



## Omzendbrief betreffende bevroren, diepgevroren of ontdooide levensmiddelen

Kenmerk	PCCB/S3/1094980	Datum	07/10/2021
Huidige versie	3.0	Van toepassing vanaf	<b>Datum van publicatie</b>
Trefwoorden	Levensmiddelen, bevroren, diepgevroren, ontdooien, vervoer		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Moons Emmanuelle, adviseur Rousselle Chloé, attaché	Jean-François Heymans, directeur-generaal

### 1. Doel

Deze omzendbrief heeft tot doel de operatoren meer duidelijkheid te verschaffen inzake de mogelijke afwijkingen omtrent de temperatuursbeheersing van:

- bevroren of ontdooide levensmiddelen bestemd voor verdere verwerking;
- gekoelde of bevroren levensmiddelen bestemd voor diepvriezen.

Deze omzendbrief is van toepassing voor alle B2B-operatoren, met uitzondering van de groothandelaars. Aangezien deze omzendbrief niet bestemd is voor groothandelaars en bedrijven die behoren tot de B2C sector (zoals bv. restaurants, detailhandels) zijn de hierin voorziene afwijkingen dus niet voor hen bestemd. Aan de hand van concrete voorbeelden in deze omzendbrief worden een aantal mogelijke situaties toegelicht.

### 2. Toepassingsgebied

- Bevroren levensmiddelen bestemd om te worden diepgevroren in een andere inrichting.
- Gekoelde levensmiddelen bestemd om te worden diepgevroren in een andere inrichting
- Bevroren levensmiddelen bestemd voor verdere verwerking in een andere inrichting
- Ontdooide levensmiddelen (volledig of gedeeltelijk ontdooid) bestemd voor verdere verwerking in een andere inrichting.

Deze afwijkingen zijn uitsluitend van toepassing op het Belgisch nationaal grondgebied, tenzij anders aangegeven.

Deze omzendbrief heeft geen betrekking op consumptie-ijs in de zin van het KB van 11 juni 2014.

### 3. Referenties

#### 3.1. Wetgeving

- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.
- Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
- Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.
- Koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten.
- Koninklijk besluit van 11 juni 2004 betreffende consumptie-ijs
- Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

#### 3.2. Andere referenties

Omzendbrief PCCB/S2/GDS/881540 met betrekking tot de productiedatum en datum van invriezing van bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

### 4. Definities en afkortingen

**Bevroren levensmiddel** : levensmiddel waarvan de temperatuur onder het vriespunt van zuiver water ligt (0°C) en waarbij minstens een deel van het water als ijs voorkomt.

**Business to business (B2B)**: levering door operatoren aan andere operatoren.

**Business to consumer (B2C)**: levering door operatoren rechtstreeks aan de consumenten

**Diepvriesproducten** (KB van 5/12/1990, art. 1, § 1): de voor menselijke voeding bestemde producten:

- die een speciaal bevroeringsproces, " diepvriezen " genaamd, hebben ondergaan waardoor zo snel als nodig is en afhankelijk van de aard van het product de maximale kristallisatiezone wordt overschreden, met het gevolg dat na thermische stabilisatie de temperatuur overal in het product zonder onderbreking gehandhaafd blijft op -18 °C, en
- die in de handel worden gebracht op een wijze waaruit blijkt dat zij dit kenmerk bezitten.

**FAVV**: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

**Gekoeld levensmiddel** : levensmiddel waarvan de temperatuur lager dan kamertemperatuur gehouden wordt en waarvan de temperatuur de reglementaire voorschriften moet naleven.

**KB** : koninklijk besluit

**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 (verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 2, punt 1, j).

**Ontdooid levensmiddel** : levensmiddel dat oorspronkelijk bevroren was en waarvan de temperatuur terug boven het vriespunt van zuiver water (0°C) gebracht is.

**Operator** : de onbezoldigde natuurlijke persoon, de onderneming of de vereniging, zowel publiek- als privaatrechtelijk, die al dan niet met winst oogmerk actief is in enig stadium van de productie, verwerking en distributie van een product.

**Voorverpakt levensmiddel**: een verkoopeenheid die bestemd is om als zodanig aan de eindverbruiker en aan grote cateraars te worden aangeboden en bestaat uit een levensmiddel en het verpakkingsmateriaal waarin dit, alvorens ter verkoop te worden aangeboden, is verpakt, waarbij dit verpakkingsmateriaal het levensmiddel geheel of ten dele kan bedekken, maar zodanig dat de inhoud niet kan worden veranderd zonder dat het verpakkingsmateriaal wordt geopend of aangetast; levensmiddelen die op de plaats van verkoop op verzoek van de consument of met het oog op de onmiddellijke verkoop worden voorverpakt, vallen niet onder „voorverpakte levensmiddelen” (verordening (EU) nr. 1169/2011, artikel 2, punt 2, e).

## 5. Algemene beginselen van de levensmiddelenwetgeving

### 5.1. Het bevriezen en diepvriezen

Hoewel de term “bevroren levensmiddelen” wel voorkomt in een aantal Europese regelgevingen met betrekking tot de veiligheid van de voedselketen, wordt daarin meestal geen melding gemaakt van een specifieke temperatuur<sup>1</sup>. Aangezien er geen definitie in een reglementaire tekst staat, wordt verwezen naar de gebruikelijke definitie, het gaat hier dus over producten met een temperatuur onder het vriespunt van zuiver water (0°C) en waarbij minstens een deel van het water als ijs voorkomt.

Men zou kunnen stellen dat bevroren levensmiddelen een bevroeringsproces hebben ondergaan en worden bewaard bij een negatieve temperatuur zodat hun houdbaarheid wordt verlengd.

Het onderscheid met diepvriezen bestaat er in dat diepvriezen een speciaal bevroeringsproces is dat naast het microbiologisch conserveren ook de fysieke stabilisatie van het levensmiddel en daarmee het kwaliteitsbehoud over lange tijd beoogt.

Wat de opslag en het vervoer van diepvriesproducten betreft, is de temperatuur duidelijk vastgelegd. Zoals bepaald in artikel 5 van het koninklijk besluit van 5 december 1990 mag deze niet hoger zijn dan -18°C met eventueel korte opwaartse schommelingen van niet meer dan 3 °C. Artikel 3 van dit besluit bepaalt dat de grondstoffen die voor de fabricage van diepvriesproducten worden gebruikt en producten bestemd voor diepvriezen, aan 3 voorwaarden moeten voldoen:

- **ze moeten van gezonde handelskwaliteit zijn,**
- **ze moeten voldoende vers zijn,**

---

<sup>1</sup>- Bij wijze van voorbeeld bepaalt Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad 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 het volgende: “bevroren vlees van pluimvee: vlees van pluimvee dat, zodra dit in het kader van de normale slachtprocedures mogelijk is, moet worden bevroren en moet worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste – 12 °C.”

- In het kader van de verordening (EG) nr. 853/2004, wordt de temperatuur van gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees en bevroren visserijproducten ingesteld op maximaal - 18 ° C.

- **ze moeten «zonder uitstel» diepgevroren worden met behulp van een passende technische uitrusting zodat chemische, biochemische en microbiologische wijzigingen tot een minimum beperkt worden.**

Het verschil tussen beide wijzen van bewaring (het bevroren en het diepvriezen) leidt tot een verschil bij de kristallisatie van het water in de levensmiddelen en tot een kwaliteitsverschil van de betrokken producten. Dit valt onder de verantwoordelijkheid van de operator die ervoor moet zorgen dat het levensmiddel dat hij in de handel brengt van goede kwaliteit is.

## **5.2. Het ontdooien**

Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Alle tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen kunnen een gezondheidsrisico inhouden en moeten bijgevolg op adequate wijze afgevoerd worden. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk wordt uitgesloten (verordening (EG) nr. 852/2004 - bijlage II, hoofdstuk IX, punt 7).

Bovendien, zoals bepaald in de verordening (EG) nr. 853/2004 (bijlage III, sectie V, hoofdstuk 3, punt 5) mogen gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees als eindproducten na ontdooien niet opnieuw worden ingevroren.

## **6. Exploitatievoorwaarden**

Niet alle inrichtingen die levensmiddelen verwerken, beschikken ter plaatse over voldoende infrastructuur om de activiteiten van diepvriezen of verdere verwerking van bevroren producten correct uit te voeren. Verschillende situaties kunnen zich dan ook voordoen waarbij levensmiddelen een inrichting van herkomst verlaten om te worden diepgevroren of verwerkt in een andere inrichting. Daarbij kunnen zich verschillende problemen voordoen:

- Het vervoer en de ontvangst van levensmiddelen waarvan de temperatuur niet overeenkomt met de bewaar temperatuur voorzien op de etikettering.
- Het vervoer en de ontvangst van bevroren levensmiddelen waarvoor geen enkele specifieke temperatuurvoorwaarde voorzien is in de wetgeving.
- De interpretatie van de vermelding “zonder uitstel” die wordt gebruikt m.b.t. het diepvriezen van een product

Indien levensmiddelen een andere temperatuur hebben dan dewelke voorzien is op de etikettering, dan moet dit in detail worden beschreven in de procedures van de betrokken operatoren (inrichting van herkomst en inrichting van bestemming van de producten) en opgenomen zijn in hun autocontrolesystemen. Het is de verantwoordelijkheid van de operator onder wiens naam de producten in de handel worden gebracht om de temperatuur-tijdcombinaties die van toepassing zijn op de levensmiddelen te bepalen.

Tijdens het vervoer, moeten eventuele temperatuurafwijkingen gedocumenteerd worden en ze moeten aanvaardbaar zijn ten opzichte van de wettelijke norm.

Enkel de afwijkingen beschreven in deze omzendbrief worden door het Agentschap getolereerd op het terrein en het is de taak van de operator om op vraag van de autoriteiten de gedocumenteerde bewijzen van de naleving van de voorwaarden, vermeld in de verschillende tabellen van punt 6.1., te verschaffen. In het geval van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, moet men ook voldoen aan de eisen van de verordening (EG) nr. 853/2004 en de omzendbrief met betrekking tot de datum van productie en de datum van het invriezen van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie volgende link: <http://www.afsca.be/dierlijkeproductie/dierlijkeproducten/omzendingen/default.asp> > omzendbrief met betrekking tot de datum van productie en de datum van invriezen van levensmiddelen van dierlijke oorsprong).

Bovendien moeten ook alle andere wettelijke vereisten die van toepassing zijn, nageleefd worden.

## **6.1. Vereisten voor specifieke situaties die worden getolereerd door het Agentschap**

### **Geval 1: Het bevroren levensmiddel is bestemd als een finaal diepvriesproduct**

#### Situatieschets:

Bij gebrek aan infrastructuur of bij ondercapaciteit is het in bepaalde gevallen mogelijk dat “als diepvriesproducten” voorverpakte en geëtiketteerde levensmiddelen de productie-inrichting in bevroren toestand verlaten om te worden diepgevroren in een afzonderlijk bedrijf waar het diepvriezen wordt verdergezet. De vraag is wanneer deze praktijk wordt getolereerd.

Maatregelen die de operator moet nemen om te voldoen aan de 3 voorwaarden (zie 5.1. en KB 05/12/1990) en om een afwijking te verkrijgen met betrekking tot de etikettering van de producten en het diepvriesproces :

De bevroren levensmiddelen respecteren de definitie van « diepgevroren producten » niet. Teneinde te garanderen dat het diepvriesproces de voorwaarde van de diepvriessnelheid zal respecteren, moet een product snel kunnen worden diepgevroren en moet men beschikken over installaties met voldoende capaciteit. Het is echter aanvaardbaar dat de levensmiddelen tijdens het vervoer naar het bedrijf waar het diepvriezen wordt verdergezet, een hogere temperatuur hebben dan op de verpakking vermeld staat, namelijk - 18 °C voor een diepgevroren product. Immers, aangezien het levensmiddel al bevroren is, bevindt het zich reeds in een stadium waarbij de chemische, biochemische en microbiologische veranderingen zoveel mogelijk worden beperkt, zoals bepaald in artikel 3 van het KB van 5/12/1990. De uitdrukking « zonder uitstel » met betrekking tot het diepvriesproces kan hier slaan op de zonder onderbreking op elkaar volgende stappen vanaf het begin van het diepvriesproces in het productiebedrijf, vervoer van deze levensmiddelen die worden diepgevroren en het beëindigen van het diepvriesproces in het bedrijf van ontvangst.

In dit geval moeten de vereisten vermeld in de onderstaande tabel worden nageleefd.

		Inrichting van herkomst	Inrichting van bestemming
Doel	Toestand van product	Voorwaarden	Voorwaarden
Product bestemd om als diepvriesproduct in de handel gebracht te worden	Geval 1 : bevroren	<p><b>De inrichting van herkomst is een verwerkingsbedrijf (fabrikant)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- het volledige diepvriesproces (voorwaarden inzake temperatuur en tijd) moet worden opgenomen in het autocontrolesysteem en het moet ook het voorwerp uitmaken van een onderling akkoord. Een schriftelijk bewijs van dit akkoord moet op hun vraag aan de bevoegde autoriteit kunnen worden voorgelegd;</li> <li>- de voorziene datum van diepvriezen (uitgedrukt in dag/maand/jaar) moet worden verstrekt aan de operator waaraan de levensmiddelen worden geleverd (via het begeleidend document) en op verzoek aan de bevoegde autoriteit;</li> <li>- het begeleidend document tijdens het vervoer moet minstens de identificatie van de inrichting waaruit de levensmiddelen zijn verzonden, de vereiste temperatuur voor het vervoer (temperatuur die wordt bepaald onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant), het feit dat het product bevroren is en bestemd is voor diepvriezen, alsook de gegevens met betrekking tot het bedrijf van bestemming (een vermelding van het erkenningsnummer is verplicht</li> </ul>	<p><b>De inrichting van bestemming is een bedrijf voor gekoelde/bevroren/diepgevroren opslag</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- het volledige diepvriesproces (voorwaarden inzake temperatuur en tijd) moet worden opgenomen in het autocontrolesysteem en het moet ook het voorwerp uitmaken van een onderling akkoord. Een schriftelijk bewijs van dit akkoord moet op hun vraag aan de bevoegde autoriteit kunnen worden voorgelegd;</li> <li>-de operator begint met het diepvriezen van het product op de datum van diepvriezen voorzien door de inrichting die het product verzendt;</li> <li>- indien het gaat om levensmiddelen van dierlijke oorsprong moet het bedrijf waar het diepvriezen zal plaatsvinden, erkend zijn;</li> <li>- de inrichting van bestemming controleert tijdens de ingangscntrole de temperatuur van het levensmiddel. In de inrichting wordt nagegaan of de temperatuur overeenstemt met deze bepaald door wederzijdse goedkeuring van de inrichtingen.</li> <li>- de inrichting van bestemming die het diepvriezen uitvoert, wijzigt niets aande etikettering van de producten</li> </ul>

		<p>indien het gaat om levensmiddelen van dierlijke oorsprong), vermelden;</p> <p>- het vervoer moet gebeuren bij een <b>constante negatieve temperatuur</b> die kan verschillen van deze van de diepgevroren producten (T° diepgevroren producten ≤- 18 °C), maar aan een temperatuur die is bepaald door de fabrikant en negatief blijft teneinde te garanderen dat er geen ontdooiing optreedt gedurende het vervoer zodat er zich geen uitlekkende vloeistoffen vormen;</p> <p>- indien van toepassing is de fabrikant verantwoordelijk voor de etikettering van de voorverpakte levensmiddelen (inbegrepen de datum van bevriezen).</p>	<p>en voert geen enkele activiteit (bv. herverpakking) uit die de microbiologische kwaliteit en dus de houdbaarheid van de levensmiddelen, waartoe de fabrikant zich heeft verbonden door zijn etiket aan te brengen, kan wijzigen;</p> <p>- het bedrijf moet de traceerbaarheid waarborgen door de datum van aankomst en van diepvriezen van de levensmiddelen voor de betreffende loten ter beschikking te stellen van de inrichting van herkomst (en de bevoegde autoriteiten, op hun verzoek);</p> <p>- de producten moeten een kerntemperatuur van -18°C bereikt hebben alvorens ze het bedrijf dat de levensmiddelen diepgevroren heeft, kunnen verlaten.</p>
--	--	---	---

## **Geval 2: Het gekoelde levensmiddel is bestemd om een diepgevroren product te worden**

### Situatieschets:

**Situatie 1.** In sommige gevallen kan het zijn dat een operator besluit om gekoelde levensmiddelen te diepvriezen (bijvoorbeeld wegens overtollige voorraden). De stap van het diepvriezen kan plaatsvinden in de productie-inrichting of de producten kunnen deze verlaten en in gekoelde vorm naar een andere inrichting worden vervoerd om er de stap van het diepvriezen te ondergaan.

Bijv. : een inrichting met een teveel aan rundstongen beslist om deze te diepvriezen. De rundstongen worden niet-voorverpakt en zonder etiket in gekoelde vorm vervoerd naar de inrichting die ze zal diepvriezen.

**Situatie 2.** In bepaalde gevallen is het mogelijk dat voorverpakte en als diepgevroren geëtiketteerde levensmiddelen de productie-inrichting in gekoelde vorm verlaten naar een andere inrichting om te worden diepgevroren.

Bijv. : een fabrikant van frieten laat zijn frieten in een andere inrichting diepvriezen. De gekoelde frieten worden verpakt en geëtiketteerd met naleving van de voorschriften betreffende diepgevroren producten en worden in gekoelde vorm vervoerd naar de inrichting waar ze worden diepgevroren.

Deze praktijken (situaties 1 en 2) leiden ertoe dat:

- enerzijds, er gegarandeerd moet worden dat het diepvriezen plaats zal vinden binnen de periode om de voorwaarde van de diepvriessnelheid te garanderen en,
- anderzijds (situatie 2), de levensmiddelen de bepalingen niet respecteren die voorzien dat elk voorverpakt levensmiddel dat gekoeld bewaard wordt een etiket moet dragen dat de bewaartemperatuur en de consumptietermijn vermeld die overeenkomt met de gekoelde staat van het product.

Men mag in dit geval aannemen dat de uitdrukking “zonder uitstel” betreffende het diepvriesproces slaat op de periode tijdens de welke het levensmiddel zijn organoleptische kwaliteiten behoudt en geen risico inhoudt voor de gezondheid van de consument op voorwaarde dat de levensmiddelen, zoals vermeld in artikel 3, § 1 van het KB van 5/12/1990 van een gezonde handelskwaliteit en voldoende vers zijn. De operator moet de versheid en de microbiologische veiligheid van het levensmiddel dat hij zal diepvriezen zelf beoordelen aan de hand van een risicoanalyse.

Maatregelen die de operator moet nemen om te voldoen aan de 3 voorwaarden (zie 5.1. en KB van 5 december 1990) voor de situaties 1 en 2 en om een afwijking op het vlak van de etikettering te verkrijgen (etikettering diepgevroren levensmiddel op een gekoeld product) en op het diepvriesproces : in dit geval moeten de vereisten vermeld in de onderstaande tabel worden nageleefd.

		Inrichting van herkomst	Inrichting van bestemming
Doel	Toestand van product	Voorwaarden	Voorwaarden
<b>Product bestemd om als diepvriesproduct in de handel gebracht te worden</b>	<b>Geval 2 Vers</b>	<p><b>De inrichting van herkomst is een verwerkingsbedrijf (fabrikant)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- het diepvriezen van de levensmiddelen moet plaatsvinden binnen de termijn die nodig is om hun versheid, hun microbiologische veiligheid en hun houdbaarheid te garanderen, waartoe de productie-inrichting zich verbonden heeft door het etiket (situatie 2) aan te brengen;</li> <li>- het gedetailleerde diepvriesproces (voorwaarden inzake temperatuur en tijd) moet volledig worden opgenomen in het autocontrolesysteem van de verzendende inrichting (eigenaar van de levensmiddelen) en moet ook het voorwerp uitmaken van een</li> </ul>	<p><b>De inrichting van bestemming is een verwerkingsbedrijf (fabrikant) of een bedrijf voor gekoelde/bevroren/diepgevroren opslag</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- het gedetailleerde diepvriesproces (voorwaarden inzake temperatuur en tijd) moet volledig worden opgenomen in het autocontrolesysteem van de inrichting van bestemming waar het diepvriezen zal plaatsvinden en moet ook het voorwerp uitmaken van een onderling akkoord. Een schriftelijk bewijs van dit akkoord moet op hun vraag aan de bevoegde autoriteit kunnen worden voorgelegd;</li> <li>-de operator diepvriest het product op de datum voorzien door de inrichting die het product verzendt;- indien het</li> </ul>



		<p>onderling akkoord. Een schriftelijk bewijs van dit akkoord moet op hun vraag aan de bevoegde autoriteit kunnen worden voorgelegd;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de voorziene datum van diepvriezen (uitgedrukt als dag/maand/jaar) wordt aan de operator waaraan de levensmiddelen worden geleverd verstrekt (<b>via</b> het begeleidend document) en op verzoek aan de bevoegde autoriteit;</li> <li>- het begeleidend document tijdens het vervoer moet minstens de identificatie van de inrichting waaruit de levensmiddelen zijn verzonden, vermelden, de vereiste temperatuur voor het vervoer (de reglementaire temperatuur voor gekoelde producten of deze die wordt bepaald onder de verantwoordelijkheid van de verzender), het feit dat het product gekoeld is en bestemd is voor diepvriezen, alsook de gegevens met betrekking tot de inrichting van bestemming waar het diepvriezen moet plaatsvinden (een vermelding van het erkenningsnummer is verplicht indien het gaat om levensmiddelen van dierlijke oorsprong);</li> <li>- indien van toepassing is de fabrikant verantwoordelijk voor de etikettering van de voorverpakte levensmiddelen (inbegrepen de datum van invriezen).</li> </ul>	<p>gaat om levensmiddelen van dierlijke oorsprong, moet de inrichting van bestemming waar het diepvriezen zal plaatsvinden, erkend zijn;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de inrichting van bestemming controleert tijdens de ingangscntrole de temperatuur van het levensmiddel. In de inrichting wordt nagegaan of de temperatuur overeenstemt met deze bepaald door wederzijdse goedkeuring van de inrichtingen.</li> <li>- indien het gaat om niet-voorverpakte en geëtiketteerde levensmiddelen (situatie 1) moet de inrichting van bestemming die het diepvriezen uitvoert de wettelijke voorschriften met betrekking tot de onmiddellijke verpakking en de etikettering van diepvriesproducten naleven (KB van 5 december 1990) ;</li> <li>- indien het gaat om voorverpakte en geëtiketteerde levensmiddelen (situatie 2), wijzigt de inrichting van bestemming die het diepvriezen uitvoert, de etikettering van de producten niet en voert geen enkele activiteit (bv. herverpakking) uit die de microbiologische kwaliteit en dus de houdbaarheid van de levensmiddelen waartoe de fabrikant zich verbonden heeft door zijn etiket aan te brengen<sup>2</sup> kan wijzigen;</li> <li>- het bedrijf moet de traceerbaarheid waarborgen door de datum van aankomst en van diepvriezen van de levensmiddelen voor de betreffende loten ter beschikking te stellen van de</li> </ul>
--	--	--	---

<sup>2</sup> Om levensmiddelen van dierlijke oorsprong te mogen herverpakken of opnieuw te mogen etiketteren, moet de inrichting van bestemming daartoe erkend zijn.

Voor levensmiddelen van plantaardige oorsprong volstaat een toelating.

			inrichting van herkomst (en de bevoegde autoriteiten, op hun verzoek); - de producten moeten een kerntemperatuur van -18°C bereikt hebben voordat ze het bedrijf van bestemming dat de levensmiddelen diepgevroren heeft, kunnen verlaten.
--	--	--	---

### **Geval 3: Het bevroren levensmiddel is bestemd om op die manier in een andere inrichting verwerkt te worden / als grondstof voor een andere productie-inrichting**

#### Situatieschets:

Het is mogelijk dat levensmiddelen de productie-inrichting in bevroren toestand verlaten om verder verwerkt te worden in een andere inrichting. De wetgeving voorziet geen specifieke temperatuurvoorwaarden voor dergelijke gevallen. De inrichting van herkomst is verantwoordelijk voor het vaststellen van de temperatuurvoorwaarden die tijdens het vervoer en in de inrichting van bestemming moeten worden nageleefd voor de desbetreffende levensmiddelen.

Bijvoorbeeld: gehakt vlees verlaat de productie-inrichting in bevroren toestand om verder verwerkt te worden bij een fabrikant bereide gerechten.

Maatregelen die de operator moet nemen: in dit geval moeten de vereisten vermeld in de onderstaande tabel worden nageleefd.

		<b>Inrichting van herkomst</b>	<b>Inrichting van bestemming</b>
<b>Doel</b>	<b>Toestand van product</b>	<b>Voorwaarden</b>	<b>Voorwaarden</b>
<b>Product bestemd om verder verwerkt te worden</b>	<b>Geval 3 Bevroren</b>	<b>De inrichting van herkomst is een verwerkingsbedrijf (fabrikant)</b>  - in de begeleidende documenten of identificatie van de levensmiddelen wordt duidelijk vermeld dat het gaat om een bevroren levensmiddel dat bestemd is voor verdere verwerking; - de temperatuur die tijdens het vervoer moet gerespecteerd worden, is	<b>De inrichting van bestemming is een verwerkingsbedrijf (fabrikant)</b>  - de gedetailleerde verwerkings- en ontdooiingsprocessen (tijds- en temperatuurvoorwaarden) moeten opgenomen zijn in het autocontrolesysteem van de inrichting van bestemming, waar de

		<p>vermeld in de specificaties of op de identificatie van de levensmiddelen, zodat deze te allen tijde kan gecontroleerd worden.</p>	<p>verwerking moet uitgevoerd worden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tijdens de ingangscntrole controleert de inrichting van bestemming de temperatuur van het levensmiddel. In de inrichting wordt nagegaan of de temperatuur overeenstemt met de temperatuur in het begeleidend document of op de identificatie van de levensmiddelen.</li> <li>- indien het gaat om levensmiddelen van dierlijke oorsprong, moet de inrichting van bestemming waar de levensmiddelen gebruikt zullen worden, erkend zijn<sup>3</sup> ;</li> </ul>
--	--	--	--

#### **Geval 4: Het ontdooide of “aan het ontdooien” levensmiddel is bestemd voor verdere verwerking**

##### Situatieschets :

Om tijd te winnen op vraag van een klant (verwerkingsbedrijf), kan een exploitant van een bedrijf voor bevroren/diepgevroren opslag of een fabrikant, diepgevroren (of bevroren) producten ontdooien en ze in die staat afleveren. In dit geval bevinden de ontdooide producten zich in hun oorspronkelijke verpakking met hun oorspronkelijk etiket waarop vermeld is dat het om diepgevroren (of bevroren) producten gaat.

Er zijn twee gevallen :

- a)** De uitbater van het bedrijf voor bevroren/diepgevroren opslag of de fabrikant ontdooit de levensmiddelen volledig in zijn inrichting op aanvraag van de klant die de eigenaar en/of de bestemming is van deze levensmiddelen, in zoverre hij beschikt over de nodige infrastructuur om dit te doen in goede omstandigheden inzake hygiëne en temperatuur (*cf* de verordening (EG) nr. 852/2004).

Bijvoorbeeld: bevroren rundvlees wordt ontdooid in het opslagbedrijf vóór het vervoer naar een fabrikant van vleesproducten.

- b)** Levensmiddelen die nog niet volledig ontdooid zijn op het moment van hun vervoer naar het verwerkingsbedrijf. Het ontdooiingsproces is al begonnen en deze levensmiddelen worden bewaard aan een temperatuur lager dan 0°C, maar hoger dan -18°C.

---

<sup>3</sup> Indien de levensmiddelen van dierlijke oorsprong reeds verwerkt zijn, volstaat een toelating.

Bijvoorbeeld: voor bevroren rundvlees begint het ontdooiingsproces in de opslaginrichting alvorens het vlees wordt vervoerd naar een fabrikant van vleesproducten. Het vlees wordt aan een temperatuur lager dan 0°C vervoerd naar de fabrikant die de ontdooiing voltooit in zijn inrichting.

Maatregelen die de operator moet nemen om de verordeningen (EG) nr. 852/2004 en nr. 853/2004 (in het geval van levensmiddelen van dierlijke oorsprong) na te leven en om een afwijking te verkrijgen op het vlak van de etikettering (etikettering van een diepgevroren/bevroren product op een ontdooid product/product in ontdooiing):

In dit geval moeten de vereisten vermeld in de onderstaande tabel worden nageleefd.

		Inrichting van herkomst	Inrichting van bestemming
Doel	Toestand van product	Voorwaarden	Voorwaarden
Product bestemd om verder verwerkt te worden	Geval 4 Ontdooid	<p>De inrichting van herkomst is een verwerkingsbedrijf (fabrikant) of een bedrijf voor bevroren/diepgevroren opslag</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- het volledige ontdooiingsproces (voorwaarden inzake temperatuur en duur) moet volledig worden opgenomen in het autocontrolesysteem van de inrichting waar het ontdooien plaatsvindt en het voorwerp hebben uitgemaakt van een onderling akkoord. Een schriftelijk bewijs van dit akkoord moet op hun vraag aan de bevoegde autoriteit kunnen worden voorgelegd;</li> <li>- de exploitant van de inrichting waaruit de levensmiddelen zijn verzonden, start/realiseert de ontdooiing van de producten onder adequate omstandigheden inzake hygiëne en temperatuur;</li> <li>- de uiterste datum van verwerken (uitgedrukt als dagen/maanden/jaar) wordt aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaraan de</li> </ul>	<p>De inrichting van bestemming is een verwerkingsbedrijf (fabrikant)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- het volledige ontdooiingsproces (voorwaarden inzake temperatuur en duur) moet volledig worden opgenomen in het autocontrolesysteem van de inrichting van bestemming (de verwerkende inrichting waarvoor de producten bestemd zijn) en het voorwerp hebben uitgemaakt van een onderling akkoord. Een schriftelijk bewijs van dit akkoord op hun vraag moet aan de bevoegde autoriteit kunnen worden voorgelegd;</li> <li>- tijdens de ingangscntrole controleert de inrichting van bestemming de temperatuur van het levensmiddel. In de inrichting wordt nagegaan of de temperatuur overeenstemt met de temperatuur vastgesteld in het wederzijds akkoord tussen de inrichtingen.</li> <li>- indien het gaat om niet-verwerkte levensmiddelen van dierlijke</li> </ul>

		<p>levensmiddelen worden geleverd verstrekt (<b>via</b> het begeleidend document) en op verzoek aan de bevoegde autoriteit;</p> <p>- het begeleidend document tijdens het vervoer moet minstens de identificatie vermelden van de inrichting van herkomst, de vereiste temperatuur voor het vervoer (temperatuur die wordt bepaald onder de verantwoordelijkheid van de verzender), het feit dat het product ontdooid is/aan het ontdooien is en bestemd is voor verdere verwerking, alsook de gegevens met betrekking tot de inrichting van bestemming waar de verwerking moet plaatsvinden (een vermelding van het erkenningsnummer is verplicht indien het gaat om levensmiddelen van dierlijke oorsprong);</p> <p>- indien het product tijdens het vervoer nog niet volledig ontdooid is, wordt het levensmiddel vervoerd bij een <b>gecontroleerde negatieve temperatuur</b>. Deze temperatuur mag verschillen van deze van de diepgevroren producten (<math>T^{\circ}</math> diepgevroren producten <math>\leq -18^{\circ}\text{C}</math>), maar garandeert dat er geen verdere ontdooiing optreedt gedurende het vervoer zodat er zich geen uitlekkende vloeistoffen vormen.</p>	<p>oorsprong, moet de inrichting van bestemming waar de verwerking zal worden uitgevoerd, erkend zijn.- De uiterste datum voor verwerking verstrekt door de verzender moet worden nageleefd.</p>
--	--	---	--

## 6.2. Bijzondere bepalingen tussen België en Frankrijk

Er werd met de bevoegde autoriteiten van Frankrijk<sup>4</sup> een akkoord gesloten om een dergelijke afwijking op de vereisten voor de etikettering eveneens toe te laten in het kader van de handel tussen Frankrijk en België in voorverpakte levensmiddelen die bestemd zijn om te worden diepgevroren.

Namelijk:

- een erkende Belgische inrichting kan overgaan tot het diepvriezen van als diepvriesproducten voorverpakte en geëtiketteerde levensmiddelen van dierlijke oorsprong die in gekoelde toestand vanuit Frankrijk worden vervoerd, mits:
  - de Franse productie-inrichting de vereisten naleeft die voorzien zijn in de technische instructie DGAL/SDSSA/2015-807 van de Franse bevoegde autoriteiten met betrekking tot het invriezen van dierlijke levensmiddelen of levensmiddelen van dierlijke oorsprong<sup>5</sup> en,
  - de Belgische inrichting de vereisten naleeft die voorzien zijn in de onderhavige omzendbrief;
- een Franse inrichting kan overgaan tot het diepvriezen<sup>2</sup> van als diepvriesproducten voorverpakte en geëtiketteerde levensmiddelen van dierlijke oorsprong, die vanuit een Belgische productie-eenheid in gekoelde toestand vervoerd worden, mits:
  - de Belgische inrichting de vereisten naleeft die voorzien zijn in de onderhavige omzendbrief en,
  - de Franse inrichting de vereisten naleeft die voorzien zijn in de technische instructie DGAL/SDSSA/2015-807 van de Franse bevoegde autoriteiten met betrekking tot het invriezen van dierlijke levensmiddelen of levensmiddelen van dierlijke oorsprong<sup>5</sup>.

Om van deze vrijstelling te kunnen genieten, moeten alle betrokken inrichtingen in beide landen voorafgaandelijk de lokale bevoegde autoriteiten van iedere inrichting die handel wil drijven op de hoogte brengen.

De Belgische bedrijven zijn verplicht om hun Lokale Controle-eenheid op de hoogte te stellen via het formulier dat als bijlage bij deze omzendbrief opgenomen werd.

Per betrokken Frans partnerbedrijf volstaat voor de Belgische inrichtingen één melding aan de LCE. Een melding is minimum één keer per jaar vereist.

De lijst van de Franse lokale bevoegde autoriteiten is per regio beschikbaar op [http://annuaire.service-public.fr//navigation/accueil\\_sl.html](http://annuaire.service-public.fr//navigation/accueil_sl.html).

## 7. Bijlage

Meldingsformulier voor de bevoegde Lokale Controle-eenheid.

## 8. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1	31/10/2013	Originele versie
2	17/05/2016	Nieuw toepassingsgebied
3	Datum van publicatie	Correcties

<sup>4</sup> Service de l'alimentation – Direction générale de l'alimentation du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

<sup>5 3</sup> Zie: <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2015-807>