

**VERORDENING (EU) 2017/1981 VAN DE COMMISSIE****van 31 oktober 2017****tot wijziging van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad wat de temperatuur tijdens het vervoer van vlees betreft****(Voor de EER relevante tekst)**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien 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 <sup>(1)</sup>, en met name artikel 10, lid 1, onder d) en e),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong vastgesteld. In die verordening is bepaald dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor moeten zorgen dat vóór en tijdens het vervoer van vlees aan specifieke temperatuurvoorschriften is voldaan.
- (2) In overeenstemming met bijlage III bij die verordening moet vlees, met uitzondering van slachtafvallen, van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren onmiddellijk na de post-mortemkeuring via een continue daling van de temperatuur worden gekoeld tot een kerntemperatuur van ten hoogste 7 °C, tenzij in andere specifieke bepalingen in een andere regeling wordt voorzien. Dit proces moet voltooid worden in chillers in het slachthuis, alvorens het vervoer mag beginnen.
- (3) Op 6 maart 2014 heeft het wetenschappelijk panel voor biologische gevaren van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) deel 1 van een wetenschappelijk advies <sup>(2)</sup> uitgebracht over de risico's voor de volksgezondheid met betrekking tot de handhaving van de koudeketen tijdens de opslag en het vervoer van vlees, dat uitsluitend betrekking heeft op vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren. In dat advies wordt geconcludeerd dat de oppervlaktetemperatuur een geschikte indicator van bacteriegroei is aangezien de meeste bacteriële verontreiniging zich op het oppervlak van het karkas voordoet. Het advies voorziet ook in combinaties van maximale oppervlaktetemperaturen bij het laden van karkassen en maximale koel- en transporttijden, waarmee wordt gewaarborgd dat de groei van pathogenen (micro-organismen die via voedsel overgedragen ziekten veroorzaken) gelijk is aan of lager is dan de groei van pathogenen bij karkassen die in het slachthuis tot een kerntemperatuur van 7 °C worden gekoeld.
- (4) Op 8 juni 2016 heeft de EFSA een bijkomend wetenschappelijk advies <sup>(3)</sup> uitgebracht over de groei van bederf veroorzakende bacteriën tijdens de opslag en het vervoer van vlees. Daarin werd vastgesteld dat sommige bederf veroorzakende bacteriën (bacteriën die niet noodzakelijk een ziekte veroorzaken maar ervoor zorgen dat voedsel als gevolg van bederf niet meer geschikt is voor menselijke consumptie), met name *Pseudomonas* spp., afhankelijk van de temperatuur en het niveau van de initiële besmetting met dergelijke bacteriën, sneller kritieke niveaus kunnen bereiken dan pathogenen.
- (5) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie <sup>(4)</sup> regelmatig het aeroob kiemgetal bepalen. Het kan worden gebruikt als een indicator van de bovengrens van de concentratie van op het vlees aanwezige soorten bederf veroorzakende bacteriën.
- (6) Op basis van het advies van de EFSA en rekening houdend met de beschikbare beoordelingsinstrumenten kunnen alternatieve, meer flexibele benaderingen worden ingevoerd ten aanzien van de temperatuur tijdens het vervoer van vers vlees, met name karkassen of grotere deelstukken, zonder verhoogd risico voor de volksgezondheid en zonder af te wijken van het fundamentele beginsel dat dit vlees via een continue daling van de temperatuur moet worden gekoeld tot 7 °C. Door deze grotere flexibiliteit zou het vlees de consument sneller na het slachten bereiken, wat het handelsverkeer van vers vlees in de Unie vergemakkelijkt.
- (7) Hoewel de alternatieve benaderingen zijn gebaseerd op de oppervlaktetemperatuur en de temperatuur van de lucht tijdens het vervoer, vereist een continue daling van de temperatuur zoals op grond van de huidige bepalingen reeds verplicht is, dat voorafgaand aan langeafstandsvervoer een deel van de lichaamswarmte ook wordt verwijderd. Het vaststellen van een kerntemperatuur tot welke karkassen en grote deelstukken moeten worden gekoeld alvorens zij worden vervoerd, is een middel om te waarborgen dat een aanzienlijk deel van de lichaamswarmte is verwijderd.

<sup>(1)</sup> PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55.

<sup>(2)</sup> EFSA Journal 2014; 12(3):3601 [81 blz.].

<sup>(3)</sup> EFSA Journal 2016; 14(6):4523 [38 blz.].

<sup>(4)</sup> Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen (PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1).

- (8) Verordening (EG) nr. 853/2004 voorziet voor specifieke producten onder specifieke voorwaarden ook in een afwijking van de verplichting om het vlees tot 7 °C te koelen alvorens het kan worden vervoerd. Om misbruik van deze afwijking te vermijden, moet worden verduidelijkt dat dit alleen is toegestaan als het om technische redenen gerechtvaardigd is, bijvoorbeeld als het koelen tot 7 °C mogelijk niet bijdraagt aan de hygiënisch en technisch meest geschikte verwerking van het product.
- (9) Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (10) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor planten, dieren, levensmiddelen en diervoeders,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

#### Artikel 1

Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt als volgt gewijzigd:

1) In sectie I, hoofdstuk VII, wordt punt 3 vervangen door:

„3. Vlees moet de in punt 1 bedoelde temperatuur hebben bereikt alvorens het kan worden vervoerd, en moet die temperatuur tijdens het vervoer behouden.

De punten a) en b) hieronder zijn evenwel van toepassing:

- a) vlees voor de productie van specifieke producten mag worden vervoerd vóór de in punt 1 bedoelde temperatuur is bereikt als de bevoegde autoriteit zulks toestaat, op voorwaarde dat:
- het vervoer plaatsvindt overeenkomstig de voorschriften die de bevoegde autoriteiten van oorsprong en van bestemming vaststellen met betrekking tot het vervoer van de ene inrichting naar de andere;
  - het vlees onmiddellijk het slachthuis of een zich aldaar bevindende uitsnijderij verlaat en het vervoer niet meer dan twee uur duurt;
- en
- iii) dit vervoer om technische redenen gerechtvaardigd is;
- b) vervoer van hele karkassen, halve karkassen, kwartieren, of halve in drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde karkassen van schapen, geiten, runderen en varkens mag beginnen vóór de in punt 1 bedoelde temperatuur is bereikt, op voorwaarde dat aan alle volgende voorwaarden is voldaan:
- de temperatuur wordt gecontroleerd en geregistreerd in het kader van procedures die op de HACCP-beginselen zijn gebaseerd;
  - de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de karkassen, halve karkassen, kwartieren, of halve in drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde karkassen verzenden en vervoeren, hebben van de bevoegde autoriteit van de plaats van vertrek gedocumenteerde toestemming gekregen om van deze afwijking gebruik te maken;
  - het voertuig waarmee de karkassen, halve karkassen, kwartieren, of halve in drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde karkassen worden vervoerd, is uitgerust met een instrument dat de luchttemperaturen waaraan de karkassen, halve karkassen, kwartieren, of halve in drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde karkassen worden blootgesteld op zodanige wijze meet en registreert dat de bevoegde instanties kunnen controleren of de in punt viii) neergelegde voorwaarden inzake duur en temperatuur zijn nageleefd;
  - het voertuig waarmee de karkassen, halve karkassen, kwartieren, of halve in drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde karkassen worden vervoerd, verzamelt per transport vlees uit slechts één slachthuis;
  - de karkassen, halve karkassen, kwartieren, of halve in drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde karkassen die onder deze afwijking vallen, moeten bij het begin van het vervoer een kerntemperatuur van 15 °C hebben als zij worden vervoerd in hetzelfde compartiment als karkassen, halve karkassen, kwartieren, of halve in drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde karkassen die voldoen aan de in punt 1 bedoelde temperatuur (d.w.z. 7 °C);
  - de zending gaat vergezeld van een verklaring van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf; die verklaring vermeldt de duur van koeling vóór het laden, het tijdstip waarop met het laden van de karkassen, halve karkassen, kwartieren, of halve in drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde karkassen is begonnen, de oppervlaktetemperatuur op dat tijdstip, de maximale luchttemperatuur waaraan de karkassen, halve karkassen, kwartieren, of halve in drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde karkassen mogen worden blootgesteld, de maximaal toegestane vervoersduur, de datum van de toestemming en de naam van de bevoegde autoriteit die de afwijking heeft toegestaan;

vii) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf van bestemming die voor het eerst karkassen, halve karkassen, kwartieren, of halve in drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde karkassen ontvangt die de in punt 1 bedoelde temperatuur niet hebben bereikt voorafgaand aan het vervoer, moet de bevoegde autoriteiten hiervan in kennis stellen vóór ontvangst;

viii) het vlees moet in overeenstemming met de volgende parameters worden vervoerd:

— voor een maximale vervoersduur <sup>(1)</sup> van zes uur:

Soort	Oppervlaktetempe- ratuur <sup>(2)</sup>	Maximale tijdsduur voor het koelen tot de oppervlaktetem- peratuur <sup>(3)</sup>	Maximale luchttem- peratuur tijdens het vervoer <sup>(4)</sup>	Maximaal dagelijks gemiddeld aerobisch kiemgetal van het karkas <sup>(5)</sup>
Schapen en geiten	7 °C	8 uur	6 °C	$\log_{10}$ 3,5 kve/cm <sup>2</sup>
Runderen		20 uur		$\log_{10}$ 3,5 kve/cm <sup>2</sup>
Varkens		16 uur		$\log_{10}$ 4 kve/cm <sup>2</sup>

— voor een maximale vervoersduur <sup>(1)</sup> van dertig uur:

Soort	Oppervlakte- temperatuur <sup>(2)</sup>	Maximale tijds- duur voor het koelen tot de oppervlakte- temperatuur <sup>(3)</sup>	Kerntempera- tuur <sup>(6)</sup>	Maximale luchttempera- tuur tijdens het vervoer <sup>(4)</sup>	Maximaal dage- lijks gemiddeld aerobisch kiem- getal van het karkas <sup>(5)</sup>
Varkens	7 °C	16 uur	15 °C	6 °C	$\log_{10}$ 4 kve/cm <sup>2</sup>

— voor een maximale vervoersduur <sup>(1)</sup> van zestig uur:

Soort	Oppervlakte- temperatuur <sup>(2)</sup>	Maximale tijds- duur voor het koelen tot de oppervlakte- temperatuur <sup>(3)</sup>	Kerntempera- tuur <sup>(6)</sup>	Maximale luchttempera- tuur tijdens het vervoer <sup>(4)</sup>	Maximaal dage- lijks gemiddeld aerobisch kiem- getal van het karkas <sup>(5)</sup>
Schapen en geiten	4 °C	12 uur	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 kve/cm <sup>2</sup>
Runderen		24 uur			

<sup>(1)</sup> Maximaal toegestane duur vanaf het begin van het laden van het vlees in het voertuig tot de voltooiing van de laatste levering. Het laden van het vlees in het voertuig kan worden uitgesteld tot na de maximaal toegestane duur voor het koelen van het vlees tot de gespecificeerde oppervlaktetemperatuur. In dat geval moet de maximaal toegestane vervoersduur worden verkort met de tijdsduur waarmee het laden was uitgesteld. De bevoegde autoriteit van de lidstaat van bestemming kan het aantal leveringspunten beperken.

<sup>(2)</sup> De maximaal toegestane oppervlaktetemperatuur tijdens en na het laden wordt gemeten op het dikste gedeelte van de karkassen, halve karkassen, kwartieren, of halve in drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde karkassen.

<sup>(3)</sup> De maximaal toegestane tijdsduur vanaf het moment van het doden tot het bereiken van de maximaal toegestane oppervlaktetempe-  
ratuur bij het laden.

<sup>(4)</sup> De maximale luchttemperatuur waaraan het vlees mag worden blootgesteld vanaf het moment waarop het laden begint, en tijdens de gehele duur van het vervoer.

<sup>(5)</sup> Maximaal dagelijks gemiddeld aerobisch kiemgetal van het karkas in het slachthuis berekend op basis van een voortschrijdend venster van tien weken, toegestaan voor karkassen van de desbetreffende soorten, zoals tot tevredenheid van de bevoegde autoriteit door de exploitant beoordeeld, overeenkomstig de bemonsterings- en testprocedures die zijn vastgesteld in de punten 2.1.1 en 2.1.2 van hoofdstuk 2 en punt 3.2 van hoofdstuk 3 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen (PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1).

<sup>(6)</sup> De maximaal toegestane kerntemperatuur van het vlees tijdens en na het laden.”.

2) Aan sectie I, hoofdstuk V, wordt het volgende punt 5 toegevoegd:

- „5. Karkassen, halve karkassen, kwartieren, of halve in ten hoogste drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde karkassen mogen worden uitgebeend en versneden voordat zij de in punt 2, onder b), genoemde temperatuur hebben bereikt, wanneer zij zijn vervoerd onder de in sectie I, hoofdstuk VII, punt 3, onder b), bedoelde afwijking. In dat geval moet het vlees tijdens het versnijden of het uitbenen worden blootgesteld aan luchttemperaturen die een continue daling van de temperatuur van het vlees waarborgen. Zodra het is versneden en, waar nodig, verpakt, moet het vlees worden gekoeld tot de in punt 2, onder b), bedoelde temperatuur, indien het niet reeds onder deze temperatuur is.”.

#### *Artikel 2*

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 31 oktober 2017.

*Voor de Commissie*  
*De voorzitter*  
Jean-Claude JUNCKER

---