



Omzendbrief met betrekking tot de traceerbaarheid en etikettering van rundvlees

Referentie	PCCB/S3/1460489	Datum	09/08/2019
Huidige versie	1.2	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Traceerbaarheid, etikettering, rundvlees, slachthuis, uitsnijderij, inrichting voor de productie van gehakt vlees, koel- en vrieshuis, detailhandel		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Liesbeth Van Nieuwenhove attaché Tom Van Vooren attaché	Jean-François Heymans, directeur-generaal a.i.

Inhoudsopgave

1	Doel	3
2	Toepassingsgebied	3
3	Referenties	3
3.1	Wetgeving	3
3.2	Andere	4
4	Definities en afkortingen	4
5	Traceerbaarheid en etikettering van rundvlees	7
5.1	Toepassing van de verordeningen (EG) nr. 1760/2000 en 1825/2000 en het koninklijk besluit van 9 juni 1999	8
5.1.1	Toepassing in de slachthuizen	8
5.1.1.1	Identificatiesysteem (etikettering)	8
5.1.1.2	Registratiesysteem	10
5.1.2	Toepassing in de uitsnijderijen	11
5.1.2.1	Identificatiesysteem (etikettering)	11
5.1.2.2	Registratiesysteem	14
5.1.3	Toepassing in de inrichtingen voor de productie van gehakt vlees	14
5.1.3.1	Identificatiesysteem (etikettering)	14
5.1.3.2	Registratiesysteem	17
5.1.4	Toepassing in de koel- en vrieshuizen	17
5.1.4.1	Identificatiesysteem (etikettering)	17
5.1.4.2	Registratiesysteem	17
5.1.5	Toepassing in de detailhandel	18
5.1.5.1	Identificatiesysteem (etikettering)	18
	UITGESNEDEN VLEES	20
1.	Voorverpakt uitgesneden vlees	20

2.	Niet voorverpakt uitgesneden vlees	21
	GEHAKT VLEES	21
1.	Voorverpakt gehakt vlees	21
2.	Niet voorverpakt gehakt vlees	22
	INDIEN DE EXPLOITANT MET LOTEN WIL WERKEN DIENT HIJ DE VOLGENDE PRINCIPES TOE TE PASSEN:.....	23
1.	Principe voor uitgesneden vlees.....	23
2.	Principe voor gehakt vlees	23
5.1.5.2	Registratiesysteem	24
5.2	Toepassing van verordeningen (EU) nr. 1308/2013	25
5.2.1	Identificatiesysteem (etikettering)	26
5.2.2	Registratiesysteem	27
6	Bijlagen	27
7	Overzicht van de revisies	27

1 Doel

Deze omzendbrief heeft als doel de reglementaire vereisten toe te lichten m.b.t. de specifieke traceerbaarheids- en etiketteringsregels voor rundvlees.

Op deze manier moet het steeds mogelijk zijn om, door stroomopwaarts te zoeken in de productieketen in de eigen inrichting en, indien nodig, in de bedrijven van herkomst, toegang te krijgen tot de officiële nummers van de runderen die gebruikt werden bij het samenstellen van elk lot vlees.

Zo moet het ook steeds mogelijk zijn om, na het vertrek van het vlees uit de inrichting, de bestemming te kennen.

Deze omzendbrief vervangt de omzendbrief van 13 augustus 2014 (PCCB/GDS/329402) die bijgevolg wordt ingetrokken.

2 Toepassingsgebied

Vers vlees afkomstig van runderachtigen, gekoeld of bevroren, inclusief vers gehakt rundsvlees, evenals vlees van het middenrif (omloop) en longhaasjes. Alle inrichtingen waar dit vlees wordt bewerkt of gecommmercialiseerd, ook in de detailhandel (inbegrepen de ambulante handel).

3 Referenties

3.1 Wetgeving

Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad van 17 juli 2000 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 820/97 van de Raad.

Verordening (EG) nr. 1825/2000 van de Commissie van 25 augustus 2000 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad met betrekking tot de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten.

Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën

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 voedselveiligheidsaangelegenheden.

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

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.

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.

Koninklijk besluit van 9 juni 1999 betreffende de etikettering van het rundvlees en van de rundvleesproducten.

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Koninklijk besluit van 23 maart 2011 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen.

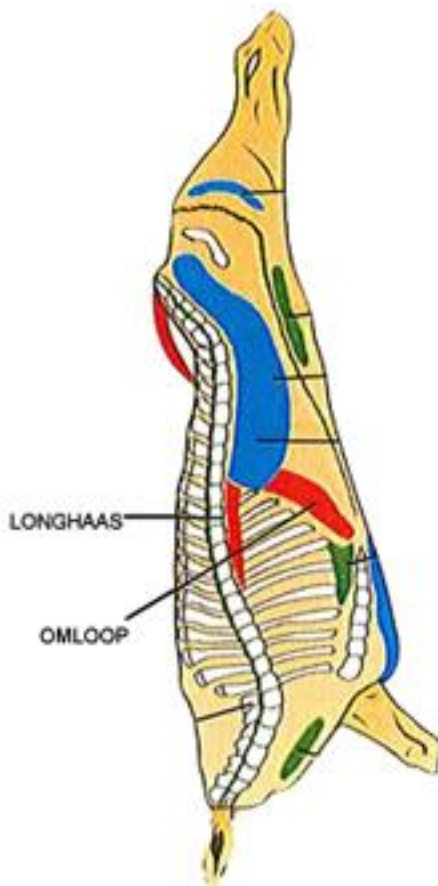
3.2 Andere

/

4 Definities en afkortingen

In punt 5.1 van deze omzendbrief wordt verstaan onder:

- “Vers vlees”: 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).
- “Rundvlees”: alle producten van de GN-codes 0201, 0202, 0206 10 95 en 0206 29 91.
Het gaat met name om:
 - Vers vlees van runderen, gekoeld of bevroren, en
 - Vers gehakt rundvlees, gekoeld of bevroren
 - De longhaasjes (middenrifpijler) en omloop (middenrif), gekoeld of bevroren (zie onderstaande figuur).



Het gaat niet om andere slachtafvallen (losgesneden staart, ingewanden, ...) dan de longhaasjes en omlopen. Onder "runderen" wordt verstaan: rundachtigen van alle leeftijden (inbegrepen de soorten *Bubalus* en *Bison*).

- "Voorgehakt vlees": vlees dat een eerste maal gehakt geweest is en nog verder moet gehakt worden.
- "Voorversneden vlees": vlees dat een eerste maal uitgesneden werd en nog verder moet uitgesneden worden.
- "Wervelkolom": beenderen van de wervelkolom, exclusief de staartwervels, de doornuitsteeksels en de dwarsuitsteeksels van de hals-, borst- en lendenwervels, de crista sacralis mediana en de alae sacrales, maar inclusief de achterwortelganglia en het ruggenmerg.
- "Gehakt vlees" of "gehakt": in zeer kleine stukken gehakt of door een gehaktmolen gehaald vlees van één van de in artikel 12 van Verordening (EG) nr. 1760/2000 genoemde GN-codes en dat minder dan 1 % zout bevat.
- "Afsnijdsels": als geschikt voor menselijke consumptie erkende kleine stukken vlees die uitsluitend het gevolg van opmaak zijn en zijn verkregen bij het uitbenen van karkassen en/of het uitsnijden van vlees.

- “Uitgesneden vlees”: vlees dat is uitgesneden in blokjes, sneden of andere individuele porties die niet verder door een marktdeelnemer (handelaar) hoeven te worden uitgesneden voordat zij door de eindverbruiker worden gekocht, en die door deze laatste rechtstreeks kunnen worden gebruikt. Gehakt vlees en afsnijdsels vallen niet onder deze begripsomschrijving.
- “Onmiddellijke verpakking”: het plaatsen van een levensmiddel in een omhulsel of een bergingsmiddel dat rechtstreeks in contact komt met het betrokken levensmiddel, alsmede het omhulsel of het bergingsmiddel zelf.
- “Verpakking”: het plaatsen van één of meer van een onmiddellijke verpakking voorziene levensmiddelen in een tweede bergingsmiddel, alsmede het tweede bergingsmiddel zelf.
- “Voorverpakt uitgesneden vlees”: verkoopeenheid die bestemd is om in ongewijzigde staat te worden aangeboden aan de eindverbruiker of aan een inrichting die geen andere activiteit dan detailhandel heeft, en die bestaat uit uitgesneden vlees en de verpakking waarin dat vlees is verpakt alvorens voor verkoop te worden aangeboden, ongeacht of die verpakking het vlees volledig dan wel slechts gedeeltelijk bedekt, met dien verstande dat de inhoud niet gewijzigd mag kunnen worden zonder dat de verpakking wordt geopend of gewijzigd. Deze definitie omvat geen vlees dat versneden is en verpakt werd op de plaats van verkoop op vraag van de eindverbruiker of verpakt werd met het oog op de onmiddellijke verkoop.
- “Niet-voorverpakt uitgesneden vlees”: uitgesneden vlees dat, zonder te zijn voorverpakt, met het oog op verkoop wordt uitgestald in een verkooppunt waar wordt verkocht aan de eindverbruiker, en elk stuk vlees dat, zonder te zijn voorverpakt, met het oog op verkoop wordt uitgestald in een verkooppunt waar aan de eindverbruiker wordt verkocht, om op verzoek van de eindverbruiker te worden uitgesneden.
- “Partij (of lot)”: al het vlees met of zonder been, bijvoorbeeld karkassen of voor- of achtervoeten of stukken vlees zonder been, dat samen en onder nagenoeg dezelfde omstandigheden is uitgesneden, gehakt of verpakt.
- “Detailhandel”: de behandeling en/of de verwerking van vlees en de opslag ervan in verkoop- of leveringspunten waar aan de eindverbruiker wordt verkocht of geleverd, inclusief traiteurs, bedrijfsrestaurants, collectieve eetgelegenheden, restaurants en andere soortgelijke dienstverleners op het gebied van de verstrekking van eetwaren, winkels, distributiecentra voor de bevoorrading van grootwinkelbedrijven en groothandelaren.
- “Etikettering”: de vermeldingen, aanwijzingen, fabrieks- of handelsmerken, afbeeldingen of tekens die betrekking hebben op een levensmiddel en voorkomen op een verpakkingsmiddel, document, schriftstuk, etiket, band of label, dat bij dit levensmiddel is gevoegd of daarop betrekking heeft;
- “Etiket”: label, merknaam, merkteken of afbeelding of ander beschrijvend materiaal, geschreven, gedrukt, gestencild, als merkteken aangebracht, in reliëf uitgevoerd of ingeperst op of bevestigd aan een levensmiddelenverpakking of -recipiënt.
- Eindverbruiker: de laatste verbruiker van vlees, die dit vlees niet gebruikt in het kader van een transactie of activiteit van een tot de voedingssector behorend bedrijf.

5 Traceerbaarheid en etikettering van rundvlees

In de regelgeving, zowel Europees als Belgisch, zijn **algemene** bepalingen te vinden omtrent traceerbaarheid:

- Verordening (EG) nr. 178/2002: artikel 18
- Koninklijk besluit van 14 november 2003: hoofdstuk III

Uiteraard gelden deze algemene regels ook voor rundvlees. Daarnaast gelden **specifiek voor rundvlees** nog andere bepalingen:

- Verordening (EG) nr. 1760/2000
- Verordening (EG) nr. 1825/2000
- Koninklijk besluit van 9 juni 1999
- Verordening (EU) nr. 1308/2013

Zonder afbreuk te doen aan de algemene regels, beperkt deze omzendbrief zich tot de **bijzondere regels m.b.t. rundvlees**.

Overeenkomstig de verordeningen (EG) nr. 1760/2000 en 1825/2000 dienen **alle operatoren die in de Europese Unie rundvlees op de markt brengen** in alle stadia van de productie en verkoop een **identificatiesysteem en een registratiesysteem** toe te passen.

De **identificatie** bestaat uit een verplichte etikettering die is bedoeld om de handel in rundvlees zo transparant mogelijk te maken. De etikettering moet garanderen dat een verband kan worden gelegd tussen enerzijds het vlees en anderzijds het betrokken dier of de betrokken groep dieren.

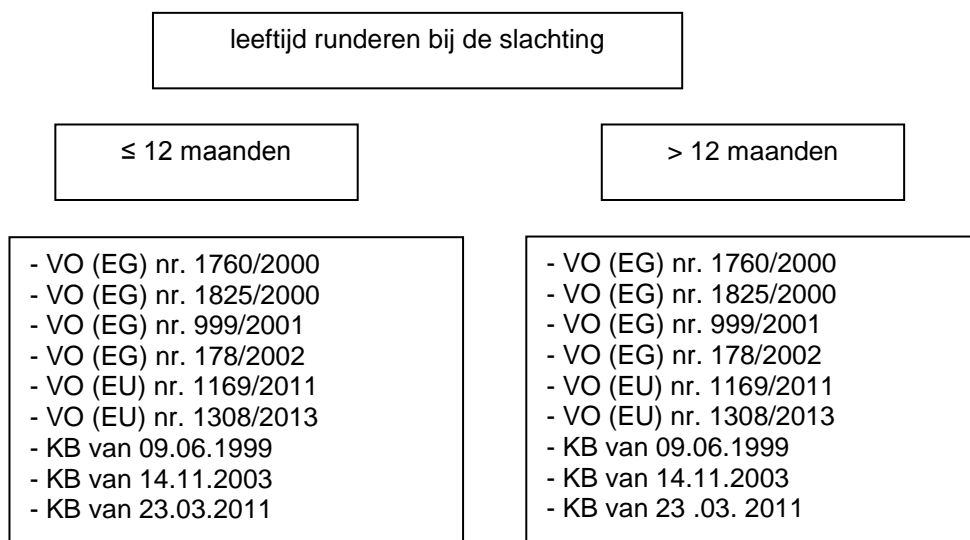
Het **registratiesysteem** moet gegevens bevatten over de aankomst en het vertrek van de dieren, de karkassen en/of de delen van het karkas zodat voor elke inrichting een verband gegarandeerd wordt tussen wat binnenkomt en wat buitengaat.

Via het koninklijk besluit van 9 juni 1999 betreffende de etikettering van het rundvlees en van de rundvleesproducten worden, als aanvulling bij de bovenvermelde verordeningen, een aantal **bijkomende voorschriften** ingevoerd.

Voor vlees van runderen die niet ouder zijn dan 12 maanden is bovendien verordening (EU) nr. 1308/2013 van toepassing, die regels vastlegt m.b.t. de etikettering van de **slachtleeftijd** van de dieren en de **verkoopbenaming** van het vlees.

Wanneer het product een mengsel is van **vers** vlees van verschillende diersoorten (bv. varken – kalf) is etikettering specifiek voor rundvlees slechts verplicht **wanneer het percentage rundvlees meer dan 50% bedraagt**.

Samenvattend: reglementering m.b.t. de traceerbaarheid van rundvlees



5.1 Toepassing van de verordeningen (EG) nr. 1760/2000 en 1825/2000 en het koninklijk besluit van 9 juni 1999

5.1.1 Toepassing in de slachthuizen

5.1.1.1 Identificatiesysteem (etikettering)

De slachthuisexploitant dient op het einde van de slachtlijn, vóór het verwijderen van het oor, op elk karkas een etiket aan te brengen. Indien het karkas in stukken wordt verdeeld, dient op elk deelstuk (half karkas, kwartier, half karkas ten hoogste in 3 deelstukken) een identiek etiket te worden aangebracht. Dit etiket moet aan de volgende eisen voldoen:

- Het moet blijven hechten aan het karkas;
- Het mag geen stoffen bevatten die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor de volksgezondheid of die de organoleptische eigenschappen van het vlees kunnen wijzigen;
- Het moet zodanig ontworpen zijn dat het niet hergebruikt kan worden;
- Het is minstens 10 x 10 cm groot.

Naast vermeldingen die opgelegd worden door andere reglementaire bepalingen¹, moeten op het etiket de volgende vermeldingen voorkomen:

1. Volgens de verordening (EG) nr. 1760/2000:

- Het **officiële nummer van het rund** (voor Belgische runderen: het Sanitelnummer);

¹ Bv. Wanneer de verwijdering van de wervelkolom vereist is, worden de karkassen of deelstukken van runderkarkassen die de wervelkolom bevatten, aangeduid met een **rode streep** die duidelijk zichtbaar is op het etiket van traceerbaarheid. **Dit vlees mag nooit bestemd zijn voor rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker.**

- Het erkenningsnummer van het slachthuis waar het dier of de groep dieren geslacht werd. De vermelding luidt: “**Geslacht in: naam van de lidstaat of derde land (erkeningsnummer van het slachthuis)**”, voor België dus: Geslacht in: België (erkeningsnummer slachthuis);

- Het **land van geboorte**;
- De **landen van vetmesting**;
- Het **land van slachting**.



Indien dit land voor de 3 gevallen België is, mag de volgende vermelding worden aangebracht:
“Oorsprong: België”

2. Bijkomende vermeldingen verplicht door het koninklijk besluit van 9 juni 1999 zijn:

- De **slachtdatum**;
- In voorkomend geval, de **indeling van het karkas** (categorie, beveleedheid, vetheidsgraad);
- In voorkomend geval, het **erkeningsnummer van de classificeerder**;
- Het **weegnummer**, voorafgegaan door het individualiseringsnummer van het weegtoestel indien in hetzelfde slachthuis verschillende weegtoestellen worden gebruikt;
- Het **warm gewicht**.

3. De onder punt 2 vermelde elementen zijn elementen die momenteel tot de bevoegdheid van de Gewesten behoren. Vandaar dat het mogelijk is dat regelgeving op gewestelijk niveau deze punten nog heeft aangevuld. Bv. voor de Vlaamse² en Waalse³ regelgeving dient bijkomend de geboortedatum en de code van de aanbiedingsvorm te worden vermeld.

4. Tenslotte zijn er ook nog de vermeldingen krachtens verordening (EU) nr. 1308/2013: zie punt 5.2 van deze omzendbrief.

Opmerkingen

1. De namen van de landen dienen **voluit** te worden geschreven. Het gebruik van afkortingen (bv. ISO-codes) is niet toegestaan.

2. Het slachthuis mag enkel het officiële nummer van het rund gebruiken om een karkas of karkasdeel te identificeren.

Het slachthuis mag geen lot creëren dat is samengesteld uit meerdere karkassen en / of meerdere karkasdelen.

Het slachthuis mag wel een lot samenstellen van longhaasjes en omlopen op voorwaarde dat ze afkomstig zijn van dieren die:

- Geboren zijn in hetzelfde land;
- Gehouden zijn in hetzelfde land / dezelfde landen;
- Op dezelfde dag geslacht zijn in hetzelfde slachthuis.

De referentiecode op het etiket dat het lot identificeert is een **uniek nummer** toegekend door het slachthuis. Op elk moment moeten (via het registratiesysteem) de officiële nummers van de runderen waarvan de longhaasjes en omlopen afkomstig zijn, kunnen worden teruggevonden.

² Ministerieel besluit van 25 november 2003 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte volwassen runderen.

³ Ministerieel besluit van 19 juni 2007 tot bepaling van de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van de karkassen van volwassen runderen.

3. Indien het vlees afkomstig is van een dier dat maximaal 30 dagen gehouden werd in het land waar het geboren of geslacht is, is de vermelding van deze landen als land van vetmesting niet vereist, op voorwaarde dat dit dier meer dan 30 dagen in een ander land werd gehouden.

4. Voor vlees van dieren die levend in de Europese Unie zijn ingevoerd en waarvoor van de plaats waar het dier is geboren en/of waar het is gehouden, geen andere gegevens beschikbaar zijn dan over de plaats waar het dier het laatst is gehouden, wordt de vermelding van de plaats waar het dier is geboren en/of waar het is gehouden, vervangen door: "** (Levend in de EU ingevoerd)" of "** (Levend ingevoerd uit (naam van het derde land))".

5. In de Europese Unie ingevoerd rundvlees waarvoor niet alle hierboven vermelde gegevens beschikbaar zijn, dient voorzien te worden van een etiket met de volgende vermelding: "Oorsprong: Niet-EU" en "Plaats van de slacht: (naam van het derde land)".

5.1.1.2 Registratiesysteem

Het registratiesysteem van het slachthuis moet toelaten om op elk moment volgende gegevens snel en gemakkelijk terug te vinden:

- De officiële nummers van de runderen (voor Belgische runderen: het Sanitelnummer) die in het slachthuis worden afgeladen;
- De bestemming van alle karkassen en karkasdelen, inbegrepen slachtafval;
NB: alhoewel verplichte etikettering niet van toepassing is op slachtafval, gelden toch algemene traceerbaarheidsregels (verordening (EG) nr. 178/2002 en KB van 14.11.2003).
- Het verband tussen de aangevoerde dieren en de afgevoerde karkassen/karkasdelen en slachtafvallen⁴.

Daarom dient het systeem, dat geïnformatiseerd mag zijn, ten minste de volgende gegevens te bevatten:

1. SYSTEEM "IN" (voor elk rund dat wordt afgeladen in het slachthuis):

- Het **officiële nummer** van het rund (voor Belgische runderen: het Sanitelnummer);
- De **datum van aankomst** in het slachthuis;
- De **slachtdatum**;
- De **herkomst**: de gegevens van de laatste veehouderij waar het rund aanwezig was.

Al de bovenstaande gegevens komen voor in Beltrace.

⁴ Koninklijk besluit van 14.11.2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen: artikel 6, §3 en Verordening (EG) nr. 1825/2000: artikel 1.

2. SYSTEEM “UIT” (voor elk karkas / karkasdeel / uitgesneden deel en alle slachtafval):

- De **datum van vertrek**;
- Het **officiële nummer** van het karkas / karkasdeel / deelstuk ((half karkas, kwartier, half karkas ten hoogste in 3 deelstukken) en de **identificatie** van de slachtafvallen;
- De **aard** van het product (b.v. karkas, voorkwartier, achterkwartier...);
- Het **gewicht** of de hoeveelheid;
- De **bestemming**: de gegevens van de inrichting die het vlees afneemt.

Geen van deze elementen is opgenomen in Beltrace. De exploitant moet dus een ander systeem instellen.

5.1.2 Toepassing in de uitsnijderijen

5.1.2.1 Identificatiesysteem (etikettering)

De exploitant dient ervoor te zorgen dat het aanwezige vlees steeds geïdentificeerd kan worden. Het is zijn verantwoordelijkheid om er over te waken (via het autocontrolesysteem) dat al het rundvlees dat zijn inrichting binnenkomt op een correcte manier is geïdentificeerd. Hij maakt daarom de nodige afspraken met zijn leveranciers.

Daarenboven moet hij er voor zorgen dat de etiketten op het binnenkomende vlees ongeschonden blijven tot op het moment van versnijden. De etiketten mogen slechts verwijderd worden juist vóór het versnijden.

Verder dient de exploitant ervoor te zorgen dat, ook tijdens het uitsnijden, de traceerbaarheid van het vlees gewaarborgd blijft, zodanig dat het verband tussen het inkomend en het uitgaand vlees altijd kan behouden blijven.

Specifieke inlichtingen over het aantal runderkarkassen of karkasdelen waaruit de wervelkolom moet worden verwijderd en het aantal waarbij dit niet vereist is, moeten vermeld worden op het handelsdocument dat het vlees zal vergezellen.

In uitsnijderijen is het mogelijk om **partijen of loten** te vormen. De omvang van een partij mag in geen geval groter zijn dan de productie van 1 dag.

Voor de samenstelling van partijen dient met de volgende regels rekening te worden gehouden:

1. voor wat het voor de eerste maal uitsnijden van karkassen of karkasdelen betreft, moeten alle karkassen of voor- of achtervoeten die tot de partij behoren, afkomstig zijn van dieren die:
 - In hetzelfde land zijn geboren;
 - In hetzelfde land of dezelfde landen zijn gehouden; en
 - In hetzelfde land en hetzelfde slachthuis zijn geslacht.
2. voor wat het verder uitsnijden betreft, dienen al de karkasdelen afkomstig te zijn van dieren die:
 - In hetzelfde land zijn geboren;
 - In hetzelfde land of dezelfde landen zijn gehouden;
 - In hetzelfde land en hetzelfde slachthuis of ten hoogste 3 verschillende slachthuizen zijn geslacht; en
 - In dezelfde uitsnijderij of in ten hoogste 3 verschillende uitsnijderijen zijn uitgesneden.

3. voor wat betreft de productie van afsnijdsels geldt slechts dat bij de vorming van partijen alle betrokken dieren in één en hetzelfde land moeten zijn geslacht.

Naast het aanbrengen van een identificatiemerken (volgens de hygiënewetgeving), dient het vlees bij het beëindigen van het uitsnijden voorzien te zijn van een etiket. Deze verplichte etikettering moet garanderen dat een verband kan worden gelegd tussen enerzijds de identificatie van het karkas, de voor- of achtervoet, of het stuk vlees en anderzijds het betrokken dier of, wanneer dat volstaat om de juistheid van de informatie op het etiket te waarborgen, de betrokken groep dieren.

De etiketten (op het vlees of op de verpakking) moeten aan de volgende eisen voldoen:

- Ze moet blijven hechten aan het oppervlak waarop ze zijn aangebracht;
- Ze mogen geen stoffen bevatten die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor de volksgezondheid of die de organoleptische eigenschappen van het vlees kunnen wijzigen;
- Ze moeten zodanig ontworpen zijn dat ze niet opnieuw gebruikt kunnen worden.

Naast vermeldingen die opgelegd worden door andere reglementaire bepalingen⁵, moeten op het etiket de volgende vermeldingen voorkomen:

- Het **officiële nummer van het rund** (voor Belgische runderen: het Sanitelenummer) **OF** De **referentiecode** door de uitsnijderij toegekend aan de **partij** (zie 5.1.2.1).

Indien het uitgesneden vlees afkomstig is van één enkel dier, is de referentiecode op het etiket verplicht het officiële nummer van het dier.

Als het uitgesneden vlees afkomstig is van meerdere dieren of van voorversneden deelstukken van meerdere dieren, wordt een uniek nummer toegekend door de uitsnijderij.

- **Het land van geboorte**
 - **De landen van vetmesting**
 - **Het land van slachting**
- 

Indien het land voor de 3 gevallen hetzelfde is kan de vermelding als volgt gebeuren:

“Oorsprong: (naam van het land)”.

Indien het gaat over afsnijdsels: "Geboren/gehouden in: (lijst van landen waar de betrokken dieren zijn geboren/gehouden)”.

- De plaats van de slachting. De vermelding luidt: “**Geslacht in: (land) (erkenningsnummer van het slachthuis)**”.

Evenwel geldt voor **voorverpakt uitgesneden vlees en afsnijdsels** het volgende:

- Voor een partij voorverpakt uitgesneden vlees:
“**Groep dieren geslacht in: (land) (erkenningsnummer van het betrokken slachthuis of erkenningsnummers van de twee of drie betrokken slachthuizen)**”
- Voor afsnijdsels: “**Geslacht in: (land)**”.

⁵ Bv. een etiket dat wordt aangebracht op uitgesneden vlees dat niet bestemd is voor de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker, moet voorzien zijn van een rode streep als verwijdering van de wervelkolom vereist is (Ver. (EG) nr. 999/2001) omdat in dat geval de wervelkolom als gespecificeerd risicomateriaal wordt beschouwd. **Dit vlees mag nooit rechtstreeks aan de eindverbruiker verkocht worden.**

- De plaats waar het karkas(deel) of de groep karkassen is uitgesneden. De vermelding luidt: **“Uitgesneden in: (land) (erkenningnummer van de uitsnijderij)”**.

Evenwel geldt voor **voorverpakt uitgesneden vlees en afsnijdsels** het volgende:

- Voor een partij voorverpakt uitgesneden vlees:
“Partij vlees uitgesneden in: (land) (erkenningnummer van de betrokken uitsnijderij of erkenningnummers van de twee of drie betrokken uitsnijderijen)”.
- Voor afsnijdsels:
“Geproduceerd in: (land) (erkenningnummer van de betrokken inrichting)”.

Opmerkingen

1. De namen van de landen dienen **voluit** te worden geschreven. Het gebruik van afkortingen (bv. ISO-codes) is niet toegestaan.

2. Indien het vlees afkomstig is van een dier dat maximaal 30 dagen is gehouden in het land waar het geboren of geslacht is, is de vermelding van deze landen als land van vetmesting niet vereist, op voorwaarde dat dit dier meer dan 30 dagen in een ander land werd gehouden.

3. Voor vlees van dieren die levend in de Europese Unie zijn ingevoerd en waarvoor van de plaats waar het dier is geboren en/of waar het is gehouden, geen andere gegevens beschikbaar zijn dan van de plaats waar het dier het laatst is gehouden, wordt de vermelding van de plaats waar het dier is geboren en/of waar het is gehouden, vervangen door: **“* (Levend in de EU ingevoerd)”** of **“* (Levend ingevoerd uit (naam van het derde land))”**.

4. Rundvlees dat wordt ingevoerd in de Europese Unie en waarvoor de hierboven beschreven informatie niet volledig beschikbaar is, moet voorzien worden van een etiket met de volgende vermeldingen: **“Oorsprong: niet-EU”** en **“Plaats van de slacht: (naam van het derde land)”**.

6. **Wanneer de verwijdering van de wervelkolom vereist** is, worden de karkassen of deelstukken van runderkarkassen die de wervelkolom bevatten, aangeduid met een **rode streep die duidelijk zichtbaar is op het etiket van traceerbaarheid** omdat in dat geval de wervelkolom als gespecificeerd risicomateriaal wordt beschouwd. **Dit vlees mag nooit bestemd zijn voor rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker.**

7. Specifieke inlichtingen over het aantal runderkarkassen of karkasdelen waaruit de wervelkolom moet worden verwijderd en het aantal waarbij dit niet vereist is, moeten vermeld worden op het **handelsdocument** dat het vlees moet vergezellen.

8. Opgelet, wanneer de wervelkolom gespecificeerd risicomateriaal is, mag deze alleen verwijderd worden **in een erkende uitsnijderij of in het atelier van een beenhouwer met een specifieke toelating** voor het verwijderen van de wervelkolom. **Het verwijderen van deze wervelkolom is niet toegestaan in de horeca waar geen enkel type gespecificeerd risicomateriaal aanwezig zijn.**

5.1.2.2 Registratiesysteem

Het registratiesysteem van de uitsnijderij moet toelaten om op elk moment volgende gegevens snel en gemakkelijk terug te vinden:

- De oorsprong van het aangevoerde vlees (grondstof);
- De bestemming van het afgevoerde vlees (eindproduct);
- Het verband tussen het aangevoerde en het afgevoerde vlees⁶.

Daarom dient het systeem, dat geïnformatiseerd mag zijn, ten minste de volgende gegevens te bevatten:

1. SYSTEEM "IN" (voor de grondstoffen):

- De **datum** van ontvangst;
- **Het officiële nummer van het rund** (voor Belgische runderen: het Sanitelnummer) ofwel de **referentiecode van het vlees** (naargelang hetgeen vermeld wordt op het etiket op het vlees of op de verpakking bij aankomst in de uitsnijderij);
- De **aard** van het product (b.v. karkas, voorkwartier, achterkwartier...);
- Het **gewicht**;
- De **herkomst**: de gegevens van de laatste inrichting waar het vlees aanwezig was (naam, adres).

2. SYSTEEM "UIT" (voor de eindproducten):

- De **datum van vertrek**;
- **Het officiële nummer van het rund** (voor Belgische runderen: het Sanitelnummer);
- Ofwel de **referentiecode** van het vlees (naargelang hetgeen vermeld wordt op het etiket op het vlees of op de verpakking bij vertrek uit de uitsnijderij);
- De **aard** van het product (bv. nek ...);
- Het **gewicht**;
- De **bestemming**: de gegevens van de inrichting die het vlees afneemt (naam, adres).

5.1.3 Toepassing in de inrichtingen voor de productie van gehakt vlees

5.1.3.1 Identificatiesysteem (etikettering)

In de inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees dient de operator er voor te zorgen dat al het rundvlees op elk moment kan worden geïdentificeerd.

Het is dan ook zijn verantwoordelijkheid om er voor te zorgen dat:

- Het rundvlees dat zijn inrichting binnenkomt op een correcte manier is geïdentificeerd;
- Elk etiket op het binnenkomend vlees intact blijft tot het moment van de productie van gehakt vlees. De etiketten mogen slechts verwijderd worden net voor het vervaardigen van het gehakt;
- Hij een systeem uitwerkt zodat de identificatiegegevens bewaard blijven gedurende de hele productie.

⁶ Koninklijk besluit van 14.11.2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen: artikel 6, §3 en Verordening (EG) nr. 1825/2000: artikel 1.

Eens het gehakt verpakt is, dient een etiket aangebracht te worden op de verpakking.

Dit etiket, waar ook aangebracht (op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking):

- Mag niet loskomen van de oppervlakte waarop het is aangebracht;
- Mag geen stoffen bevatten die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor de volksgezondheid of die de organoleptische eigenschappen van het vlees kunnen wijzigen;
- Moet zo ontworpen zijn dat het niet kan hergebruikt worden.

Verplichte vermeldingen:

Naast alle vermeldingen die opgelegd worden door andere wettelijke voorschriften, Belgische of Europese, moet dit etiket tevens de volgende vermeldingen bevatten:

- **Ofwel het officiële nummer van het dier** (voor Belgische runderen: het Sanitелnummer) dat gebruikt werd bij het vervaardigen van het gehakt (bij gehakt afkomstig van één enkel rund);
-
- **Ofwel de referentiecode van het lot;**
Opgelet: de samengestelde loten dienen te voldoen aan het hierna genoemde "principe" ervan.
- **Het land van slachting** van de dieren die gebruikt werden bij het samenstellen van dit gehakt vlees;
- De vermelding van het land waar dit gehakt werd gemaakt, uitgedrukt als volgt: **"geproduceerd in (naam van het land waar dit vlees werd gehakt)"**

Indien het vlees werd voorgemaakt in verschillende landen dienen alle landen te worden vermeld.

Indien de landen van geboorte en vetmesting verschillend zijn van het land waar het gehakt werd geproduceerd, moet men de volgende vermelding toevoegen: **"oorsprong: (naam van het/de land(en) van geboorte en vetmesting van de dieren)"**.

Opmerking: rundvlees dat wordt ingevoerd in de Europese Unie en waarvoor de hierboven beschreven informatie niet beschikbaar is, moet voorzien worden van een etiket met de volgende vermeldingen: "Oorsprong: Niet-EU" en "Geslacht in: (naam van het derde land)".

Het is niet toegelaten de ISO codes ter aanduiding van de landen te gebruiken, **de naam van het land dient volledig te worden vermeld op de etiketten.**

Facultatieve vermeldingen:

De exploitant **mag** op het etiket eveneens vermelden:

- **Het land van geboorte** van de dieren die gebruikt werden bij het samenstellen van het gehakt vlees;
- **De landen van vetmesting** van de dieren die gebruikt werden bij samenstellen van het gehakt vlees;
- De vermelding van de plaats van slachting, uitgedrukt als volgt: **"Geslacht in: (Land) (nr van het erkend slachthuis)"**;
- De vermelding van de plaats van uitsnijden, uitgedrukt als volgt: **"Uitgesneden in: (Land) (nr van de erkende uitsnijderij)"**
Indien het vlees uitgesneden is in meerdere, elkaar opvolgende, uitsnijderijen moeten alle landen en de erkenningsnummers van alle uitsnijderijen vermeld worden;
- De productiedatum van het gehakt vlees;

Voor de samenstelling van de loten van gehakt vlees dient de exploitant het volgende principe te volgen: **Alle deelstukken vlees die de samenstelling van een lot gehakt vlees vormen dienen dezelfde achtergrond "gehakt vlees" te hebben d.w.z. afkomstig zijn van dieren die geslacht zijn in HETZELFDE LAND.**

Opmerking: indien de exploitant de facultatieve vermelding “Geslacht in: (land) (nr erkend slachthuis)”, wenst te vermelden op het etiket dienen de stukken vlees die het lot gehakt vlees samenstellen bovendien afkomstig te zijn van runderen geslacht **in hetzelfde slachthuis**.

Indien de exploitant de facultatieve vermelding “Uitgesneden in: (land) (nr erkende uitsnijderij)” op het etiket wenst te vermelden, dienen de stukken vlees die het lot gehakt vlees samenstellen bovendien voorversneden te zijn in **maximum 3** inrichtingen.

De gegevens op het etiket die een lot gehakt vlees identificeren slaan zodoende op al het vlees van datzelfde lot.

Het vervaardigen van gehakt van rundvlees kan leiden tot vier mogelijkheden van lotvorming

1. Het gehakt vlees is afkomstig van één enkel dier.

In dit geval is de referentiecode op het etiket verplicht het officiële nummer van het dier (voor Belgische runderen: het Sanitelnummer).

2. Het gehakt vlees is afkomstig van deelstukken van meerdere dieren.

Een lot mag samengesteld zijn uit vlees van verschillende dieren op voorwaarde dat:

- Het vlees voldoet aan de hierboven beschreven voorwaarden;
- Het gehakt vervaardigd wordt op hetzelfde moment.

De grootte van een lot kan dus in geen geval de productie van 1 dag overschrijden

De referentiecode op het etiket dat het lot identificeert is **een uniek nummer** toegekend door de inrichting die het gehakt produceert.

3. Het gehakt vlees is afkomstig van voorgehakte deelstukken van meerdere dieren.

De operator kan meerdere loten gehakt die dezelfde achtergrond hebben (d.w.z. afkomstig zijn van dieren die geslacht zijn in HETZELFDE LAND) hergroeperen in een nieuw lot om het verder te verkleinen.

De referentiecode op het etiket dat het lot identificeert is **een uniek nummer** toegekend door de inrichting die het gehakt produceert.

4. Het gehakt vlees is vervaardigd met vlees van verschillende diersoorten.

Wanneer het product een mengsel is van vers vlees van verschillende diersoorten (bv. varken – kalf) is etikettering specifiek voor rundvlees slechts verplicht wanneer het **percentage rundvlees meer dan 50%** bedraagt.

De referentiecode op het etiket dat het lot identificeert is **een uniek nummer** toegekend door de inrichting die het gehakt produceert.

De operator moet door zijn registratiesysteem op elk moment en voor elk lot, ofwel de officiële nummers van de runderen ofwel de referentiecodes van het uitgesneden vlees waarmee het lot samengesteld werd kunnen terugvinden.

5.1.3.2 Registratiesysteem

De inrichting dient te beschikken over een registratiesysteem dat toelaat om op elk moment:

- De herkomst van het vlees dat binnenkomt in de inrichting terug te vinden;
- De bestemming van al het gehakt vlees dat uit de inrichting vertrekt terug te vinden;
- Het verband te leggen tussen dit aangevoerd vlees en het afgevoerde gehakt vlees.

1. SYSTEEM “IN”:

Het registratiesysteem vermeldt:

- Ofwel **het officiële nummer** van het rund (voor Belgische runderen: het Sanitelnummer);
- Ofwel **de referentiecode** die toegekend werd door de inrichting van herkomst (al naargelang hetgeen voorkomt op het etiket op het vlees of op de verpakking bij het binnenkomen in de inrichting);
- Het **gewicht**;
- **Datum van binnenkomen** in de inrichting;
- De **juiste herkomst** van het stuk of het lot (d.w.z. de gegevens over de laatste inrichting waar de producten verbleven: naam, adres).

2. SYSTEEM “UIT”:

Het registratiesysteem vermeldt ook:

- De **referentiecode** toegekend aan het lot dat de inrichting verlaat (die zal aangebracht worden op het etiket op de verpakking van het gehakt vlees bij vertrek uit de inrichting);
- **Datum van vertrek**;
- Het **gewicht** van het lot;
- De **juiste bestemming** (d.w.z. de gegevens over de leveringsplaats van de producten: naam, adres).

Het registratiesysteem, dat geïnformatiseerd mag zijn, moet zodanig opgesteld worden dat de gegevens gemakkelijk en snel kunnen teruggevonden worden.

5.1.4 Toepassing in de koel- en vrieshuizen

5.1.4.1 Identificatiesysteem (etikettering)

In de koel- en vrieshuizen dient de operator erover te waken dat het aanwezige vlees op elk moment geïdentificeerd kan worden. Het is dus zijn verantwoordelijkheid om er voor te zorgen dat het vlees dat zijn inrichting binnenkomt op een correcte manier is geïdentificeerd.

5.1.4.2 Registratiesysteem

Het is verplicht om in elk koel- en vrieshuis te beschikken over systemen of procedures waarmee de hieronder vermelde gegevens worden geregistreerd van de ontvangen producten en waarmee het verband tussen de aangevoerde en de afgevoerde producten kan worden gelegd.

1. SYSTEEM “IN”:

Dit moet tenminste de volgende gegevens bevatten:

- **Datum** van binnenkomen;
- Ofwel **het officiële nummer van het rund** (voor Belgische runderen: het Sanitelnummer);
- Ofwel de **referentiecode** van het vlees (zoals vermeld op het etiket op het vlees of op de verpakking bij het binnenkomen in de inrichting);
- Het **gewicht**;
- De **aard** van de stukken en **de diersoort**;
- De **herkomst** (d.w.z. de gegevens over de laatste inrichting waar de producten verbleven: naam, adres).

2. SYSTEEM “UIT”

Dit dient tenminste te vermelden:

- **Datum** van vertrek;
- Ofwel **het officiële nummer van het rund** (Sanitel indien Belgisch);
- Ofwel **de referentiecode van het vlees** (zoals vermeld op het etiket op het vlees of de verpakking bij het buitengaan uit de inrichting);
- Het **gewicht**;
- De **aard** van de stukken en **de diersoort**;
- De **bestemming** (d.w.z. de gegevens over de leveringsplaats van de producten: naam, adres).

Deze registers, die geïnformatiseerd mogen zijn, moeten zodanig opgesteld worden dat de gegevens gemakkelijk en snel kunnen teruggevonden worden.

In de inrichtingen erkend voor herverpakking

De exploitant van het koel- en vrieshuis die rundvlees herverpakt, dient een systeem te ontwerpen dat alle identificatiegegevens van het vlees bewaart tijdens de herverpakking.

Hij moet ervoor zorgen dat elke nieuwe verpakking voorzien is van een etiket dat alle vermeldingen i.v.m. traceerbaarheid overneemt van de oorspronkelijk aangebrachte etiketten.

5.1.5 Toepassing in de detailhandel

5.1.5.1 Identificatiesysteem (etikettering)

In de beenhouwerij en detailhandel dient de exploitant er voor te zorgen dat al het rundvlees dat zich in zijn zaak bevindt op elk moment te identificeren is.

Het is eveneens zijn verantwoordelijkheid om er voor te zorgen dat al het rundvlees dat zijn inrichting binnenkomt en buitengaat op een correcte manier geïdentificeerd is.

De etiketten op het rundvlees moeten intact blijven tot op het moment van versnijden of het vervaardigen van gehakt; zij mogen slechts verwijderd worden juist vóór het versnijden of het hakken.

De detailhandelaar dient over een systeem te beschikken dat alle identificatiegegevens van het rundvlees weet te bewaren tijdens het versnijden of het vervaardigen van gehakt.

Specifieke inlichtingen over het aantal runderkarkassen of karkasdelen waaruit de wervelkolom moet worden verwijderd en het aantal waarbij dit niet vereist is, moeten vermeld worden op het handelsdocument dat het vlees bij aankomst in de beenhouwerij vergezelt. Opgelet, wanneer de wervelkolom gespecificeerd risicomateriaal is, mag deze alleen verwijderd worden in een erkende uitsnijderij of in het atelier van een beenhouwer met een specifieke toelating voor het verwijderen van gespecificeerd risicomateriaal. **Dit is niet toegestaan in de horeca, waar geen enkel type gespecificeerd risicomateriaal mag aanwezig zijn.**

De beenhouwerijen moeten de handelsdocumenten gedurende ten minste één jaar bewaren.

Bij de verkoop van **voorverpakt** rundvlees aan andere operatoren (een etiket is steeds verplicht bij B2B leveringen) of aan de eindconsument, moet de slager de hieronder vermelde gegevens op het **etiket** op de onmiddellijke verpakking vermelden.

Naast alle algemene vermeldingen die opgelegd worden door andere wettelijke voorschriften, Belgische of Europese, moet dit etiket ook de vermeldingen voor traceerbaarheid bevatten zoals op het etiket voor voorverpakt vlees bestemd voor de eindgebruiker (zie onder).

Indien het vlees uitgesneden werd in de slagerij zelf, moet men “Uitgesneden in”, gevolgd door het toelatingsnummer (AER nr.) of het nummer van de vestigingseenheid (VEN nr.) of naam en adres van de slager” op het etiket vermelden.

Ook indien een slager grotere deelstukken afkomstig van een uitsnijderij verder verdeelt in kleinere stukken, moet het etiket “Uitgesneden in” gevolgd door het AER nr. of VEN nr. of naam en adres van de slager vermelden.

Wat betreft lotvorming, zie “principe van lotvorming” voor voorverpakt vlees bestemd voor de eindgebruiker (onder punt B, III. INDIEN DE EXPLOITANT MET LOTEN WIL WERKEN DIENT HIJ DE VOLGENDE PRINCIPES TOE TE PASSEN).

Bij de rechtstreekse verkoop door de detailhandel van rundvlees aan de eindverbruiker, moeten **onderstaande gegevens zichtbaar geafficheerd worden in de winkel of op het etiket** van voorverpakt rundvlees (naast de algemene etikettering vereisten) en dit ter informatie van de klanten.

Het etiket:

- Mag niet loskomen van de oppervlakte waarop het is aangebracht;
- Mag geen stoffen bevatten die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor de volksgezondheid of die de organoleptische eigenschappen van het vlees kunnen wijzigen;
- Moet zo ontworpen zijn dat het niet kan hergebruikt worden.

I. UITGESNEDEN VLEES

1. Voorverpakt uitgesneden vlees

Indien het uitgesneden vlees voorverpakt is dient op elke onmiddellijke verpakking een etiket aangebracht te worden.

Naast alle vermeldingen die opgelegd worden door andere wettelijke voorschriften, Belgische of Europese, moet dit etiket de volgende vermeldingen bevatten:

- **Ofwel het officiële nummer van het rund** (voor Belgische runderen: het Sanitelnummer)
- **Ofwel de referentiecode toegekend aan het lot** door de operator;
Opgelet: de samengestelde loten dienen te voldoen aan het hierna genoemde "principe" ervan.
- **Het land van geboorte;**
- **De landen van vetmesting;**
- **Het land van slachting;**
*Indien het land voor de 3 gevallen hetzelfde is kan de vermelding als volgt gebeuren :
"Oorsprong: (naam van het land)".*
- De vermelding van de plaats van slachting uitgedrukt als volgt:
"Geslacht in: (land) (erkenningnummer van het slachthuis)";

Indien het gaat over een partij voorverpakt uitgesneden vlees, moet dit zo vermeld worden:
"Groep dieren geslacht in: (het land) (erkenningnummer van het betrokken slachthuis of erkenningnummers van de 2 of 3 betrokken slachthuizen)".

- De vermelding van de plaats van uitsnijden, uitgedrukt als volgt:
"Uitgesneden in: (land) (erkenningnummer van de uitsnijderij) of AER nr. of VEN nr. of naam en adres van de slager"

Indien het vlees uitgesneden is in maximum 3 uitsnijderijen moeten alle landen en alle erkenningnummers ervan vermeld worden,

Indien het gaat over een partij voorverpakt uitgesneden vlees:
"Partij vlees uitgesneden in: (het land) (erkenningnummer van de betrokken uitsnijderij of AER nr./VEN nr./naam en adres van de betrokken slager of erkenningnummers van de twee of drie betrokken uitsnijderijen)";

Indien het gaat over afsnijdsels:
"Geproduceerd in: (het land) (erkenningnummer van de betrokken inrichting)".

Het is niet toegelaten de ISO codes ter aanduiding van de landen te gebruiken, de naam van het land dient **volledig** vermeld te worden op de etiketten.

*Opmerking: rundvlees dat wordt ingevoerd in de Europese Unie en waarvoor de hierboven beschreven informatie niet beschikbaar is, moet voorzien worden van een etiket met de volgende vermeldingen:
"Oorsprong : Niet-EU" en "Geslacht in: (naam van het Derde Land)".*

Voor vlees afkomstig van dieren levend ingevoerd in de EU waarvoor geen informatie beschikbaar is over het land van geboorte en/of vetmesting, kunnen deze gegevens worden vervangen door "Levend in de EU ingevoerd" of "Levend ingevoerd uit (naam van het derde land)".

2. Niet voorverpakt uitgesneden vlees

De volgende informatie dient **onder geschreven vorm en duidelijk zichtbaar** voor de consument vermeld te zijn in het verkooppunt.

- **Ofwel het officiële nummer van het rund** (voor Belgische runderen: het Sanitelnummer);
- **Ofwel de referentiecode toegekend aan het lot** door de operator;
Opgelet: de samengestelde loten dienen te voldoen aan de verder beschreven "principes" ervan.
- **Het/de land(en) van geboorte;**
- **Het/de land(en) waar de dieren waarvan het vlees afkomstig is zijn gehouden;**
- **Het/de land(en) van slachting;**
- **Het/de land(en) waar de karkassen zijn uitgesneden.**

Niet-voorverpakt uitgesneden vlees dat afkomstig is van dieren die in verschillende landen zijn geboren, en/of gehouden, en/of geslacht, wordt bij de uitstalling met het oog op verkoop aan de eindverbruiker duidelijk van elkaar gescheiden. **De informatie die moet worden vermeld, wordt dichtbij het vlees geplaatst**, zodat de eindverbruiker gemakkelijk het onderscheid kan maken tussen vlees met verschillende oorsprong.

Voor het niet-voorverpakte uitgesneden vlees dat samen wordt uitgesteld, met het oog op verkoop aan de eindverbruiker, moet de operator elke dag de erkenningsnummers van de slachthuizen waar de dieren zijn geslacht en van de uitsnijderijen waar de karkassen zijn uitgesneden, registreren met een verwijzing naar de datum van die dag. Deze gegevens moeten meegedeeld worden aan de eindverbruiker die er om vraagt.

II. **GEHAKT VLEES**

Wanneer het product een mengsel is van vers vlees van verschillende diersoorten (bv. varken-kalf) is de etikettering specifiek voor rundsvlees slechts verplicht wanneer het **percentage rundvlees meer dan 50%** bedraagt.

1. Voorverpakt gehakt vlees

Indien het gehakt vlees voorverpakt is dient op elke verpakking een etiket aangebracht te worden.

Verplichte vermeldingen:

Naast alle vermeldingen die opgelegd worden door andere wettelijke voorschriften, Belgische of Europese, moet dit etiket de volgende vermeldingen bevatten:

- **Ofwel het officiële nummer van het dier** (voor Belgische runderen: het Sanitelnummer) dat gebruikt werd bij het vervaardigen van het gehakt (bij gehakt afkomstig van één enkel rund);
- **Ofwel een referentiecode** die door de exploitant gegeven werd (indien het gehakt afkomstig is van meerdere dieren);

Opgelet: de samengestelde loten dienen te voldoen aan het hierna genoemde "principe" ervan.

- **Het land van slachting** van de dieren die gebruikt werden bij het samenstellen van dit gehakt vlees;
- De vermelding van het land waar dit gehakt werd gemaakt, uitgedrukt als volgt: **"Geproduceerd in (naam van het land waar dit vlees werd gehakt)"**.

Indien het vlees werd voorgehakt in verschillende landen dienen alle landen vermeld te worden.

- Indien de landen van geboorte en vetmesting verschillend zijn van het land waar het gehakt werd geproduceerd, moet men de volgende vermelding toevoegen:
"Oorsprong: (naam van het/de land(en) van geboorte en vetmesting van de dieren)".

Opmerking: rundvlees dat wordt ingevoerd in de Europese Unie en waarvoor de hierboven beschreven informatie niet beschikbaar is, moet voorzien worden van een etiket met de volgende vermeldingen: "Oorsprong: Niet-EU" en "Geslacht in: (naam van het Derde Land)".

Voor vlees afkomstig van dieren die levend zijn ingevoerd in de EU waarvoor geen informatie beschikbaar is over waar het dier is geboren en gehouden, mag dit worden vervangen door "Levend in de EU ingevoerd" of "Levend ingevoerd uit: (naam derde land)".

Facultatieve vermeldingen:

De exploitant **mag** op het etiket eveneens vermelden:

- De vermelding van de plaats van slachting, uitgedrukt als volgt:
"Geslacht in: (Land) + (nummer van het erkend slachthuis)";
- De vermelding van de plaats van uitsnijden, uitgedrukt als volgt:
"Uitgesneden in: (Land) + (nummer van de erkende uitsnijderij of AER nr. of VEN nr. of naam en adres slager)";

Indien het vlees uitgesneden is in meerdere, elkaar opvolgende uitsnijderijen moeten alle landen en alle erkenningsnummers vermeld worden;

- De productiedatum van het gehakt vlees;
- **Het land van geboorte** van de dieren die gebruikt werden bij het samenstellen van het gehakt vlees;
- **De landen van vetmesting** van de dieren die gebruikt werden bij samenstellen van het gehakt vlees.

Het is niet toegelaten de ISO codes ter aanduiding van de landen te gebruiken, **de naam van de landen dienen volledig vermeld te worden op de etiketten.**

2. Niet voorverpakt gehakt vlees

Dezelfde informatie dient onder **geschreven vorm en duidelijk zichtbaar** voor de eindverbruiker vermeld te zijn in het **verkooppunt**. De exploitant dient er voor te zorgen dat de eindverbruiker op elk moment het verband kan zien tussen het uitgestalde vlees en de medegedeelde informatie.

Ook bij het samenvoegen van vlees van verschillende runderen moeten bovenstaande gegevens aangebracht worden op het etiket of duidelijk geafficheerd worden in de winkel.

III. INDIEN DE EXPLOITANT MET LOTEN WIL WERKEN DIENT HIJ DE VOLGENDE PRINCIPES TOE TE PASSEN:

1. Principe voor uitgesneden vlees

Alle deelstukken vlees die samen een lot van uitgesneden vlees vormen dienen dezelfde achtergrond "uitgesneden vlees" te hebben d.w.z.:

- Afkomstig zijn van dieren die:
 - Geboren zijn in hetzelfde land,
 - Gehouden in het (de) zelfde land(en),
 - Geslacht in ten hoogste 3 verschillende slachthuizen,
- Bij reeds voorversneden vlees, uitgesneden geweest zijn in maximum 3 inrichtingen.

2. Principe voor gehakt vlees

Alle deelstukken vlees die de samenstelling van een lot van gehakt vlees vormen dienen dezelfde achtergrond "gehakt vlees" te hebben d.w.z. afkomstig zijn van dieren die **geslacht** zijn in **hetzelfde land**.

Opmerking: indien de exploitant de facultatieve vermelding "Geslacht in: (land + erkenningsnummer slachthuis)", wenst te vermelden op het etiket dienen de stukken vlees die het lot gehakt vlees samenstellen bovendien afkomstig te zijn van runderen geslacht in hetzelfde slachthuis.

Indien de exploitant de facultatieve vermelding "Uitgesneden in: (land + erkenningsnummer uitsnijderij of AER nr. of VEN nr. of naam en adres slager)" op het etiket wenst te vermelden, dienen de stukken vlees die het lot gehakt vlees samenstellen bovendien voorversneden te zijn in dezelfde inrichting(en).

Het versnijden van vlees en het vervaardigen van gehakt kan leiden tot drie mogelijkheden van lotvorming

1. **Het uitgesneden of gehakt vlees is afkomstig van één enkel dier.**

In het geval dat een lot afkomstig is van één enkel dier is de referentiecode op het etiket verplicht het officiële nummer van het rund (voor Belgische runderen: het Sanitelnummer).

2. **Het uitgesneden of gehakt vlees is afkomstig van karkassen van meerdere dieren.**

Een lot mag samengesteld zijn uit vlees van verschillende dieren op voorwaarde dat:

- Het vlees voldoet aan de hierboven beschreven principes van lotvorming;
- Het vlees op het zelfde moment wordt uitgesneden of het gehakt op het zelfde moment wordt vervaardigd.

De grootte van een lot kan dus in geen geval de productie van 1 dag overschrijden.

Evenwel, voor uitgesneden rundvlees dat in niet-voorverpakte staat wordt uitgesteld met het oog op verkoop aan de eindverbruiker, mag de omvang groter zijn dan de productie van één dag.

De referentiecode op het etiket dat het lot identificeert is een **uniek nummer** gegeven door de exploitant. Deze laatste moet door zijn registratiesysteem op elk moment en voor elk lot de officiële nummers kunnen terugvinden van de runderen die verwerkt werden in het lot.

3. Het uitgesneden vlees of gehakt is afkomstig van voorversneden deelstukken of is afkomstig van voorgehakt vlees van meerdere dieren met dezelfde achtergrond.

De operator kan meerdere loten hergroeperen in een nieuw lot op voorwaarde dat het vlees dat deel uitmaakt van dit nieuwe lot voldoet aan de hierboven vermelde principes van lotvorming en verder uitgesneden of gehakt wordt. Een nieuwe referentiecode (een uniek nummer) wordt door de exploitant toegekend aan dit nieuwe lot. De nieuwe referentiecode laat toe om, via het registratiesysteem, de oorspronkelijke loten te identificeren.

5.1.5.2 Registratiesysteem

Het registratiesysteem, dat geïnformatiseerd mag zijn, moet zodanig opgesteld worden dat de gegevens gemakkelijk en snel kunnen teruggevonden worden.

De detailhandel dient te beschikken over een registratiesysteem dat toelaat om **op elk moment de herkomst van het vlees** dat in de inrichting binnenkomt te **kennen**.

Daarom zal in het register vermeld worden:

- De **datum** van binnenkomen;
- Ofwel het **officiële nummer** van het rund (voor Belgische runderen: het Sanitelnummer);
- Ofwel de **referentiecode** die toegekend werd door de inrichting van herkomst (afhankelijk van wat voorkomt op het etiket op het vlees of op zijn verpakking bij het binnenkomen in de inrichting);
- De **aard** van het deelstuk;
- Het **gewicht**;
- De juiste **herkomst** van het stuk of het lot (d.w.z. de gegevens van de laatste inrichting waar de producten hebben verbleven).
- Voor vers rundvlees waaraan nog delen van de wervelkolom vastzitten:
 - Het aantal runderkarkassen of karkasdelen, waarvan de wervelkolom moet worden verwijderd;
 - Het aantal runderkarkassen of karkasdelen, waarbij de wervelkolom niet moet worden verwijderd.
 -

Opgelet, wanneer de wervelkolom gespecificeerd risicomateriaal is, mag deze alleen verwijderd worden in een erkende uitsnijderij of in het atelier van een slager met een specifieke toelating voor het verwijderen van gespecificeerd risicomateriaal. Dit is niet toegestaan in de horeca, **waar geen enkel type gespecificeerd risicomateriaal mag aanwezig zijn**.

Bij de verkoop door de detailhandel van rundvlees aan andere operatoren (B2B) moet de detailhandel bovendien een **uitgaand register** bijhouden. Dit dient tenminste te vermelden:

- **Datum** van vertrek;
- Ofwel **het officiële nummer van het rund** (Sanitel indien Belgisch),
- Ofwel **de referentiecode van het vlees** (zoals vermeld op het etiket op het vlees of de verpakking bij het buitengaan uit de inrichting);
- Het **gewicht**;
- De **aard** van de stukken en **de diersoort**;
- De **bestemming** (d.w.z. de gegevens over de bestemming van de producten: naam, adres).

5.2 Toepassing van verordening (EU) nr. 1308/2013

Voor **vlees van runderen die niet ouder zijn dan 12 maanden** gelden, naast de verplichtingen van de verordeningen (EG) nr. 1760/2000 en 1825/2000, die essentieel op traceerbaarheid zijn gericht, ook de bepalingen van verordening (EU) nr. 1308/2013. Deze verordening beoogt een correcte informatie voor de eindverbruiker wat betreft de aard van het vlees (handelsnormen, economische aard).

Opgelet: in het domein van deze verordeningen is de definitie “vlees” verschillend van wat in de verordeningen (EG) nr. 1760/2000 en 1825/2000 onder “vlees” wordt begrepen. Onder “vlees” wordt hier verstaan: geslachte dieren, vlees met of zonder been **en slachtafval**, al dan niet versneden, bestemd voor menselijke consumptie, van runderen die jonger zijn dan 12 maanden, aangeboden in verse, gekoelde of bevroren toestand, al dan niet voorzien van een onmiddellijke verpakking of een verpakking.

Dit heeft als praktisch gevolg dat deze etikettering ook dient aangebracht te worden op **slachtafval**.

Op het moment van het slachten delen de marktdeelnemers, onder toezicht van de bevoegde autoriteit, **alle runderen die jonger zijn dan 12 maanden**, in één van de volgende twee categorieën in:

A) *Categorie V*: runderen die jonger zijn dan 8 maanden
Identificatieletter: V;

B) *Categorie Z*: runderen die ten minste 8 maanden oud zijn, maar jonger zijn dan 12 maanden
Identificatieletter: Z.

Deze indeling vindt plaats op basis van het paspoort waarvan de runderen vergezeld gaan, of, bij gebrek daaraan, op basis van de gegevens uit het gecomputeriseerde gegevensbestand als bedoeld in artikel 5 van verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad.

Vlees van runderen die jonger zijn dan twaalf maanden, mag in de verschillende lidstaten slechts worden afgezet onder de volgende, voor iedere lidstaat vastgestelde verkoopbenaming(en).

In België gelden de volgende verkoopbenamingen:

- voor vlees van runderen die jonger zijn dan acht maanden (identificatieletter: V): veau, viande de veau, kalfsvlees, Kalbfleisch;
- voor vlees van runderen die ten minste 8 maanden oud zijn, maar jonger zijn dan 12 maanden (identificatieletter: Z): jeune bovin, viande de jeune bovin, jongrundvlees, Jungrindfleisch.

De verkoopbenaming mag worden aangevuld met de vermelding van de benaming of de aanduiding van de betrokken stukken vlees of van het betrokken slachtafval.

De verkoopbenamingen voor categorie V en eventuele nieuwe benamingen die van die verkoopbenamingen zijn afgeleid, mogen uitsluitend worden gebruikt indien aan alle eisen voor categorie V in bijlage VII van VO (EU) nr. 1308/2013 wordt voldaan.

5.2.1 Identificatiesysteem (etikettering)

Onverminderd Richtlijn 2000/13/EG, Verordening (EU) nr. 1169/2011 en de artikelen 13, 14 en 15 van Verordening (EG) nr. 1760/2000, brengen de marktdeelnemers in ieder stadium van de productie en de afzet de volgende gegevens aan op het etiket van vlees van runderen die niet ouder zijn dan twaalf maanden:

- a) de verkoopbenaming overeenkomstig punt 5.2;
- b) de slachtleeftijd van de dieren, door middel van de vermelding
 - "slachtleeftijd: tot 8 maanden";
 - "slachtleeftijd: van 8 tot 12 maanden".

In afwijking van punt b) van de eerste alinea, kunnen de marktdeelnemers de vermelding van de slachtleeftijd vervangen door de vermelding van de categorie, respectievelijk: "categorie V" of "categorie Z", **in de stadia voorafgaand aan de aanbidding aan de eindverbruiker (dus geen V of Z in de detailhandel).**

Opgelet: in de slachthuizen dient de identificatieletter onmiddellijk na het slachten aan de buitenzijde van het karkas te worden aangebracht d.m.v. een etiket of een stempel.

De etiketten zijn minstens 50 cm² groot en de identificatieletter wordt duidelijk leesbaar op het etiket aangebracht.

Indien een stempel wordt gebruikt, moet de hoogte van de letter minstens 2 centimeter bedragen. De letter wordt rechtstreeks op het vlees aangebracht met onuitwisbare inkt (E155 bruin HT).

De etiketten of stempels moeten op de voor-en achterkwartieren aangebracht worden en moeten meteen zichtbaar en perfect leesbaar zijn, zodat de controle-instanties ze gemakkelijk kunnen controleren. Voor verder uitgesneden delen en slachtafval is geen specifieke plaats voorgeschreven.

In tegenstelling tot de verplichte etikettering overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 1760/2000 en 1825/2000 moet de etikettering "kalfsvlees / jongrundvlees" ook worden aangebracht op slachtafval, hoewel daarvoor geen specifieke plaatsbepaling is vastgelegd.

De slachtleeftijd van de dieren en de verkoopbenaming moeten duidelijk leesbaar zijn in elk stadium van de productie en de afzet en zich in hetzelfde gezichtsveld en op hetzelfde etiket bevinden op het ogenblik dat het vlees de eindverbruiker bereikt. U dient hier dus rekening mee te houden op het ogenblik dat u voorverpakt vlees produceert dat als dusdanig is bestemd voor de eindverbruiker.

5.2.2 Registratiesysteem

Het registratiesysteem van de inrichting moet toelaten om op elk moment volgende gegevens snel en gemakkelijk terug te vinden:

- Het verband tussen, enerzijds de identificatie van het dier waarvan het vlees afkomstig is en anderzijds de verkoopbenaming, slachtleeftijd en identificatieletter van de categorie vermeld op het etiket van het vlees
- Het verband tussen het aangevoerde dier / vlees en het afgevoerde vlees.

De volgende gegevens dienen daartoe te worden geregistreerd:

- a) Enkel in de slachthuizen: het **identificatienummer** (voor Belgische runderen: het Sanitelnummer) en de **geboortedatum** van het dier;
- b) een **referentienummer** voor de vaststelling van het verband tussen, enerzijds, de identificatie van het dier waarvan het vlees afkomstig is en, anderzijds, de op het etiket van het vlees vermelde verkoopbenaming, slachtleeftijd en identificatieletter van de betrokken categorie;
- c) de **datum** waarop de dieren en het vlees de inrichting **binnengekomen** zijn
- d) de **datum** waarop de dieren en het vlees de inrichting **verlaten** hebben
- e) Enkel in de uitsnijderijen: de **herkomst**: naam en adres van de laatste inrichting waar het vlees aanwezig was.

6 Bijlagen

/

7 Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	31/07/2017	Originele versie
1.1	01/09/2017	Vanaf 01/07/2017 is de vermelding van de blauwe lijn niet meer nodig.
1.2	Datum van publicatie	Opmerkingen betreffende het deel detailhandel en 5.2.2