieningen).

5.4. Uitrusting voor de sterilisatie van messen

Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 3, bij de verordening bepaalt dat slachthuizen *“moeten beschikken over de nodige voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C of over een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect”*.

Exploitanten van kleine slachthuizen hebben hun bezorgdheid geuit dat dit voorschrift met betrekking tot de sterilisatie van messen allerlei voorzieningen in de slachtruimte noodzakelijk zou maken.

Doel van het voorschrift is te voorkomen dat het vlees door uitrusting zoals messen wordt verontreinigd. Dit kan op verschillende wijzen worden bereikt, bv. door:

- op essentiële plaatsen in het slachthuis sterilisatieapparatuur voor messen voorhanden te hebben. Dit soort apparatuur kan de goede keuze zijn in grotere slachthuizen;
- in één keer voldoende messen te steriliseren voor het hele slachtproces. Dit kan een goede oplossing zijn in slachthuizen met een geringe capaciteit.

5.5. Vleesvervoer bij temperaturen die de bereiding van specifieke producten mogelijk maken

Bijlage I, hoofdstuk XIV, punt 66, bij Richtlijn 64/433/EEG bepaalt:

“Vers vlees dient na de keuring na het slachten onmiddellijk te worden gekoeld en voortdurend op een inwendige temperatuur te worden gehouden van niet meer dan + 7 °C voor karkassen en delen daarvan en van niet meer dan + 3 °C voor slachtafval.

Afwijkingen van deze eis kunnen per geval door de bevoegde autoriteiten worden toegestaan voor het vervoer van vlees naar uitsnijderijen of slagerijen in de onmiddellijke nabijheid van het slachthuis, voor zover dit vervoer niet meer dan twee uur in beslag neemt, alsmede om technische redenen in verband met de rijping van het vlees.”

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven hebben tegenover de Commissie herhaaldelijk de vrees geuit dat deze mogelijkheid niet is overgenomen in Verordening (EG) nr. 853/2004. De eventuele afwijkingen van de temperatuurvoorschriften voor vleesvervoer zijn echter wel degelijk behouden en zelfs uitgebreid in bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 3, van de verordening:

*“Vlees moet de in punt 1 bedoelde temperatuur hebben bereikt alvorens het kan worden vervoerd, en moet die temperatuur tijdens het vervoer behouden. Vlees mag evenwel ook worden vervoerd indien de bevoegde autoriteit zulks toestaat om **de bereiding van specifieke producten mogelijk te maken**, op voorwaarde dat:*

a) een dergelijk transport verloopt in overeenstemming met de voorwaarden die de bevoegde autoriteit vaststelt met betrekking tot het vervoer tussen bepaalde inrichtingen;

en

*b) het vlees onmiddellijk het slachthuis of een zich aldaar bevindende uitsnijderij verlaat en **het vervoer niet meer dan twee uur duurt**.”*

“Specifieke producten” betekent alle producten waarvoor de bevoegde autoriteit toestemming verleent en voorwaarden oplegt.

5.6. Snijresten en afsnijdsels

Overeenkomstig bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, punt 1, onder c) i), “mogen de grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees niet afkomstig zijn van snijresten of afsnijdsels (met uitzondering van volledige spieren)”.

Aangezien “snijresten” zowel “kleine stukjes” als “afval” kan betekenen, is herhaaldelijk verzocht om te verduidelijken wat onder “snijresten of afsnijdsels” moet worden verstaan.

In het algemeen lijkt het niet logisch om producten die geschikt zijn voor menselijke consumptie, niet voor menselijke consumptie te laten gebruiken. Het gebruik van kleine stukjes vlees (snijresten en afsnijdsels) die geschikt zijn voor menselijke consumptie voor de bereiding van gehakt vlees vormt dan ook geen probleem, mits de microbiologische kwaliteit van het gehakt vlees te allen tijde wordt gegarandeerd en mits deze stukjes van volledige spieren zijn verkregen.

5.7. Evaluatie van de informatie over de voedselketen door de exploitant van het slachthuis

Bijlage II, sectie III, punt 5, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 bepaalt ten aanzien van de informatie over de voedselketen dat exploitanten van slachthuizen deze informatie moeten beoordelen om te controleren of zij de dieren op hun bedrijf kunnen accepteren, en deze informatie vervolgens aan de officiële dierenarts moeten overhandigen.

In de praktijk moet de exploitant van het slachthuis **controleren** of de ingediende informatie over de voedselketen volledig is, geen kennelijke fouten bevat en zijn beslissing afdoende kan onderbouwen. De exploitant van het slachthuis hoeft geen professionele evaluatie van de informatie te verrichten, aangezien alleen de officiële dierenarts daartoe in staat is.

5.8. Mobiele slachthuizen

De bewoordingen van de Verordeningen (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004 vormen geen beletsel voor de inzet van mobiele voorzieningen voor het slachten van dieren, mits deze voorzieningen voldoen aan de desbetreffende voorschriften van voornoemde verordeningen.

De lidstaten mogen de voorschriften aanpassen ten aanzien van de bouw, de indeling en de uitrusting van deze inrichtingen door nationale maatregelen te treffen die in overeenstemming zijn met de procedure van artikel 13 van Verordening (EG) nr. 852/2004 en artikel 10 van Verordening (EG) nr. 853/2004.

5.9. Vleesbereidingen

Bijlage I, punt 1.15, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 omschrijft 'vleesbereidingen' als "*vers vlees, met inbegrip van vlees dat in kleine stukken is gehakt, waaraan levensmiddelen, kruiden of additieven zijn toegevoegd (...)*".

In kleine stukken gehakt vlees omvat ook gehakt vlees. Daarom valt gehakt vlees waaraan andere levensmiddelen, kruiden of additieven zijn toegevoegd onder de definitie van vleesbereidingen.

MELK EN ZUIVELPRODUCTEN

5.10. Identificatiemerk

In de zuivelsector lijkt het gangbaar om op één verpakking verscheidene identificatiemerken aan te brengen en aan te duiden welk merk het geldige is.

De bewoordingen van Verordening (EG) nr. 853/2004 staan een dergelijke praktijk niet in de weg.

5.11. Automatische melkinstallaties

Bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, deel II, onder B, punt 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 853/2004 bepaalt dat “de melk van elk dier op de aanwezigheid van abnormale organoleptische of fysisch-chemische eigenschappen wordt gecontroleerd, hetzij door de melker, hetzij op een wijze die gelijkwaardige resultaten oplevert”.

Gewoonlijk verricht de melker een visuele controle van de melk van elk dier. Andere methoden die gelijkwaardige resultaten leveren, zijn ook toegestaan.

Indien een volautomatische melkinstallatie wordt gebruikt, zijn andere methoden nodig. Met name is het wenselijk dat automatische melkinstallaties abnormale melk automatisch detecteren en van de melk voor menselijke consumptie scheiden. Er is een internationaal erkende ISO-norm voor automatische melkinstallaties ontwikkeld; hierin worden ook de methodes beschreven die worden gebruikt om op organoleptische of fysisch-chemische afwijkingen in de melk te controleren (ISO 20966:2007).

5.12. Etikettering

Overeenkomstig bijlage III, sectie IX, hoofdstuk IV, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten rauwe melk en daarmee bereide producten voor menselijke consumptie worden geëtiketteerd in het kader van de etiketteringsrichtlijn 2000/13/EG. Dit houdt in dat de etiketteringsvoorschriften betreffende met rauwe melk bereide producten tot op het verkooppunt gelden.

De consument moet de etiketinformatie krijgen om zijn keuze te kunnen bepalen. Deze informatie kan worden aangebracht op de verpakkingen, documenten, bordjes, etiketten, ringen of banden die de producten vergezellen of er betrekking op hebben.

De in punt 1, onder b), van dat hoofdstuk genoemde “fysische of chemische behandeling” betekent een behandeling die eventuele microbiologische risico's van rauwe melk of daarmee bereide producten vermindert (bv. microfiltratie).

5.13. Criteria voor koemelk

Bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, deel III, punt 1, onder b), bepaalt dat rauwe koemelk die gebruikt wordt bij de bereiding van zuivelproducten een kiemgetal heeft van minder dan 100 000 per ml. De achterliggende reden voor dit voorschrift is dat verwerkte melk (bv. gepasteuriseerde melk) die als grondstof wordt gebruikt, aan deze grenswaarde moet voldoen alvorens voor een nieuwe

verwerkingsfase te worden gebruikt. Melk die zich reeds in een nieuwe verwerkingsfase bevindt (bv. toevoeging van extra flora voor verwerkingsdoeleinden bij de productie van yoghurt of kaas) hoeft dus niet aan dit criterium te voldoen.

5.14. Diersoorten

In bijlage I, punt 4.1, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt 'rauwe melk' gedefinieerd als: "*melk afgescheiden door de melkklier van een of meer landbouwhuisdieren (...)*". Deze definitie heeft dus ook betrekking op andere dieren dan de gangbare soorten melkvee (koeien, schapen en geiten). In de praktijk kan melk van merries, ezels, kamelen of andere landbouwhuisdieren, met inbegrip van gekweekt wild (bv. rendieren), in de handel worden gebracht, mits de productie en verwerking ervan voldoen aan de desbetreffende voorschriften van de Verordeningen (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004.

BIJLAGE I

Niet-limitatieve lijst van onverwerkte producten van dierlijke oorsprong

- vers vlees/gehakt vlees/separatorvlees
- onbehandelde darmen, magen en blazen
- niet-verwerkte vleesbereidingen
- bloed
- verse visserijproducten
- levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen
- rauwe melk
- hele eieren en vloeibaar ei
- kikkerbilletjes
- slakken
- honing

Ook een onverwerkt product in combinatie met een product van plantaardige oorsprong wordt beschouwd als een rauw product, bv.:

- brochettes met vers vlees en groente
- bereidingen van verse visserijproducten (bv. visfilets) met levensmiddelen van plantaardige oorsprong

Opmerkingen:

- Onverwerkte producten kunnen als “rauwe producten” worden ingedeeld, d.w.z. dat ze geen verwerking (d.w.z. 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) hebben ondergaan. Diepvriesproducten van dierlijke oorsprong worden eveneens als onverwerkte producten beschouwd;
- “Vers” vlees betekent vlees dat, buiten de koel- of vriesbehandeling, geen enkele behandeling heeft ondergaan om de houdbaarheid te bevorderen, met inbegrip van vacuümverpakt vlees of vlees in CA-verpakking (gecontroleerde atmosfeer);
- “Verse” visserijproducten betekent onverwerkte visserijproducten, in gehele staat of na bewerking, daaronder begrepen vacuüm- of onder een gewijzigde atmosfeer verpakte producten die geen andere op conservering gerichte behandeling hebben ondergaan dan koeling.

BIJLAGE II

Niet-limitatieve lijst van verwerkte producten van dierlijke oorsprong

Verwerkte producten worden verkregen door rauwe producten te verhitten, te roken, te zouten, te laten rijpen, te drogen, te marinieren enz. Het oorspronkelijke product moet door dit proces wezenlijk worden gewijzigd.

- vleesproducten (ham, salami enz.)
- visserijproducten (gerookte vis, gemarineerde vis enz.)
- zuivelproducten (warmtebehandelde melk, kaas, yoghurt enz.)
- eiproducten (eipoeder enz.)
- gesmolten dierlijke vetten
- kanen
- gelatine
- collageen
- behandelde darmen, magen, blazen enz.

Verwerkte producten omvatten ook:

- combinaties van verwerkte producten, bv. kaas met ham
- producten die verscheidene soorten verwerking hebben ondergaan, bv. kaas van gepasteuriseerde melk

Er kunnen stoffen worden toegevoegd om bepaalde kenmerken te geven, bv.:

- worst met knoflook
- yoghurt met fruit
- kaas met kruiden

Opmerking:

- Onder verwerkte producten kunnen ook bepaalde vleesbereidingen zoals gemarineerd en gepekeld vlees vallen.

BIJLAGE III
Classificatie volgens activiteit

Activiteit	Verordening (EG) nr.	Risico's	Niet-limitatieve lijst van voorbeelden
Samenvoegen van levensmiddelen van plantaardige oorsprong en verwerkte levensmiddelen van dierlijke oorsprong, die samen verder worden verwerkt	852/2004	Het desbetreffende risico kan worden beheerst door de voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004 toe te passen.	<ul style="list-style-type: none"> • inblikken van levensmiddelen op basis van verwerkt(e) vlees en groenten • samenstellen van pizza's op basis van verwerkte ingrediënten van dierlijke oorsprong (bv. kaas, verwerkte vis en verwerkt vlees) • vervaardigen van soep met vleesextract
Samenvoegen van levensmiddelen van plantaardige oorsprong en verwerkte levensmiddelen van dierlijke oorsprong, die als dusdanig in de handel worden gebracht	852/2004	Het desbetreffende risico kan worden beheerst door de voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004 toe te passen.	<ul style="list-style-type: none"> • beleggen van broodjes met ham of kaas • vervaardigen van consumptie-ijs op basis van verwerkte melk (warmtebehandelde melk of melkpoeder) • vervaardigen van bakkerijproducten met zuivelproducten • samenstellen of vervaardigen van kant-en-klaarmaaltijden op basis van verwerkte producten van dierlijke oorsprong (bv. verwerkt vlees) en groenten • vervaardigen van snoepgoed (bv. melkchocolade) • vervaardigen van mayonaise met eiproducten

<p>Samenvoegen van levensmiddelen van plantaardige oorsprong en onverwerkte levensmiddelen van dierlijke oorsprong, die samen verder worden verwerkt</p>	<p>853/2004</p>	<p>Het risico is hetzelfde als bij de vervaardiging van verwerkte levensmiddelen van dierlijke oorsprong zoals vleesproducten. Dit betekent dat de voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004 van toepassing zijn. Het bedrijf moet overeenkomstig de EU-voorschriften worden erkend en op de levensmiddelen moet een identificatiemerk worden aangebracht.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • inblikken van producten op basis van groenten en vers vlees • vervaardigen van roomijs van rauwe melk <p>Zie opmerkingen in punt 3.4</p>
<p>Samenvoegen van levensmiddelen van plantaardige oorsprong en onverwerkte levensmiddelen van dierlijke oorsprong, die als dusdanig in de handel worden gebracht</p>	<p>853/2004</p>	<p>Het risico is hetzelfde als bij de hantering van rauwe producten van dierlijke oorsprong zoals vers vlees enz. Het bedrijf moet overeenkomstig de EU-voorschriften worden erkend en op de levensmiddelen moet een identificatiemerk worden aangebracht.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vervaardigen van brochettes met rauw vlees of rauwe vis en groenten

BIJLAGE IV
NIET-LIMITATIEVE LIJST VAN INRICHTINGEN DIE ERKEND
MOETEN WORDEN

- Vlees
 - Slachthuizen
 - Uitsnijderijen
 - Slacht op het bedrijf (behalve in het geval van rechtstreekse levering door de producent van kleine hoeveelheden vlees van op het bedrijf geslacht(e) pluimvee en haasachtigen aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert)
 - Wildverwerkingsinrichtingen
 - Inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees produceren
 - Inrichtingen die vleesproducten produceren
- Levende tweekleppige weekdieren
 - Verzendingscentra
 - Zuiveringscentra
- Visserijproducten
 - Vries- en fabrieksvaartuigen
 - Inrichtingen aan wal
- Melk en zuivelproducten
 - Inrichtingen die rauwe melk verwerken tot warmtebehandelde melk of tot rauwmelkse zuivelproducten
 - Inrichtingen die zuivelproducten produceren op basis van reeds verwerkte zuivelproducten (bv. boter op basis van gepasteuriseerde room, kaas op basis van gepasteuriseerde melk of melkpoeder)
 - Centrale melkdepots
- Eieren en eiproducten
 - Eierpakstations
 - Eiverwerkende inrichtingen

- Kikkerbiljetjes en slakken
 - Inrichtingen die kikkerbiljetjes en slakken bereiden en/of verwerken
- Gesmolten dierlijke vetten en kanen
 - Inrichtingen die grondstoffen verzamelen, opslaan en/of verwerken
- Magen en blazen
 - Inrichtingen die blazen, magen en darmen behandelen
- Gelatine
 - Inrichtingen die grondstoffen verwerken
- Collageen
 - Inrichtingen die grondstoffen verwerken
- Inrichtingen die bovengenoemde producten herverpakken, al dan niet in combinatie met handelingen zoals versnijden
- Koelhuizen, voor zover ze worden gebruikt voor activiteiten waarvoor bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 voorschriften bevat
- Groothandelsmarkten, voor zover ze producten van dierlijke oorsprong produceren