



Omzendbrief met betrekking tot particuliere slachtingen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren

Referentie	PCCB/S3/116116	Datum	05/05/2021
Huidige versie	3.0	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	particuliere slachtingen, slachthuizen, als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Tom Van Vooren, adviseur	Jean-François Heymans, directeur-generaal

1. Doel

Deze omzendbrief heeft als doel de reglementaire vereisten toe te lichten m.b.t. de particuliere slachtingen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren. Particuliere slachtingen van gekweekt wild zijn opgenomen in de omzendbrief betreffende het houden en slachten van gekweekt wild en bizons en het uitsnijden van vlees van gekweekt wild in een erkende inrichting (PCCB/S3/1172442).

2. Toepassingsgebied

Particuliere slachtingen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

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 (EG) nr. 1/2005 van de Raad van 22 december 2004 inzake de bescherming van dieren tijdens het vervoer en daarmee samenhangende activiteiten en tot wijziging van de Richtlijnen 64/432/EEG en 93/119/EG en van Verordening (EG) nr. 1255/97.

Verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2017 betreffende officiële controles en andere officiële activiteiten die worden uitgevoerd om de toepassing van de levensmiddelen- en diervoederwetgeving en van de voorschriften inzake diergezondheid, dierenwelzijn, plantgezondheid en gewasbeschermingsmiddelen te waarborgen, tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 999/2001, (EG) nr. 396/2005, (EG) nr. 1069/2009, (EG) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 en (EU) 2016/2031 van het Europees Parlement en de Raad, de Verordeningen (EG) nr. 1/2005 en (EG) nr. 1099/2009 van de Raad en de Richtlijnen 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG en 2008/120/EG van de Raad, en tot intrekking

van de Verordeningen (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad, de Richtlijnen 89/608/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG en 97/78/EG van de Raad en Besluit 92/438/EEG van de Raad (verordening officiële controles).

Wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel.

Koninklijk besluit van 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring der hier te lande geslachte dieren.

Koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen.

Koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Koninklijk besluit van 10 juni 2014 betreffende de voorwaarden voor het vervoer, het verzamelen en het verhandelen van landbouwhuisdieren.

Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

Koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

3.2. Andere

Omzendbrief betreffende het houden en slachten van gekweekt wild en bizons en het uitsnijden van vlees van gekweekt wild in een erkende inrichting (PCCB/S3/1172442)

Omzendbrief met betrekking tot het beheer van cysticercose en gortig vlees (PCCB/S3/1663108)

Omzendbrief over de verwijdering van gespecificeerd risicomateriaal (GRM) in slachthuizen, uitsnijderijen, productievestigingen van gehaktvlees, vleesbereidingen en vleesproducten en vleeswinkels (PCCB/S3/1340075)

4. Definities en afkortingen

Als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren: als landbouwhuisdier gehouden runderen (met inbegrip van de soorten Bubalus en Bison), varkens, schapen, geiten en éénhoevigen.

Gortig vlees: vers vlees dat niet zichtbaar door cysticercen is geïnfesteerd en afkomstig is van dieren die niet volledig door cysticercus geïnfesteerd zijn. Cysticercen zijn de larvale stadia van lintwormen en kunnen bij consumptie door de mens aanleiding geven tot gezondheidsproblemen.

Particuliere slachting: de slachting van een dier waarvan het vlees bestemd is voor de uitsluitende behoeften van de eigenaar en van zijn gezin.

Slachtdier: dier dat bestemd is om te worden vervoerd naar een slachthuis, dan wel naar een verzamelcentrum of een handelaarstal vanwaar het nog uitsluitend rechtstreeks naar een slachthuis mag worden gebracht.

Vervoerder: een natuurlijke persoon of rechtspersoon die voor eigen rekening of voor rekening van een derde dieren vervoert.

5. Particuliere slachtingen

Naast de commerciële slachtingen bestaan in België de zgn. particuliere slachtingen. Particuliere slachtingen zijn slachtingen van een dier waarvan het vlees bestemd is voor de uitsluitende behoeften van de eigenaar en van zijn gezin. Het is verboden om het vlees (ook niet een deel ervan) van particuliere slachtingen in het handelscircuit te brengen of aan derden af te staan. Dit vlees is immers uitsluitend bestemd voor de behoeften van de eigenaar van het geslachte dier en zijn gezin.

De persoon die een particuliere slachting aanvraagt of zelf uitvoert is geen operator in de voedselketen. Een particuliere slachting is geen activiteit in de voedselketen.

Een particuliere slachting is een Belgische regeling over het slachten die enkel kan worden uitgevoerd op het Belgische grondgebied.

5.1. Transport van dieren voor een particuliere slachting

Overeenkomstig verordening (EG) nr. 1/2005, artikel 1, punt 2, b en het koninklijk besluit van 10 juni 2014, bijlage I, A, is de persoon die met zijn voertuig het dier bestemd voor een particuliere slachting vervoert, vervoerder en houder van het dier, maar wordt niet beschouwd als professioneel vervoerder als de verplaatsing van het dier beperkt is tot een afstand van maximaal 50 km, te rekenen in vogelvlucht tussen de verblijfplaats van het dier en de plaats waar het dier zal geslacht worden (ten huize van de particulier of in een slachthuis – zie punt 5.2).

Degene die dit transport van een dier voor particuliere slachting doet, kan de particuliere bestemming van het vlees zijn, of de houder / verkoper van het dier, die voor rekening van de particuliere bestemming het dier vervoert naar het slachthuis of naar de woonplaats van de particuliere bestemming.

De persoon die niet beantwoordt aan deze voorwaarden, wordt aanzien als professioneel vervoerder. Dit is onder meer het geval bij een derde partij die niet de ontvanger van het vlees of de houder / verkoper van het dier is en die het dier namens de particuliere bestemming zou vervoeren. Een professionele vervoerder moet voldoen aan alle regels van professioneel vervoer, ook wanneer het een vervoer betreft van een dier dat bestemd is voor particuliere slachting.

Iedereen die een dier vervoert, moet ook tijdens het transport zorgen voor het welzijn van het dier. De controle op dierenwelzijn valt onder de verantwoordelijkheid van de gewesten waarmee u contact kunt opnemen voor meer informatie over dit onderwerp.

5.2. Plaats van het slachten

Het slachten van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, mag in de regel alleen gebeuren in een erkend slachthuis. Welke dieren er mogen geslacht worden, blijkt uit de erkenning die aan het slachthuis werd verstrekt.

Op de regel dat dieren in een slachthuis geslacht moeten worden, gelden enkele specifieke uitzonderingen waarbij alle of een deel van de slachtverrichtingen op een andere plaats mogelijk zijn:

- de slachting en uitslachting bij een particulier thuis van varkens, schapen en geiten (het vlees is uitsluitend bestemd voor de particulier en zijn huisgezin), de zgn. thuisvlachting;
- het uitsluitend kelen en uitbloeden van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren bij een noodvlachting¹.

Voor varkens, schapen en geiten heeft de particulier dus de keuze om de dieren in een slachthuis of bij hem thuis te (laten) slachten.

Runderen en éénhoevigen moeten evenwel altijd, dus ook in geval van particuliere vlachting, in een slachthuis worden geslacht, uitgezonderd noodvlachtingen (zie de [omzendbrief](#) over noodvlachtingen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren (PCCB/S3/GDS/952588)).

Het moet opgemerkt worden dat de regionale of lokale bevoegde overheden beperkingen bij thuisvlachting (tot zelfs een volledig verbod) kunnen opleggen.

Bovendien moeten de bepalingen over dierenwelzijn bij een eventueel transport naar het slachthuis en bij thuisvlachting, evenals de bepalingen over milieuwetgeving (meer bepaald het afvalbeheer bij thuisvlachting) waarvoor de regionale overheden bevoegd zijn, gerespecteerd worden. De bevoegde regionale overheden zijn verantwoordelijk voor de controles op dit gebied.

Elke andere van toepassing zijnde lokale regel moet natuurlijk ook gerespecteerd worden.

5.3. Slachtaangifte

In geval van een particuliere thuisvlachting (en dus afhankelijk van wat de lokale en regionale voorschriften toestaan) geldt dat de slachtaangifte minstens 2 werkdagen op voorhand door de eigenaar van het dier zelf bij de gemeente van zijn woonplaats moet worden gedaan. Indien de particuliere vlachting in een slachthuis plaatsvindt, gebeurt de aangifte in het slachthuis bij de aankomst van het dier. In beide gevallen ontvangt de particulier een slachtaangiftebewijs dat hij zelf dient te bewaren tot het eind van het jaar volgend op de vlachting.

Om als aangever van een particuliere vlachting te kunnen optreden, moet men zich voorafgaand laten registreren in de gemeente of de zetel van de lokale controle-eenheid van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. Deze registratie hoeft maar één keer te gebeuren en als de aanvrager nog niet geregistreerd is in Sanitel.

Het is aan te bevelen dat iemand die een privévlachting wenst uit te voeren in een slachthuis voorafgaand contact opneemt met de verantwoordelijke van het slachthuis alvorens zijn dier daarheen te brengen.

5.4. Keuring

Bij een particuliere vlachting buiten het slachthuis (thuisvlachting) wordt er geen veterinaire keuring opgelegd, wat wel het geval is bij een particuliere vlachting in een slachthuis.

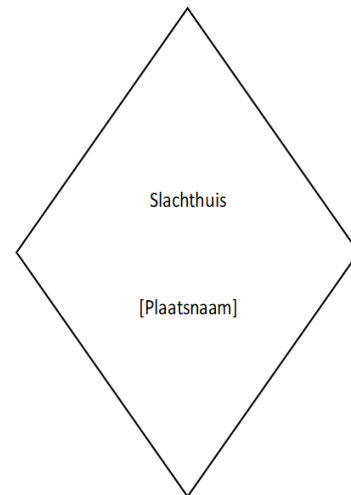
¹ Informatie over noodvlachtingen is terug te vinden in een specifieke omzendbrief over dit onderwerp: <http://www.favv-afsc.a.fgov.be/dierlijkeproductie/dieren/noodvlachtingen>

Particuliere slachtingen worden in het slachthuis aan dezelfde keuringsprocedures onderworpen als de commerciële slachtingen, maar het vlees dat geschikt wordt bevonden voor menselijke consumptie wordt niet bekleed met het ovale gezondheidsmerk dat het op de markt brengen van het vlees toelaat.

Karkassen en slachtafvallen bekomen bij een particuliere slachting in een slachthuis, worden - nadat ze geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden - bekleed met een bijzonder ruitvormig keurmerk.

Het ruitvormige keurmerk heeft de volgende specificaties:

- vorm: ruit
- zijde: 6 cm
- letters: 0,5 cm hoog
- aanduidingen:
 - “slachthuis”
 - naam van de plaats waar het slachthuis zich bevindt.



De slachthuisbeheerder kan de koppen van runderen, schapen en geiten ouder dan 12 maanden, die gespecificeerd risicomateriaal vormen en bestemd zijn voor destructie, niet aan de eigenaar van het slachtdier overhandigen. Hij kan de eigenaar wél de interne en externe kauwspieren meegeven van zijn geslacht dier, indien dit geschikt bevonden werd voor menselijke consumptie.

Bij een particuliere slachting van een paard en een varken in het slachthuis, is een trichineonderzoek noodzakelijk. Als echter kan aangetoond worden dat deze dieren onder gecontroleerde huisvesting zijn gehouden, kan er na goedkeuring van de officiële dierenarts afgeweken worden van deze verplichting (een geldige VKI is tevens noodzakelijk).

5.5. Bestemming van het vlees

Het is verboden om vlees van particuliere slachtingen in het handelscircuit te brengen.

Uitzondering: in het geval dat bij de keuring cysticercose (gortig vlees) wordt vastgesteld, mag de particulier, in akkoord met de veehouder van wie hij zijn dier (rond) had aangekocht, de eigendom van het karkas en het slachtafval van het geïnfesteerde rund opnieuw overdragen aan de veehouder of aan een verzekeraar met wie de veehouder eventueel een cysticercoseverzekeringpolis had afgesloten. Het statuut van particuliere slachting wordt daardoor tenietgedaan en de veehouder of de verzekeraar kunnen dan het vlees op de markt brengen mits uiteraard de bevroering van het gortig vlees werd toegepast. Zie de omzendbrief met betrekking tot het beheer van cysticercose en gortig vlees voor meer informatie over dit onderwerp.

Het vlees van particuliere slachtingen mag dus in de regel enkel rechtstreeks van het slachthuis naar de woning van de eigenaar van het geslachte dier worden overgebracht.

Op deze regel bestaan een aantal uitzonderingen om de verwijdering van de wervelkolom (wanneer dit gespecificeerd risicomateriaal is (zie de omzendbrief over de verwijdering van gespecificeerd risicomateriaal (GRM) in slachthuizen, uitsnijderijen, productievestigingen van gehaktvlees, vleesbereidingen en vleesproducten en vleeswinkels)) uit runderkarkassen en de bevroering van gortig

vlees te vergemakkelijken. Het vlees bekomen bij een particuliere slachting mag in de hieronder beschreven gevallen aanwezig zijn in de volgende erkende levensmiddelenbedrijven:

- in een uitsnijderij:
 - voor het versnijden van gortig vlees, voorafgaandelijk aan de overbrenging naar een inrichting die beschikt over passende installaties om gortig vlees in te vriezen;
 - voor het verwijderen van de wervelkolom uit karkassen van runderen ouder dan 30 maanden (op de publicatiedatum van deze omzendbrief is België een land met een verwaarloosbare BSE-risicostatus en wordt de wervelkolom van runderen ouder dan 30 maanden die in België geboren en gekweekt zijn dus niet beschouwd als gespecificeerd risicomateriaal dat moet worden verwijderd in een erkende uitsnijderij);
- in een inrichting die beschikt over passende installaties om gortig vlees in te vriezen: voor het invriezen van gortig vlees.

De karkassen die om één van de bovengenoemde redenen naar een levensmiddelenbedrijf worden verzonden, moeten voorzien zijn van een etiket met vermelding van:

- de naam en het adres van het levensmiddelenbedrijf van bestemming
- de reden van de verzending.

In de registers van het levensmiddelenbedrijf van verzending en ontvangst dient de reden van verzending c.q. de aanwezigheid van het vlees vermeld te worden.

Slachtafvallen die een, ingevolge een bij de keuring vastgestelde cysticercoseïnfestatie, te bevriezen runderkarkas niet vergezellen, worden ongeschikt voor consumptie verklaard.

In bijlage is schematisch weergegeven wat de meest voorkomende opeenvolgende bestemmingen van particuliere slachtingen zijn, alsook de verplichtingen qua etikettering en begeleidende documenten.

Het is duidelijk dat de eindbestemming van al het vlees steeds de particulier is voor wiens rekening de particuliere slachting is gedaan. Te allen tijde dienen maatregelen te worden genomen om een duidelijk onderscheid te kunnen maken tussen vlees voortkomend van particuliere slachtingen enerzijds en vlees voortkomend van commerciële slachtingen anderzijds.

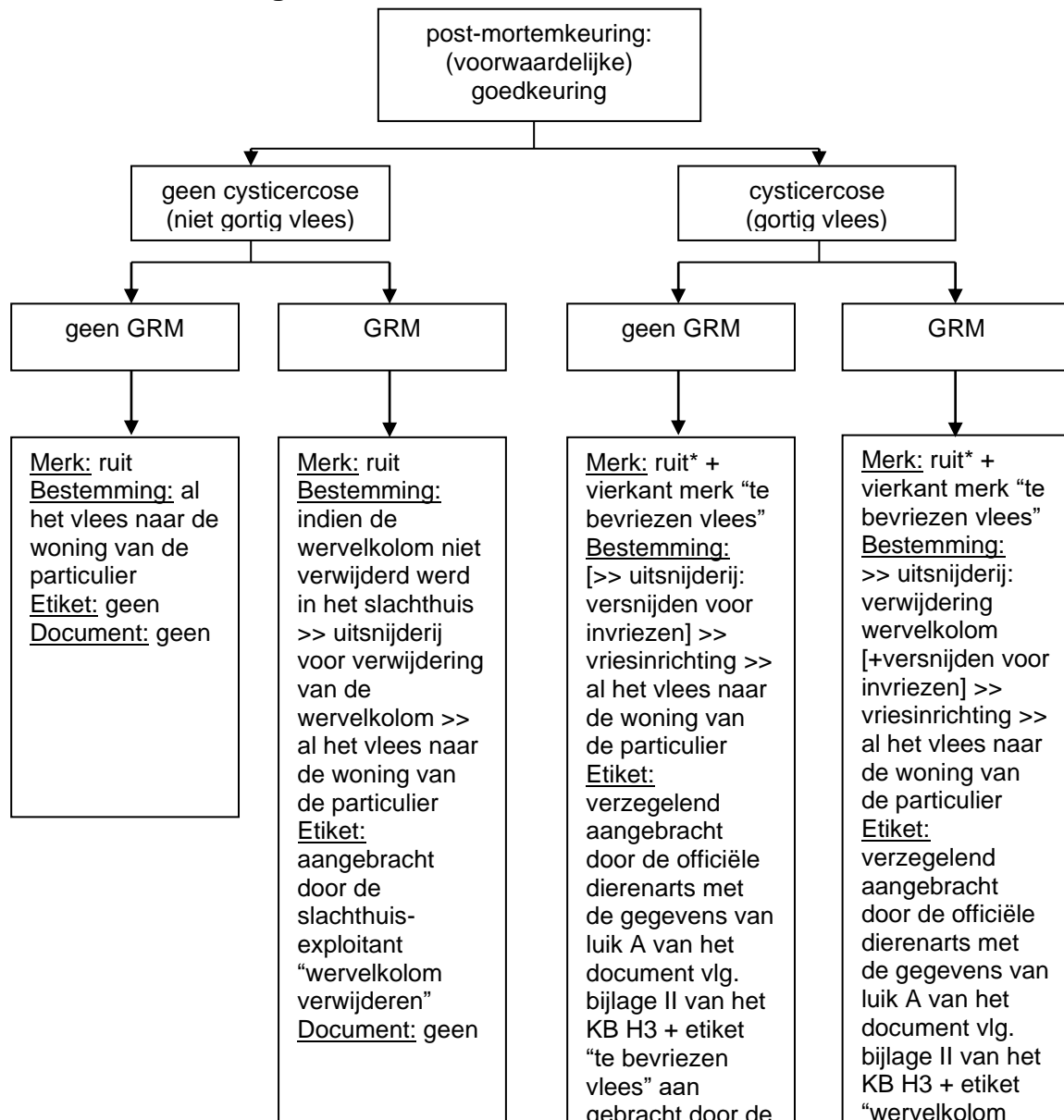
6. Bijlagen

Bijlage: schematische voorstelling opeenvolgende bestemmingen van particuliere slachtingen.

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	10.01.2006	Originele versie
2.0	22.09.2014	- Compilatie van de bestaande regels m.b.t. particuliere slachtingen; - Aanpassing van de lay-out aan het nieuwe format voor omzendbrieven FAVV
2.1	11/04/2016	Publicatie van het KB van 30.11.2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
2.2	30/01/2018	De enige wijziging betreft de vervanging van provinciale controle-eenheid door lokale controle-eenheid
3.0	Datum van publicatie	Revisie van de wettelijke bepalingen en update

Bijlage: schematische voorstelling opeenvolgende bestemmingen van particuliere slachtingen



*als overdracht aan veehouder / verzekeraar,
dan ovaal merk en bestemming:
handelscircuit

Verklaring afkortingen en symbolen:

[...]: facultatieve stap
>>: naar

GRM: gespecificeerd risicomateriaal
KB H3: Koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Merk: ruit* + vierkant merk “te bevrozen vlees”
Bestemming:
>> uitsnijderij:
verwijdering
wervelkolom
[+versnijden voor
invriezen] >>
vriesinrichting >>
al het vlees naar
de woning van
de particulier
Etiket:
verzegelend
aangebracht
door de officiële
dierenarts met
de gegevens van
luik A van het
document vlg.
bijlage II van het
KB H3 + etiket
“wervelkolom
verwijderen” aan
gebracht door de
exploitant (tenzij
verwijdering in
het slachthuis
heeft
plaatsgevonden)
+ etiket “te
bevrozen vlees”
aangebracht
door de
slachthuisexploit-
ant
Document:
vervoerdocu-
ment vlg. bijlage
II van KB H3