Regels met betrekking tot het vervoer van onvolledig gekoeld vlees van karkassen van schapen, geiten, runderen en varkens.

In dit informatiedocument wordt u geïnformeerd over de regels met betrekking tot het vervoer van onvolledig gekoeld vlees van karkassen van runderen, schapen, geiten en varkens.

Wat is er mogelijk?

In Verordening (EG) 853/2004, Bijlage III, Sectie I, Hoofdstuk VII, punt 3 wordt beschreven dat het onder voorwaarden mogelijk is hele karkassen, halve karkassen, kwartieren of halve, in drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde, karkassen van runderen, schapen, geiten en varkens van het slachthuis af te voeren voordat een kerntemperatuur van 7°C is bereikt.

Wat zijn die voorwaarden?

i) de temperatuur wordt gecontroleerd en geregistreerd in het kader van procedures die op de HACCP- beginselen zijn gebaseerd.

Dit betekent dat die procedures minstens de volgende elementen moeten omvatten:

- Doel
- Norm (kritieke limieten)
- Beheersmaatregelen (zowel preventieve als corrigerende)
- Registraties
- Uitvoerder (verantwoordelijke)
- Procedure moet onderdeel van de verificatie zijn.

ii) Iedere deelnemende **verzender** moet van de bevoegde autoriteit van de plaats van vertrek gedocumenteerde toestemming gekregen hebben om van deze afwijking gebruik te maken.

Voor transporten die Nederlandse slachthuizen verlaten is de bevoegde autoriteit de NVWA, voor transporten die uit andere lidstaten naar Nederland komen is het de bevoegde autoriteit van het land van vertrek. **Slachterijen** vragen de Nederlandse toestemming aan via www.nvwa.nl> Erkenningen, registraties en vergunningen > Informatie, aanvragen, intrekken, wettelijke eisen en bedrijvenlijsten > Slachthuis > Aanvragen > Vraag een erkenning en/of aanvullende vergunning aan > Aanvraagformulier voor ondernemers.

iii) het voertuig waarmee dit vlees wordt vervoerd, is uitgerust met een instrument dat de luchttemperaturen waaraan dit vlees wordt blootgesteld op zodanige wijze meet en registreert dat de bevoegde instanties kunnen controleren of de in punt viii) gestelde voorwaarden inzake duur en temperatuur zijn nageleefd.

Er is voor dit transport dus geen eis meer voor 1 of 2 sterren koelauto's; u bent zelf verantwoordelijk voor het gebruik van koelauto's die de vereiste koelomstandigheden leveren en het bewaren van de temperatuurregistraties;

iv) het voertuig waarmee dit vlees wordt vervoerd, verzamelt per transport vlees uit slechts één slachthuis;

v) karkassen, halve karkassen, kwartieren, of halve in ten hoogste 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 ze worden vervoerd in hetzelfde compartiment als karkassen, halve karkassen, kwartieren, of halve in drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde karkassen die wel voldoen aan de temperatuureis van 7 °C;

Bron: NVWA, directie Keuren, afdeling O&O team Slachtplaatsen
Ingangsdatum: 01-03-2019

vi) de zending gaat vergezeld van een verklaring van het verzendende slachthuis; die verklaring vermeldt:

- de duur van koeling vóór het laden
- het tijdstip waarop met het laden van dit vlees 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
- de naam van de bevoegde autoriteit die de afwijking heeft toegestaan

vii) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf van bestemming die voor het eerst deze zendingen ontvangt (die de 7 °C niet hebben bereikt voorafgaand aan het vervoer) moet de bevoegde autoriteiten hiervan in kennis stellen vóór ontvangst;

Voor een **uitsnijderij** doet u dit door een registratie aan te vragen via www.nvwa.nl > Erkenningen, registraties en vergunningen > Informatie, aanvragen, intrekken, wettelijke eisen en bedrijvenlijsten > Uitsnijderij > Aanvragen > Vraag een erkenning en/of aanvullende vergunning aan > Aanvraagformulier voor ondernemers

viii) het vlees moet in overeenstemming met de parameters in bijlage 1 worden vervoerd.

Afhankelijk van de beoogde transportduur en diersoort zijn de volgende parameters van toepassing:

- **De 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.
- **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.
- **De maximaal toegestane tijdsduur vanaf het moment van het doden tot het bereiken van de maximaal toegestane oppervlaktemperatuur bij het laden**.
- **De maximale luchttemperatuur** waaraan het vlees mag worden blootgesteld vanaf het moment waarop het laden begint, en tijdens de gehele duur van het vervoer.
- **De maximaal dagelijks gemiddeld aeroob 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).
- **De maximaal toegestane kerntemperatuur** van het vlees tijdens en na het laden.”.

Bron: NVWA, directie Keuren, afdeling O&O team Slachtplaatsen
Ingangsdatum: 01-03-2019

ix) 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 7 °C hebben bereikt, wanneer zij zijn vervoerd met de toestemming van de bevoegde autoriteit en onder de voorwaarden die aan die toestemming verbonden zijn. 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 7 °C, indien het niet reeds onder deze temperatuur is.".

Wat moet u nu doen?

Gaat uw bedrijf karkassen, halve karkassen, kwartieren of halve, in ten hoogste drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde, karkassen **verzenden** voordat de kerntemperatuur de 7 °C heeft bereikt? Vraag dan moet een toestemming aan. Na beoordeling van uw procedures ontvangt u ons besluit.

Wilt u karkassen, halve karkassen, kwartieren of halve, in ten hoogste drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde, karkassen die zijn verzonden voordat de kerntemperatuur de 7°C heeft bereikt, **ontvangen?**
Laat u eenmalig registreren via www.nvwa.nl > Erkenningen, registraties en vergunningen > Informatie, aanvragen, intrekken, wettelijke eisen en bedrijvenlijsten > Uitsnijderij > Aanvragen > Vraag een erkenning en/of aanvullende vergunning aan > Aanvraagformulier voor ondernemers.
Dit geldt zowel voor het ontvangen van vlees uit Nederland als uit andere Europese lidstaten.

Bron: NVWA, directie Keuren, afdeling O&O team Slachtplaatsen
Ingangsdatum: 01-03-2019

Bijlage 1

— voor een maximale vervoersduur[1] van **zes uur**:

Soort	Oppervlakte-temperatuur[2]	Maximale tijdsduur voor het koelen tot de oppervlakte-temperatuur[3]	Maximale luchttemperatuur tijdens het vervoer[4]	Maximaal dagelijks gemiddeld aeroob kiemgetal van het karkas[5]
Schapen en geiten	7 °C	8 uur	6 °C	$\log_{10}$ 3,5 kve/cm2
Runderen		20 uur		$\log_{10}$ 3,5 kve/cm2
Varkens		16 uur		$\log_{10}$ 4 kve/cm2

— voor een maximale vervoersduur [1] van **dertig uur**:

Soort	Oppervlakte temperatuur	Maximale tijdsduur voor het koelen tot de oppervlakte temperatuur	Kern temperatuur [6]	Maximale luchttempera-tuur tijdens het vervoer	Maximaal dagelijks gemiddeld aeroob kiemgetal van het karkas
Varkens	7 °C	16 uur	15 °C	6 °C	$\log_{10}$ 4 kve/cm2

— voor een maximale vervoersduur [1] van **zestig uur**:

Soort	Oppervlakte temperatuur	Maximale tijdsduur voor het koelen tot de oppervlakte temperatuur	Kern temperatuur	Maximale luchttempera-tuur tijdens het vervoer	Maximaal dagelijks gemiddeld aeroob kiemgetal van het karkas
Schapen en geiten	4 °C	12 uur	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 kve/cm2
Runderen		24 uur			

[1] 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.

[2] 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.

[3] De maximaal toegestane tijdsduur vanaf het moment van het doden tot het bereiken van de maximaal toegestane oppervlaktemperatuur bij het laden.

[4] De maximale luchttemperatuur waaraan het vlees mag worden blootgesteld vanaf het moment waarop het laden begint, en tijdens de gehele duur van het vervoer.

[5] Maximaal dagelijks gemiddeld aeroob 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).

[6] De maximaal toegestane kerntemperatuur van het vlees tijdens en na het laden."

Bron: NVWA, directie Keuren, afdeling O&O team Slachtplaatsen

Ingangsdatum: 01-03-2019