

## VERZAMELCENTRUM EN LEERLOOIERIJ

1. Inleiding	7
2. Verordening (EG) nr. 853/2004	8
2.1. Infrastructuurvoorwaarden	8
2.2. Exploitatievoorwaarden	9
2.2.1. Bepalingen van toepassing op grondstoffen	9
2.2.2. Vervoer en opslag van grondstoffen	10
2.2.3. Documenten	10

## VERZAMELCENTRUM EN LEERLOOIERIJ

Bijlage III.7.2. bij het koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

### **Beschrijving van de plaats, de activiteit en de product (PAP)**

#### **Plaatscode :**

PL80 Leerlooierij

PL14 Verzamelcentrum

#### **Activiteitencode :**

AC14 Verzamelen

#### **Productcode :**

PR97 Grondstoffen ter vervaardiging van gelatine en collageen bestemd voor de menselijke consumptie

### **Activiteiten fiches**

De activiteiten fiches ACT 113 (verzamelcentrum) en ACT 148 (leerlooierij) die van toepassing zijn beschikbaar op de volgende link <https://favv-afscab.be/nl> : Home < Thema's < Starters < Activiteitenlijst FAVV (en Activiteitenfiches) < Activiteitenfiches

## 1. Inleiding

Verzamelcentra en leerlooierijen behoren niet tot werkingssfeer van verordening (EG) nr. 852/2004 en van het koninklijk besluit van 22 december 2005 inzake/betreffende levensmiddelenhygiëne daar zij alleen onder de definitie van levensmiddelenbedrijf vallen omdat zij grondstoffen hanteren voor de vervaardiging van gelatine of collageen (Artikel 1, punt 2,d van verordening (EG) nr. 852/2004).

De definities van levensmiddelenbedrijf en exploitant van een levensmiddelenbedrijf zijn vastgelegd in verordening (EG) nr.178/2002.

- Levensmiddelenbedrijf: onderneming, zowel publiek- als privaatrechtelijk, die al dan niet met winstoogmerk actief is in enig stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen;
- Exploitant van een levensmiddelenbedrijf: natuurlijke persoon of rechtspersoon die verantwoordelijk is voor de naleving van de in de levensmiddelenwetgeving vastgestelde voorschriften in het levensmiddelenbedrijf waarover hij de leiding heeft.

In artikel 17, punt 1, van die verordening staat duidelijk :

“De exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen ervoor dat de levensmiddelen in alle stadia van de productie, verwerking en distributie in de bedrijven onder hun beheer voldoen aan de voorschriften van de levensmiddelenwetgeving die van toepassing zijn op hun bedrijvigheid en controleren of deze voorschriften metterdaad worden nageleefd”.

De specifieke eisen die gelden voor verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen hanteren voor de vervaardiging van gelatine of collageen zijn weergegeven in bijlage III bij verordening (EG) nr.

853/2004. Die eisen staan respectievelijk in de secties XIV en XV betreffende de specifieke eisen voor gelatine en collageen.

Dat wil zeggen dat de exploitant van een verzamelcentrum of leerlooierij, wanneer hij grondstoffen wenst te leveren voor de vervaardiging van gelatine of collageen bestemd voor de

menselijke consumptie moet voldoen aan de bepalingen die van toepassing zijn op grondstoffen die worden gebruikt voor de vervaardiging van gelatine of collageen aangezien hij onder de definitie van exploitant van een levensmiddelenbedrijf valt. Als zich in de inrichting tegelijk huden bevinden die bestemd zijn voor het levensmiddelen circuit en huden die niet geschikt zijn voor menselijke consumptie, moet de exploitant erop toezien dat beide types van huden in ruimte of tijd van elkaar gescheiden zijn.

Voor de activiteit «Opslag van grondstoffen voor de vervaardiging van gelatine en collageen bestemd voor de menselijke consumptie» moet een toelating worden aangevraagd bij het FAVV. Na ontvangst van de aanvraag vindt een voorafgaande inspectie plaats die ter plaatse wordt verricht door controleurs/inspecteurs van het Agentschap voordat eventueel een voorwaardelijke toelating met een geldigheidsduur van 3 maand wordt verleend. Een definitieve toelating wordt al dan niet verleend in aansluiting op een tweede inspectie.

Om de operatoren meer duidelijkheid te geven over de interpretatie van de eisen van verordening (EG) nr. 853/2004, wordt hierna een toelichting vermeld (cursieve tekst) na de wettelijke bepalingen.

## **2. Verordening (EG) nr. 853/2004**

### **2.1. Infrastructuurvoorwaarden**

Verzamelcentra en leerlooierijen mogen grondstoffen voor de vervaardiging van gelatine bestemd voor de menselijke consumptie leveren indien zij daarvoor door de bevoegde autoriteit specifiek worden gemachtigd en zij voldoen aan de volgende voorschriften:

a) Zij moeten beschikken over een opslaglokaal met een harde vloer en gladde muren die gemakkelijk gereinigd en ontsmet kunnen worden en waar, indien nodig, in een koelsysteem is voorzien.

[Bijlage III, Sectie XIV, Hoofdstuk I, Punt 5, a]

- *Onder gladde en afwasbare muren wordt verstaan : niet-absorberende oppervlakken die schoon zijn als zij met water werden gereinigd (bijvoorbeeld : tegels, muren in glad beton, ...). Het is daarbij de bedoeling dat oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen geen bron van verontreiniging zijn voor die levensmiddelen. Die eisen zijn ook van toepassing wanneer de grondstoffen worden opgeslagen in koelinstallaties.*
- *De koelinstallaties moeten steeds de juiste temperatuur hebben en de temperatuur moet worden gecontroleerd.*

b) De opslaglokalen moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.

[Bijlage III, Sectie XIV, Hoofdstuk I, Punt 5, b]

- *Goed onderhouden en schoon gehouden opslagplaatsen : dat impliceert de gebruikmaking van om het even welk systeem waarmee verontreiniging van de grondstoffen volledig kan worden vermeden. Dit kan bestaan in een plan voor geregelde reiniging van de plaats, de uitoefening van controle op de aanwezigheid van schadelijke organismen (bijvoorbeeld : gesloten ruimten, plan voor bestrijding van schadelijke organismen) of enig ander middel dat het mogelijk maakt te beletten dat stof of vuil de grondstoffen verontreinigen (bijvoorbeeld : opslag van grondstoffen in schone en afgedekte bakken). Daarnaast moet men zo werken dat de huden niet rechtstreeks met de grond in aanraking*

komen.

- *Het opslaglokaal mag uitsluitend worden gebruikt voor het opslaan van grondstoffen voor de vervaardiging van voedselgelatine (behalve de uitzondering in punt c).*

c) Wanneer grondstoffen die niet aan de in dit hoofdstuk vastgestelde voorschriften voldoen, in deze gebouwen worden opgeslagen en/of verwerkt, moeten zij in elk stadium van ontvangst, opslag, verwerking en verzending gescheiden worden gehouden van grondstoffen die wel aan de voorschriften van dit hoofdstuk voldoen.

[Bijlage III, Sectie XIV, Hoofdstuk I, Punt 5, c]

- *Het is toegestaan dat dierlijke bijproducten van categorie 3 (ongeschikt voor menselijke consumptie) en grondstoffen voor de vervaardiging van gelatine bestemd voor de menselijke consumptie in hetzelfde lokaal worden opgeslagen op voorwaarde dat zij van elkaar in ruimte of tijd worden gescheiden om kruisbesmetting te vermijden.*

## **2.2. Exploitatievoorwaarden**

### **2.2.1. Bepalingen van toepassing op grondstoffen**

1. In deze sectie wordt onder looiing verstaan: het verharden van huiden door middel van plantaardige looimiddelen, chroomzouten of andere stoffen als aluminiumzouten, ferrizouten, kiezelzouten, aldehyden en chinonen of andere synthetische verhardingsstoffen.

[Bijlage III, Sectie XIV, Punt 2]

2. Voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde gelatine mogen de volgende grondstoffen worden gebruikt:

- a) beenderen die geen specifiek risicomateriaal vormen, als omschreven in artikel 3, lid 1, onder g), van verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad;
- b) huiden van als landbouwhuisdier gehouden herkauwers;
- c) varkenshuiden;
- d) huid van pluimvee;
- e) ligamenten en pezen;
- f) huiden van vrij wild, en
- g) huiden en graten van vis.

[Bijlage III, Sectie XIV, Hoofdstuk I, Punt 1]

- *Huiden die worden gebruikt als grondstoffen voor de vervaardiging van gelatine bestemd voor de menselijke consumptie moeten schoon zijn. Dat betekent dat de exploitant van het verzamelcentrum of de leerlooierij zich ervan moet vergewissen of de huiden die hij van het slachthuis krijgt afkomstig zijn van runderen die tot categorie 1 behoren. Huiden van runderen van categorie 1 zijn schoon, droog en licht bevuild (zie voor details en illustraties het vademecum voor propeere dieren in het slachthuis dat beschikbaar is op*

de website van het FAVV: <https://favv-afscs.be/nl/publications/brochures/goede-vachtcondities-voor-veilig-vlees>).

- *De operator ziet erop toe dat de huiden tijdens het hele procédé schoon blijven.*

3. Het gebruik van huiden die een looiprocédé hebben ondergaan is verboden, ongeacht of dit procédé is voltooid.

[Bijlage III, Sectie XIV, Hoofdstuk I, Punt 2]

- *Alle bij het voorlooiPROCÉDÉ gebruikte producten (« nathuis ») moeten toegestaan zijn voor contact met levensmiddelen. Het gebruik van biociden of andere chemische stoffen die niet met levensmiddelen in aanraking mogen komen, is verboden.*
- *Het zout dat in verzamelcentra wordt gebruikt om de huiden te zouten moet van levensmiddelenkwaliteit zijn. Gebruik van enige andere zoutsoort zou een bron van chemische verontreiniging kunnen zijn en is dus verboden.*

4. In punt 1, a) tot en met e), vermelde grondstoffen moeten afkomstig zijn van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en die op grond van een keuring vóór en na het slachten geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden; de huiden van vrij wild moeten afkomstig zijn van vrij wild dat voor menselijke consumptie geschikt is bevonden.

[Bijlage III, Sectie XIV, Hoofdstuk I, Punt 3]

5. Grondstoffen moeten afkomstig zijn van inrichtingen die erkend of geregistreerd zijn op grond van verordening (EG) nr. 852/2004 of op grond van deze verordening.

[Bijlage III, Sectie XIV, Hoofdstuk I, Punt 4]

### **2.2.2. Vervoer en opslag van grondstoffen**

1. Grondstoffen die worden afgeleverd bij een verzamelcentrum of leerlooierij of bij de gelatineverwerkende inrichting, moeten vergezeld gaan van een document dat de inrichting van herkomst vermeldt en de in het aanhangsel bij deze bijlage vermelde gegevens bevat, zulks in plaats van het identificatiemerken.

[Bijlage III, Sectie XIV, Hoofdstuk II, Punt 1]

- *De huiden die in verzamelcentra of leerlooierijen worden afgeleverd moeten vergezeld gaan van het in het aanhangsel bij bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004 opgenomen document.*
- *Verzamelcentra of leerlooierijen die huiden leveren als grondstoffen voor de vervaardiging van gelatine of collageen bestemd voor de menselijke consumptie moeten die vergezeld doen gaan van het in het aanhangsel bij bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004 opgenomen document.*

2. Grondstoffen moeten gekoeld of bevroren worden vervoerd en opgeslagen, tenzij zij binnen 24 uur na verzending worden verwerkt. Ontvette en gedroogde beenderen of beenderlijm, gezouten, gedroogde en gekalkte huiden, en met een base of een zuur behandelde huiden mogen evenwel bij omgevingstemperatuur worden vervoerd en opgeslagen.

[Bijlage III, Sectie XIV, Hoofdstuk II, Punt 2]

- *Bij gekoelde opslag of gekoeld vervoer moet de temperatuur  $\leq 7^{\circ}\text{C}$ . Bij bevroren opslag of vervoer moet de temperatuur  $\leq -12^{\circ}\text{C}$ .*

### **2.2.3. Documenten**

**MODEL VAN HET BEGELEIDEND DOCUMENT VOOR GRONDSTOFFEN DIE BESTEMD  
ZIJN VOOR DE PRODUCTIE VAN GELATINE OF COLLAGEEN VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE**

Nummer van het handelsdocument: .....

I. Identificatie van de grondstoffen Aard van de grondstoffen: .....

Diersoort: .....

Type verpakking: .....

Aantal verpakkingen: .....

Nettogewicht (kg): .....

II. Herkomst van de grondstoffen

Type, naam, adres en nummer van erkenning/registratie/bijzondere vergunning van de inrichting van herkomst:

Naam en adres van de afzender (1): .....

III. Bestemming van de grondstoffen

Type, naam, adres en nummer van erkenning/registratie/bijzondere vergunning van de productie-inrichting van bestemming:

Naam en adres van de geadresseerde (2): .....

IV. Vervoermiddel: .....

.....

.....

.....

Gedaan te ..... op .....

.....

(Handtekening van de exploitant van de inrichting van herkomst of zijn vertegenwoordigers)

(1) Alleen indien verschillend van de inrichting van herkomst.

(2) Alleen indien verschillend van de inrichting van bestemming.

[Aanhangsel bij bijlage III]



---

**Wetgeving:**

- Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement et 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. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong