



291

Besluit van 16 juni 1997, houdende wijziging van het Besluit productie en handel vleesprodukten

Wij Beatrix, bij de gratie Gods, Koningin der Nederlanden, Prinses van Oranje-Nassau, enz. enz. enz.

Op de voordracht van de Staatssecretaris van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 1 april 1997, GZB/VVB 971581, gedaan in overeenstemming met Onze Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij;

Gelet op richtlijn nr. 95/68/EG van de Raad van de Europese Unie van 22 december 1995 tot wijziging van Richtlijn 77/99/EEG betreffende gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vleesprodukten en bepaalde andere produkten van dierlijke oorsprong (PbEG L 332), alsmede op artikel 30a van de Vleeskeuringswet;

De Raad van State gehoord (advies van 14 mei 1997, no. W13.97.0180);

Gezien het nader rapport van de Staatssecretaris van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 10 juni 1997, nr. GZB/VVB 973123, uitgebracht in overeenstemming met Onze Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij;

Hebben goedgevonden en verstaan:

ARTIKEL I

Het Besluit productie en handel vleesprodukten¹ wordt als volgt gewijzigd:

A

Bijlage A wordt als volgt gewijzigd:

1. Hoofdstuk I, punt 2, onder e, komt te luiden:
voldoende luchtverversing en, indien nodig, een goede dampafvoer om condensatie op wanden en plafonds zoveel mogelijk tegen te gaan;.
2. Hoofdstuk I, punt 8, komt te luiden:
passende installaties voor het reinigen en het ontsmetten van het materieel en de gereedschappen. Het materieel en de gereedschappen moeten worden ontsmet met water dat een temperatuur heeft van ten minste 82°C, of met een andere door de bevoegde autoriteit goedgekeurde ontsmettingsmethode;.

3. Aan hoofdstuk I, punt 12, wordt, na vervanging van de puntkomma door een komma, toegevoegd:

indien de permanente aanwezigheid van de bevoegde autoriteit niet vereist is, is een afsluitbaar meubel dat groot genoeg is voor het opslaan van de benodigdheden en gereedschap, voldoende;.

4. In hoofdstuk I, komt punt 15 te luiden:

15. passende apparatuur voor het reinigen en ontsmetten van de vervoermiddelen, tenzij er met instemming van de bevoegde autoriteit gebruik gemaakt mag worden van installaties die zich niet in de richting bevinden;.

5. Aan hoofdstuk I, wordt na punt 15 een punt 16 toegevoegd, luidende:

16. wanneer bij de toegepaste behandeling geen water mag worden gebruikt voor de bereiding van de producten, kunnen bepaalde, en met name de in punt 2, onder a en g, van dit hoofdstuk vastgestelde voorwaarden worden aangepast. Indien van deze afwijking gebruik wordt gemaakt, kunnen met instemming van de bevoegde autoriteit, in de betrokken delen van de inrichting reinigings- en ontsmettingsprocédés worden toegepast waarbij geen water wordt gebruikt.

6. In hoofdstuk II, deel A, punt 1, komt de laatste zin te luiden:

Reinigen en ontsmetten moeten plaatsvinden met een frequentie en volgens procédés die in overeenstemming zijn met de in artikel 7 van de richtlijn bedoelde beginselen.

7. In hoofdstuk II, deel A, komt punt 5 te luiden:

5. Reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en soortgelijke stoffen moeten worden gebruikt overeenkomstig de instructies van de fabrikant en op zodanige wijze dat zij geen invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en producten. Na gebruik van die middelen moeten apparatuur en werkinstrumenten grondig met drinkwater worden afgespoeld, tenzij zulks op grond van de gebruiksaanwijzing voor bovenbedoelde middelen en stoffen niet nodig is. Onderhouds- en reinigingsproducten moeten worden opgeslagen in het lokaal of op de plaats, bedoeld in hoofdstuk I, punt 14, van deze bijlage.

B

Bijlage B wordt als volgt gewijzigd:

1. In hoofdstuk III komt punt 3 te luiden:

3. Producten van dierlijke oorsprong, andere dan het in artikel 1, eerste lid, onder h, bedoelde vlees, die worden gebruikt bij de bereiding van vleesproducten mogen slechts aanwezig zijn indien zij voldoen aan de in de relevante communautaire wetgeving vastgestelde eisen.

2. In hoofdstuk V, punt 4, wordt aan de eerste zin toegevoegd de volgende zinsnede:

of een code die door degene voor wie de zending bestemd is en de bevoegde autoriteit kan worden ontcijferd en op basis waarvan die datum kan worden afgelezen.

3. Hoofdstuk VI komt te luiden:

HOOFDSTUK VI KEURMERK

1. Vleesproducten moeten worden voorzien van een keurmerk. Het keurmerk moet, bij of onmiddellijk na de bereiding van de vleesproducten in de inrichting of in het herverpakkingencentrum, goed leesbaar, onuitwisbaar en in duidelijke lettertekens worden aangebracht op een opvallende plaats. Het keurmerk mag worden aangebracht op het product zelf, of op de onmiddellijke verpakking, indien het vleesproduct individueel is verpakt, of op een op de onmiddellijke verpakking aangebracht etiket, overeenkomstig punt 4, onder b. Wanneer een vleesproduct evenwel een individuele onmiddellijke verpakking en eindverpakking heeft, is het voldoende dat het keurmerk wordt aangebracht op de eindverpakking.

2. Wanneer vleesproducten die overeenkomstig punt 1 zijn voorzien van een keurmerk vervolgens in een eindverpakking worden geplaatst, dient het keurmerk ook op die eindverpakking te worden aangebracht.

3. In afwijking van het bepaalde in de punten 1 en 2 is het aanbrengen van het keurmerk op elk vleesproduct niet noodzakelijk:

a. indien het keurmerk overeenkomstig punt 4 is aangebracht op de buitenkant van elke voor de kleinhandel bestemde verkoopeenheid die de vleesproducten bevat;

b. indien, voor vleesproducten in vervoerseenheden die bestemd zijn om verder te worden verwerkt of verpakt in een erkende inrichting:

– het keurmerk van de erkende inrichting van verzending op een opvallende plaats is aangebracht op de buitenkant van die vervoerseenheden en als ook de geplande plaats van bestemming duidelijk is aangegeven;

– de inrichting van bestemming over de in artikel 7, eerste lid, tweede alinea, vierde streepje bedoelde periode een register bijhoudt met de hoeveelheden, de soort en de herkomst van de overeenkomstig dit punt ontvangen vleesproducten. Vleesproducten in grote eindverpakkingen die bestemd zijn om onmiddellijk te worden verkocht zonder verdere verwerking of verpakking, moeten evenwel zijn voorzien van een keurmerk overeenkomstig de punten 1, 2 of 3, onder a;

c. indien, voor vleesproducten die niet zijn voorzien van een onmiddellijke of eindverpakking, maar die onverpakt rechtstreeks aan een kleinhandelaar worden verkocht:

– het keurmerk overeenkomstig punt 1 is aangebracht op de recipiënt waarin de vleesproducten zich bevinden;

– de fabrikant over de in artikel 7, eerste lid, tweede alinea, vierde streepje, bedoelde periode een register bijhoudt met de hoeveelheden en de soort van de overeenkomstig dit punt verzonden vleesproducten, alsmede met de naam van degene voor wie de zending bestemd is.

4. a. Het keurmerk moet in een ovale omranding de volgende aanduidingen omvatten:

i) hetzij:

– in het bovenste gedeelte het kenteken NL, gevolgd door het toelatingsnummer van de inrichting of, overeenkomstig de met toepassing van artikel 10, onder k, vast te stellen regels, van het herverpakkingencentrum, eventueel met een codenummer waaruit blijkt voor welke soort producten de inrichting is erkend,

– in het onderste gedeelte de volgende afkorting: EEG;

ii) hetzij:

– in het bovenste gedeelte, de naam HOLLAND in hoofdletters,

– in het midden, het toelatingsnummer van de inrichting of, overeenkomstig de met toepassing van artikel 10, onder k, vast te stellen regels, van het herverpakkingencentrum, eventueel met een codenummer waaruit blijkt voor welke soort producten de inrichting is erkend,

– in het onderste gedeelte de volgende afkorting: EEG;

b. het keurmerk mag worden aangebracht op het product zelf, met toegestane middelen, of voorgedrukt op de onmiddellijke verpakking of op de eindverpakking, dan wel op een etiket dat wordt aangebracht op het product, op de onmiddellijke verpakking of op de eindverpakking. Voor zover het keurmerk is aangebracht op de eindverpakking, dient het bij opening daarvan te worden vernietigd. Het niet-vernietigen van dit keurmerk is alleen toegestaan wanneer de vernietiging automatisch gebeurt bij het openen van de eindverpakking. Voor producten in hermetisch gesloten recipiënten moet het keurmerk worden aangebracht op het deksel of op het blik;

c. het keurmerk mag ook een plaatsje van duurzaam materiaal zijn dat niet verwijderd kan worden, voldoet aan alle eisen inzake hygiëne en de in punt a bedoelde vermeldingen draagt.

5. Wanneer een vleesproduct ook andere grondstoffen van dierlijke oorsprong bevat, zoals visserijproducten, zuivelproducten of eiprodukten, hoeft slechts één keurmerk te worden aangebracht.

4. In hoofdstuk VII komt punt 1 te luiden:

1. Vleesproducten dienen te worden opgeslagen in de in bijlage B, hoofdstuk I, punt 1, onder a, bedoelde lokalen.

Vleesproducten kunnen evenwel onder de volgende voorwaarden ook buiten de in het voorgaande punt bedoelde lokalen worden opgeslagen:

a. vleesproducten die niet bij kamertemperatuur kunnen worden bewaard, mogen worden opgeslagen in koel- en vrieshuizen als bedoeld in artikel 2, eerste lid, paragraaf H, of in die welke overeenkomstig de andere relevante richtlijnen erkend zijn;

b. vleesproducten die bij kamertemperatuur kunnen worden bewaard, mogen worden opgeslagen in opslaglokalen die in stevig materiaal zijn gebouwd, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn en door de bevoegde autoriteit zijn erkend.

5. Aan hoofdstuk VII wordt een nieuw punt toegevoegd, luidende:

5. Het in artikel 2, eerste lid, onderdeel I, bedoelde handelsdocument moet de vleesproducten begeleiden tijdens de eerst fase van de handel. Bij het vervoer en tijdens latere fasen van de handel moeten de producten vergezeld gaan van een handelsdocument waarop het erkenningsnummer van de verzendende inrichting staat vermeld, samen met het codenummer aan de hand waarvan kan worden nagegaan welke gevoegde autoriteit belast is met de controle ervan.

6. In hoofdstuk VIII komt onderdeel B te luiden:

B. De exploitant of de beheerder van een inrichting waar vleesproducten in hermetisch gesloten recipiënten worden vervaardigd, moet zich er voorts door middel van een steekproefcontrole van vergewissen:

1. dat op vleesproducten die bestemd zijn om bij kamertemperatuur te worden opgeslagen, een warmtebehandeling wordt toegepast waardoor de patogene micro-organismen worden vernietigd of geïnactiveerd. Van de bereidingsparameters, zoals de duur van de opwarming, de temperatuur, de vulling, de omvang van de recipiënten, enz., moet een register worden bijgehouden.

De apparatuur waarmee de warmtebehandeling wordt uitgevoerd, moet uitgerust zijn met de nodige controlevoorzieningen om na te gaan of de recipiënten een doeltreffende warmtebehandeling hebben ondergaan;

2. dat het voor de recipiënten gebruikte materiaal voldoet aan de communautaire voorschriften inzake materialen die met levensmiddelen in aanraking komen;

3. dat de dagproductie met vooraf vastgestelde tussenpozen wordt gecontroleerd om de deugdelijkheid van de sluiting te garanderen.

Daartoe moet geschikte apparatuur beschikbaar zijn voor het onderzoek

van de perpendiculaire snijvlakken en van de felsen van de gesloten recipiënten;

4. dat door de fabrikant extra steekproefcontroles worden verricht om erop toe te zien dat:

a. de gesteriliseerde producten een doeltreffende behandeling hebben ondergaan; de controles worden verricht aan de hand van:

– incubatieproeven, namelijk incubatie bij ten minste 37°C gedurende zeven dagen of bij ten minste 35°C gedurende tien dagen, of elke andere «tijd/temperatuur»-combinatie die door de bevoegde autoriteit als gelijkwaardig wordt erkend;

– microbiologisch onderzoek van de inhoud en van de recipiënten in het laboratorium van de inrichting of in een ander erkend laboratorium;

b. de gepasteuriseerde producten in hermetisch gesloten recipiënten voldoen aan door de bevoegde autoriteit erkende criteria;

5. dat de nodige controles worden verricht om te garanderen dat het koelwater na gebruik een restgehalte chloor bevat. De Lid-Staten mogen evenwel een afwijking van deze eis toestaan indien het water voldoet aan de eisen van Richtlijn 70/778/EEB.

7. In hoofdstuk IX komt punt 2, onder a, te luiden:

a. moeten vleesproducten die worden gebruikt in kant-en-klaargerechten, onmiddellijk na het koken:

i) hetzij met de andere ingrediënten worden gemengd, zodra dat praktisch uitvoerbaar is; in dat geval moet de tijd gedurende welke de temperatuur van het vleesproduct tussen 10°C en 60°C ligt, tot maximaal twee uur worden beperkt;

ii) hetzij worden gekoeld tot een temperatuur van 10°C of minder, voordat zij met de andere ingrediënten worden gemengd.

Indien andere bereidingsmethoden worden gebruikt, moeten die erkend zijn door de bevoegde autoriteit die de Commissie daarvan in kennis stelt.

C

Bijlage C wordt als volgt gewijzigd:

1. In hoofdstuk II, onderdeel A, komt punt 2, onder a, te luiden:

a. een koel- of vrieshuis, tenzij de grondstoffen worden verzameld en gesmolten binnen de in punt B.3, onder b en c, vastgestelde termijnen;

2. In hoofdstuk II, onderdeel B, punt 7, vervallen de woorden «voor de productie van grondstoffen».

3. In hoofdstuk II, onderdeel B, komt punt 8 te luiden:

8. Gesmolten dierlijke vetten moeten, naar gelang van het type, voldoen aan de volgende normen:

	Runderen		Varkens			Andere dieren		
	Eetbare talg		Talg voor raffinage	Eetbare vetten		Reuzel en andere vetten voor raffinage	Eetbare vetten	Vetten voor raffinage
	Premier jus ¹	Andere		Reuzel ²	Andere			
FFA (m/m % oliezuur) maximaal Peroxydegetal maximaal	0,75 4 meq/kg	1,25 4 meq/kg	3,0 6 meq/kg	0,75 4 meq/kg	1,25 6 meq/kg	2,0 6 meq/kg	1,25 4 meq/kg	3,0 10 meq/kg
Vocht en onzuiverheden	maximaal 0,5%							
Geur, smaak, kleur	normaal							

¹ Gesmolten dierlijke vetten die zijn verkregen door vers vet van hart, darmvlies, nieren en darmscheil van runderen bij lage temperatuur te smelten, alsmede vetten afkomstig uit uitsnijderijen.

² Verse vetten die zijn verkregen door het smelten van vetweefsels van varkens.

¹ Stb. 1994, 11, gewijzigd bij besluit van 12 mei 1995, Stb. 286.

Het advies van de Raad van State wordt niet openbaar gemaakt op grond van artikel 25a, vierde lid, onder b, van de Wet op de Raad van State, omdat het uitsluitend opmerkingen van redactionele aard bevat.

ARTIKEL II

Dit besluit treedt in werking met ingang van de dag na de datum van uitgifte van het Staatsblad waarin het wordt geplaatst.

Lasten en bevelen dat dit besluit met de daarbij behorende nota van toelichting in het Staatsblad zal worden geplaatst.

's-Gravenhage, 16 juni 1997

Beatrix

De Staatssecretaris van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
E. G. Terpstra

Uitgegeven de *tiende* juli 1997

De Minister van Justitie,
W. Sorgdrager

NOTA VAN TOELICHTING

Algemeen

Op 30 december 1995 is gepubliceerd richtlijn nr. 95/68/EG van de Raad van de Europese Unie van 22 december 1995 tot wijziging van Richtlijn 77/99/EEG betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vleesprodukten en bepaalde andere produkten van dierlijke oorsprong (PbEG L 332). Deze richtlijn diende per 1 oktober 1996 in de Nederlandse wetgeving te zijn geïmplementeerd. De in de bijlagen van richtlijn nr. 77/99/EEG aangebrachte wijzigingen zijn van technische aard. Enerzijds gaat het om wijzigingen die voortvloeien uit de ontwikkelingen in de stand van de techniek en anderzijds gaat het om wijzigingen die de technische voorschriften in overeenstemming brengen met de huidige praktijk. Het onderhavige besluit strekt ertoe wijzigingen in het Besluit productie en handel vleesprodukten te implementeren.

Transponeringstabel

Richtlijn 95/68/EG	Besluit tot wijziging van het Besluit productie en handel vleesprodukten
1(1)	1(A,1)
1(2)	1(A,2)
1(3)	1(A,3)
1(4)	1(A,4)
1(5)	1(A,5)
1(6)	1(A,6)
1(7)	1(A,7)
1(8)	–
1(9)	1(B,1)
1(10)	1(B,2)
1(11)	1(B,3)
1(12)	1(B,4)
1(13)	1(B,5)
1(14)	1(B,6)
1(15)	1(B,7)
1(16)	1(C,1)
1(17)	1(C,2)
1(18)	1(C,3)

De Staatssecretaris van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
E. G. Terpstra