



EUROPESE COMMISSIE
DIRECTORAAT-GENERAAL GEZONDHEID EN CONSUMENTEN

Directoraat F - Voedsel- en Veterinair Bureau

DG(SANCO) 2012-6367 – MR DEFINITIEF

EINDVERSLAG VAN EEN AUDIT

UITGEVOERD IN

NEDERLAND

VAN 26 NOVEMBER TOT EN MET 5 DECEMBER 2012

OM HET BESTAANDE CONTROLESYSTEEM VOOR DE PRODUCTIE VAN
SEPARATORVLEES TE CONTROLEREN

Slechts de tekst in de Engelse taal is authentiek

Samenvatting

In dit verslag worden de resultaten beschreven van een audit van het Voedsel- en Veterinair Bureau (VVB) in Nederland van 26 november tot en met 5 december 2012. Het doel van de audit was het bestaande controlesysteem voor de productie van separatorvlees (SV) te controleren.

Het verslag concludeert dat er in Nederland een officieel controlesysteem bestaat om de productie en het gebruik van SV te controleren. De officiële controles waren over het algemeen toereikend, maar volstonden niet om bepaalde tekortkomingen op te sporen en bepaalde voorschriften ten aanzien van de algemene hygiëne, op risicoanalyses en kritische controlepunten (HACCP) gebaseerde procedures en specifieke voorschriften voor de productie van SV te handhaven.

Het systeem voor de erkenning van inrichtingen strookt met de relevante EU-eisen. De bevoegde autoriteit (BA) van Nederland heeft evenwel geen gevolg gegeven aan een aanbeveling uit eerdere verslagen van het VVB inzake de toepassing van adequate maatregelen wanneer niet aan de erkenningsvoorwaarden is voldaan.

Bovendien strookt het standpunt van de Nederlandse BA ten aanzien van de etikettering van producten die SV bevatten voor eindverbruikers niet met de EU-wetgeving ter zake en worden de EU-voorschriften inzake de etikettering voor de eindverbruiker niet gehandhaafd.

In het verslag worden aan de Nederlandse BA een aantal aanbevelingen gedaan die bedoeld zijn om de vastgestelde tekortkomingen te verhelpen en de toepassing van de bestaande officiële controlesystemen te verbeteren.

Inhoudsopgave

| | | |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1 | INLEIDING | 1 |
| 2 | DOELSTELLINGEN | 1 |
| 3 | RECHTSGRONDSLAG..... | 2 |
| 4 | ACHTERGROND..... | 2 |
| 4.1 | EERDERE VVB-AUDIT | 2 |
| 4.2 | PRODUCTIE- EN HANDELINFORMATIE | 2 |
| 5 | BEVINDINGEN EN CONCLUSIES | 3 |
| 5.1 | BEVOEGDE AUTORITEITEN..... | 3 |
| 5.2 | WETGEVING, TENUITVOERLEGGINGSMAATREGELEN EN RICHTSNOEREN..... | 4 |
| 5.3 | OFFICIËLE CONTROLES OP DE PRODUCTIE EN HET IN DE HANDEL BRENGEN | 6 |
| 5.3.1 | <i>ERKENNINGSPROCEDURES.....</i> | <i>6</i> |
| 5.3.2 | <i>OFFICIËLE CONTROLES BIJ SV-PRODUCERENDE INRICHTINGEN</i> | <i>7</i> |
| 5.3.3 | <i>OFFICIËLE CONTROLES OP HET NIVEAU VAN INRICHTINGEN DIE GRONDSTOFFEN PRODUCEREN</i> | <i>10</i> |
| 5.3.4 | <i>OFFICIËLE CONTROLES OP HET NIVEAU VAN INRICHTINGEN DIE SV GEBRUIKEN.....</i> | <i>10</i> |
| 5.3.5 | <i>OFFICIËLE CONTROLES OP DE NALEVING VAN DE MICROBIOLOGISCHE CRITERIA VOOR LEVENS MIDDELEN DOOR ELB'S.....</i> | <i>11</i> |
| 5.3.6 | <i>TRACEERBAARHEID – ETIKETTERING – IDENTIFICATIEMERKEN.....</i> | <i>12</i> |
| 6 | ALGEHELE CONCLUSIES..... | 13 |
| 7 | SLOTVERGADERING..... | 14 |
| 8 | AANBEVELINGEN | 14 |
| | BIJLAGE 1 – VERWIJZINGEN NAAR WETGEVING | 16 |

LIJST MET IN DIT VERSLAG GEBRUIKTE AFKORTINGEN EN DEFINITIES

| Afkorting | Verklaring |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| BA('s) | Bevoegde autoriteit(en) |
| CBA('s) | Centrale bevoegde autoriteit(en) |
| EG | Europese Gemeenschap |
| EU | Europese Unie |
| ELB('s) | Exploitant(en) van levensmiddelenbedrijven |
| VVB | Voedsel- en Veterinair Bureau |
| HACCP | Gevarenanalyse en kritische controlepunten |
| Hygiënepakket | Verordeningen (EG) nr. 852/2004, nr. 853/2004 en nr. 854/2004 |
| PB | Publicatieblad |
| SV | Separatorvlees |
| RASFF | Europees systeem voor snelle waarschuwingen voor levensmiddelen en diervoeders |
| SANCO | Directoraat-generaal Gezondheid en consumenten van de Europese Commissie |
| NVWA | <i>Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit</i> |

1 INLEIDING

De audit vond plaats in Nederland van 26 november tot en met 5 december 2012 en werd verricht als onderdeel van het auditprogramma van het VVB.

Het auditteam bestond uit drie auditors van het VVB. Gedurende de gehele audit werd het team vergezeld door vertegenwoordigers van de BA.

Op 26 november 2012 werd in Utrecht een openingsbijeenkomst gehouden met vertegenwoordigers van de centrale bevoegde autoriteit (CBA) en de *Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit* (hierna NVWA genoemd). Op deze bijeenkomst bevestigde het auditteam de doelstellingen en het stappenplan van de audit en vroeg het om verduidelijking ten aanzien van de informatie die voor de audit door de CBA werd verstrekt en om aanvullende informatie ten aanzien van de specifieke aspecten van het bestaande controlesysteem.

2 DOELSTELLINGEN

Deze audit had tot doel na te gaan of bij de productie van SV:

- de algemene voorschriften voor de verrichting van officiële controles zoals vastgesteld in Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn worden nageleefd en
- of het bestaande officiële controlesysteem voor de productie en het in de handel brengen van SV strookt met de EU-voorschriften (SV wordt gedefinieerd in Verordening (EG) nr. 853/2004 (bijlage I, punt 1.14) en de specifieke voorschriften voor de productie ervan zijn beschreven in sectie V van bijlage III bij dezelfde verordening).

Onderstaande tabel bevat de bezochte inrichtingen en de vergaderingen die werden georganiseerd om bovenstaande doelstellingen te bereiken:

| BEVOEGDE AUTORITEITEN | | | Opmerkingen |
|-------------------------------------------------------------|----------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bevoegde autoriteiten | Centraal | 2 | Openings- en slotvergaderingen |
| VOEDSELVERWERKENDE BEDRIJVEN | | | |
| Uitsnijderijen | | 2 | Een voor varkensvlees en een voor pluimveevlees, geïntegreerd in bedrijven die SV produceren |
| Productie-inrichtingen voor SV | | 5 | Twee inrichtingen die SV produceren op basis van varkensvlees en drie op basis van pluimveevlees |
| Inrichtingen die vleesproducten/vleesbereidingen produceren | | 3 | Bedrijven die vleesproducten produceren die een warmtebehandeling ondergaan |

3 RECHTSGRONDSLAG

De audit werd verricht overeenkomstig de algemene bepalingen van de EU-wetgeving, en met name artikel 45 van Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn.

De volledige verwijzingen naar de EU-wetgeving zijn te vinden in bijlage 1. De in dit verslag genoemde rechtsinstrumenten verwijzen, in voorkomend geval, naar de laatst gewijzigde versie.

4 ACHTERGROND

4.1 EERDERE VVB-AUDIT

Dit was de eerste audit in Nederland waarin specifiek werd gekeken naar SV.

4.2 PRODUCTIE- EN HANDELI NFORMATIE

De informatie in onderstaande tabel werd verstrekt door de CBA. In de eerste tabel wordt de hoeveelheid SV (in ton) aangegeven die in 2011 en 2012 in Nederland werd geproduceerd, opgesplitst per soort:

| Soort | 2011 | 2012* |
|---------------|----------------|----------------|
| Pluimveevlees | 173 099 | 159 895 |
| Varkensvlees | 9 658 | 10 396 |
| Totaal | 182 757 | 170 291 |

* De gegevens voor 2012 zijn gebaseerd op de gegevens voor januari-augustus/september en geven het verwachte totale volume voor 2012 op basis van extrapolatie.

In de tweede tabel worden gegevens verstrekt over de handel in en invoer/uitvoer van SV van/naar bedrijven die SV produceren en gebruiken of verhandelen. SV dat rechtstreeks wordt verhandeld en/of ingevoerd door bedrijven die vleesbereidingen en vleesproducten produceren, is niet opgenomen in deze tabel.

| | 2010 | 2011 |
|--------------------------------------------|--------|--------|
| SV verzonden naar Nederland (ton) | | |
| Uit andere lidstaten | 2 361 | 360 |
| Uit derde landen | - | - |
| SV verzonden vanuit Nederland (ton) | | |
| Naar andere lidstaten | 43 617 | 36 219 |
| Naar derde landen | 35 102 | 45 113 |

De afgelopen drie jaar is er één melding geweest van het Europees systeem voor snelle waarschuwingen voor levensmiddelen en diervoeders (RASFF) inzake in Nederland geproduceerd SV. De maatregelen die de Nederlandse BA heeft getroffen naar aanleiding van die melding werden in deze audit niet beoordeeld.

5 BEVINDINGEN EN CONCLUSIES

5.1 BEVOEGDE AUTORITEITEN

Wettelijke vereisten

Artikelen 4, 8, 54 en 55 van Verordening (EG) nr. 882/2004. Sectie III van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004, met name hoofdstuk IV.

Bevindingen

De SV-sector in Nederland valt onder het toezicht van de NVWA en het officiële controlesysteem is hetzelfde als dat voor alle andere levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Alle officiële controles worden verricht door ambtenaren van de NVWA en worden op het centrale niveau georganiseerd. Slachthuizen en uitsnijderijen met inrichtingen voor de productie van SV worden geïnspecteerd door teams van dierenartsen van de divisie Veterinair & import. Op zichzelf staande inrichtingen voor de productie van SV en inrichtingen die verbonden zijn aan een bedrijf dat vleesproducten of vleesbereidingen produceert, worden geïnspecteerd door teams van levensmiddeleninspecteurs van de divisie Consument & veiligheid. Er werden geen grote problemen vastgesteld door het auditteam ten aanzien van de coördinatie en samenwerking tussen de twee divisies van de BA. De grootste verschillen werden opgemerkt met betrekking tot de frequentie van de officiële controles, die hoger lag voor SV-inrichtingen in een slachthuis of uitsnijderij, en met betrekking tot de beroepskwalificaties van de bevoegde inspecteur, aangezien inspecteurs van de divisie Consument & veiligheid niet noodzakelijk dierenartsen hoeven te zijn (zoals bij de Divisie Veterinair & import), maar ook levensmiddelentechnologen kunnen zijn. Alle inspecteurs hebben de hoedanigheid van ambtenaar, om eventuele belangenvermenging te voorkomen.

Een uitvoeriger beschrijving van de BA's en het officiële controlesysteem vindt u in het landenprofiel voor Nederland op deze website:

http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles_en.cfm en specifiek voor de gecontroleerde sector, in de verslagen DG(SANCO)/2011-6008 en DG(SANCO)/2011-6019.

Het auditteam merkte op dat ambtenaren over de nodige juridische bevoegdheden beschikken om officiële controles te verrichten en de toepasselijke wetgeving te handhaven. De inspecties werden uitgevoerd met behulp van checklists en de resultaten van de officiële controles werden bijgehouden in een gegevensbank die voor alle inspecteurs toegankelijk is. In alle bezochte inrichtingen werden de verslagen van de verrichte officiële controles ter beschikking van het auditteam gesteld.

De officiële controles worden verricht op basis van risico's, en het belangrijkste risicocriterium waarmee rekening wordt gehouden, is het nalevingsniveau van de ELB. De vastgestelde frequentie voor officiële controles werd in de bezochte inrichtingen gewoonlijk gehaald. Bij eventuele kleine tekortkomingen werd een mondelinge waarschuwing gegeven, en bij inbreuken die gevolgen hadden voor de voedselveiligheid werd een schriftelijke waarschuwing naar de ELB gestuurd. In één bezochte inrichting werd dit evenwel niet altijd strikt toegepast en was er bij niet-naleving enkel een mondelinge waarschuwing gegeven. Een vertegenwoordiger van de BA lichtte toe dat bepaalde inbreuken door de ambtenaren

anders werden begrepen en geïnterpreteerd en dat de indeling van zulke inbreuken dus verder moet worden geharmoniseerd.

Er werden eveneens bewijzen voorgelegd voor de uitgevoerde follow-upinspecties.

Conclusies

De Nederlandse BA's zijn duidelijk benoemd en beschikken over de nodige juridische bevoegdheden om officiële controles uit te voeren binnen het toepassingsgebied van deze audit, overeenkomstig de voorschriften van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 882/2004.

5.2 WETGEVING, TENUITVOERLEGGINGSMAATREGELEN EN RICHTSNOEREN

Wettelijke vereisten

Artikel 291 van het Verdrag betreffende de werking van de EU vereist dat de lidstaten alle maatregelen van intern recht moeten nemen die nodig zijn ter uitvoering van de juridisch bindende handelingen van de Unie.

Artikel 7 van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne bepaalt dat de lidstaten de opstelling van nationale gidsen voor goede praktijken inzake hygiëne en de toepassing van de HACCP-beginselen stimuleren, overeenkomstig artikel 8 van de verordening. In artikel 8, lid 1, van dezelfde verordening is bepaald dat nationale gidsen voor goede praktijken worden opgesteld door de levensmiddelenbranche, in overleg met vertegenwoordigers van belanghebbende partijen.

Bevindingen

In Nederland bestaat er naast de Verordeningen (EG) nr. 852/2004, 853/2004 en 2073/2005 geen wetgeving inzake SV. Deze verordeningen zijn opgenomen in de Nederlandse wetgeving (*Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen*, artikel 2).

Richtlijn 2000/13/EG inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede de daarvoor gemaakte reclame is volledig omgezet in de Nederlandse wetgeving (*Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen*) en er bestaan geen aanvullende bepalingen.

Er werd geen grondige beoordeling van de bovenstaande Nederlandse wetgeving verricht.

De BA's beschikken over gedetailleerde instructies voor het verrichten van officiële controles in verschillende soorten inrichtingen, die zijn opgenomen in de desbetreffende richtsnoeren en in zogeheten 'projectprotocollen'. Er worden eveneens richtsnoeren voor ambtenaren en exploitanten van levensmiddelenbedrijven (ELB's) aangereikt op de website van de CBA. Er bestaan evenwel geen specifieke richtsnoeren of instructies voor officiële controles in de SV-sector.

De CBA verklaarde dat zij desondanks een standpunt heeft ingenomen ten aanzien van bepaalde EU-voorschriften:

- in haar antwoord op de vragenlijst voorafgaand aan de audit, verklaarde de CBA dat SV op de etiketten van vleesbereidingen en vleesproducten als 'vlees' kan worden vermeld als het gebruikte SV overeenkomstig de volgende voorwaarden is verkregen: de beenderen worden niet verbrijzeld of beschadigd; er wordt geen verhoogd calciumgehalte vastgesteld en er worden geen beenderfragmenten aangetroffen; de spierweefselstructuur gaat niet verloren en verandert niet.

- In januari 2011 besliste het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport dat lagedrukseparatorvlees niet vermeld hoeft te worden op de etiketten van vleesbereidingen/vleesproducten voor eindverbruikers. Dit standpunt kwam tot stand ondanks het feit dat het ministerie van mening is dat beide soorten SV, zowel lagedruk- als hogedruk-SV, voldoen aan de criteria voor SV. Het ministerie baseerde zijn beslissing evenwel op de overweging dat lagedrukseparatorvlees met het blote oog niet kan worden onderscheiden van gehakt, en dat lagedrukseparatorvlees in Nederland voordien ook niet als SV werd aangegeven door de vleesindustrie. Dit besluit werd genomen naar aanleiding van 'Mededeling (COM 2010/704) aan het Europees parlement en de Raad over de toekomstige noodzaak en het gebruik van separatorvlees in de Europese Unie, met inbegrip van het voorlichtingsbeleid voor de consument'.
- In maart 2012 liet de CBA het directoraat-generaal Gezondheid en consumenten (DG SANCO) weten dat zij het standpunt van de Nederlandse vleesindustrie dat 'vlees van drie millimeter' geen SV is, steunt. De Nederlandse vleesindustrie pleit ervoor om voor dit soort producten een nieuwe categorie in het leven te roepen en wees erop dat "het gebruik van rundvlees voor de productie van vlees van drie millimeter" overwogen dient te worden. De CBA verklaarde op de openingsvergadering evenwel dat er in Nederland geen SV van de beenderen van herkauwers wordt geproduceerd en dat dit strikt wordt gehandhaafd.
- Met betrekking tot de interpretatie van de term 'onmiddellijk' in sectie V, hoofdstuk III, punt 3, onder b), van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 (Het separatorvlees moet onmiddellijk na het uitbenen zijn verkregen), verklaarde de CBA dat bedrijven daaraan voldoen als de beenderen of karkassen die worden gebruikt voor de productie van het vlees worden geproduceerd in een inrichting binnen een uitsnijderij of als ze worden verzameld bij bedrijven in Nederland. Dit wordt niet verduidelijkt in de richtsnoeren voor de inspecteurs en kan tot verschillen in de interpretatie leiden.

Conclusies

De BA's passen adequate wettelijke uitvoeringsmaatregelen toe voor de verrichting van officiële controles in de SV-sector.

Het standpunt van het Nederlandse ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport om de aanwezigheid van SV niet te vermelden op het etiket van producten voor eindverbruikers druist evenwel in tegen de bepalingen van Richtlijn 2000/13/EG inzake etikettering en tegen artikel 16 van Verordening (EG) nr. 178/2002, waarin wordt bepaald dat de etikettering de consument niet mag misleiden.

Bovendien voldoet het geproduceerde SV vanwege de verkeerde interpretatie van de term 'onmiddellijk' in punt 3, onder b) van sectie V, hoofdstuk III van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 in zulke gevallen niet aan de vereisten voor het type SV waarvan sprake is in sectie V, hoofdstuk III, punt 3, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004.

5.3 OFFICIËLE CONTROLES OP DE PRODUCTIE EN HET IN DE HANDEL BRENGEN

5.3.1 Erkenningsprocedures

Wettelijke vereisten

Artikel 6 van Verordening (EG) nr. 852/2004.

Artikel 4 van Verordening (EG) nr. 853/2004.

Artikel 31, lid 2, van Verordening (EG) nr. 882/2004.

Bevindingen

Het systeem voor de erkenning van inrichtingen en de evaluatie van de handhaving van de erkenningsvoorwaarden wordt beschreven in de verslagen DG(SANCO)2011-6008 en DG(SANCO)2011-6019.

Inrichtingen die voor de inwerkingtreding van het hygiënepakket (d.w.z. voor 1.1.2006) reeds SV produceerden, hebben een specifieke erkenning gekregen voor SV.

De erkenningsdocumenten van de bezochte inrichtingen waren telkens beschikbaar. Het auditteam zag in een inrichting een voorbeeld van een nieuwe erkenning voor de productie van SV, die strookte met de procedures van de CBA en met de relevante EU-vereisten. In alle bezochte inrichtingen werd gedocumenteerd bewijs voorgelegd dat de erkenningsvoorwaarden tijdens een jaarlijkse 'systeeminspectie' worden geëvalueerd.

Het auditteam stelde vast dat inrichtingen in een aantal gevallen erkend waren voor activiteiten die zij niet langer uitvoerden of zelfs nooit hadden uitgevoerd. In zulke gevallen werd niet langer voldaan aan de voorwaarden om de erkenning te handhaven (zoals infrastructuur, ruimtes, uitrusting, HACCP-procedures) en werd in het verslag van de jaarlijkse systeeminspectie voor de handhaving van de erkenning 'niet van toepassing' ingevuld in het desbetreffende vakje. Deze bevinding werd reeds door het VVB aangekaart in de verslagen DG(SANCO)/2011-6008 en DG(SANCO)/2011-6019. In het actieplan dat de CBA heeft opgesteld als reactie op de relevante aanbevelingen uit de hierboven vernoemde verslagen, blijkt dat er in 2012 'maatregelen zullen worden getroffen om ervoor te zorgen dat de procedures correct worden nageleefd'.

In een bezochte inrichting werd er bij de heruitgifte van de erkenningsdocumenten na 2006 geen rekening gehouden met de productie van vleesbereidingen en de herverpakkingsactiviteiten. Een andere inrichting bleef ook herverpakkingsactiviteiten uitvoeren zonder dat zij daarvoor erkend was.

De lijst met erkende inrichtingen die op de website van de CBA is gepubliceerd, is dus niet helemaal actueel.

Conclusies

Het systeem voor de erkenning van inrichtingen voldoet aan de relevante EU-eisen. De Nederlandse BA heeft evenwel geen gevolg gegeven aan een aanbeveling uit een eerder VVB-verslag inzake de toepassing van toereikende maatregelen wanneer niet aan de erkenningsvoorwaarden is voldaan (artikel 31 van Verordening (EG) nr. 882/2004).

De lijst met erkende inrichtingen was bovendien niet helemaal actueel, wat indruist tegen de bepalingen van artikel 31, lid 2, van Verordening (EG) nr. 882/2004.

5.3.2 *Officiële controles bij SV-producerende inrichtingen*

Wettelijke vereisten

Artikel 4 van Verordening (EG) nr. 854/2004.

Artikel 9 van Verordening (EG) nr. 999/2001.

Bevindingen

Het auditteam bezocht vijf inrichtingen waar SV wordt geproduceerd, waarvan er twee SV produceren op basis van varkensvlees en drie op basis van pluimveevlees.

Bevindingen inzake de algemene hygiëne-eisen

In de bezochte inrichtingen waren de algemene hygiëne-eisen en de staat van het onderhoud over het algemeen toereikend. Tijdens officiële controles waren een aantal tekortkomingen vastgesteld, waarvan de meeste waren gecorrigeerd. Het auditteam merkte tijdens de bezoeken evenwel bepaalde tekortkomingen op die in de verslagen van de officiële controles eveneens werden vermeld of die nog niet eerder waren vastgesteld. Enkele voorbeelden (niet alle tekortkomingen werden vastgesteld in alle inrichtingen):

- de aanwezigheid van condens boven onverpakte producten.
- Plastic recipiënten met grondstoffen uit een andere lidstaat of uit inrichtingen in Nederland die reeds door de ELB waren goedgekeurd, waren onvoldoende schoon en het verpakkingsmateriaal was soms gedeeltelijk beschadigd tijdens het vervoer. In sommige gevallen lagen er karkassen van pluimvee bovenop de verpakkingsfolie. Dit probleem met plastic recipiënten werd al eens aangehaald in verslag DG(SANCO)/2011-6008 en de CBA gaf aan dat er een brief was gestuurd aan de betrokken lidstaat. Zij had evenwel nog geen antwoord ontvangen.
- Ontoereikende hygiënepraktijken bij het uitpakken of het hanteren van onverpakte grondstoffen of verpakkingspallets met SV.
- In bepaalde ruimtes was onvoldoende schoongemaakt: voorzieningen aan het plafond, machines, de ruimte rond een transportband voor onverpakte bevroren blokken SV.
- Ontoereikende opslag van verpakkingsmateriaal.
- In twee inrichtingen werd de uitrusting niet vaak genoeg schoongemaakt: gedurende 5 dagen werd er voortdurend SV geproduceerd, 24 uur op 24, en er werd een keer per week schoongemaakt. Uit de resultaten van microbiologische analyses van het SV in een van die twee inrichtingen bleek dat de microbiologische verontreiniging groter was aan het begin van de week.
- Het gebruik van vuile houten pallets in productieruimten; stapels pallets met bevroren SV werden onvoldoende beschermd tegen houtsplinters.

De vermelde tekortkomingen druisen in tegen een aantal bepalingen van Verordening (EG) nr. 852/2004.

Voorts werd categorie-3-materiaal uit dierlijke bijproducten in een inrichting onjuist geëtiketteerd als materiaal voor verdere verwerking.

Alle bezochte inrichtingen pasten HACCP-procedures toe, waarover de nodige gegevens werden bijgehouden. Hoewel de door het auditteam beoordeelde HACCP-procedures over

het algemeen strookten met de bepalingen van artikel 5 van Verordening (EG) nr. 852/2004, waren ze in sommige gevallen onvolledig:

- in geen enkele inrichting was het bij de procedures van de ELB voor de goedkeuring van beenderen of pluimveekarkassen voor de productie van SV vereist om de tijd tussen het slachten en het uitbenen (punten 3, onder a), en 4, onder a), van sectie V, hoofdstuk III, van bijlage III bij Verordening nr. 853/2004) te controleren. Er hoefde enkel te worden gecontroleerd of de tijd tussen het slachten en de ontvangst niet meer dan drie tot vijf dagen bedroeg. In de meeste gevallen werd enkel de slachtdatum vermeld op het etiket of in de handelsdocumenten. In sommige gevallen werd de informatie onrechtstreeks bevestigd, wanneer het slachten bijvoorbeeld pas een of twee dagen voor ontvangst van de beenderen/karkassen had plaatsgevonden. In andere gevallen (voor pluimvee) werd evenwel vastgesteld dat er tussen het slachten en de ontvangst van de karkassen in de SV-inrichting meer dan drie dagen waren verstreken en dat er dus geen bewijs bestond dat de pluimveekarkassen niet meer dan drie dagen oud waren bij het uitbenen. Zowel de ELB's als de BA's lieten het auditteam weten dat het uitbenen van pluimvee altijd plaatsvindt op de dag van het slachten of de dag daarna, waardoor onrechtstreeks wordt verzekerd dat het materiaal dat wordt ontvangen voor de productie van SV voldoet aan de ouderdomsvereisten van de EU.
- In alle inrichtingen werden interne controles uitgevoerd inzake de temperatuur van de beenderen/karkassen bij ontvangst (punt 1, onder a) van sectie V, hoofdstuk III van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004). Er werden evenwel geen procedures toegepast om de temperatuur tijdens het vervoer van de beenderen/karkassen te controleren, d.w.z. de temperatuur van de vrachtwagen bij levering (punt 4, onder b), van sectie V, hoofdstuk III van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004).
- In een inrichting bleken de HACCP-procedures onvolledig, aangezien er geen procedure werd toegepast om de handhaving van de koudeketen tijdens de productie te garanderen (zie ook het volgende deel van deze sectie).

Bovenstaande problemen waren niet aan het licht gekomen tijdens de officiële controles.

Bevindingen ten aanzien van specifieke eisen voor SV

Een bezochte inrichting produceerde het type SV waarvan sprake in punt 3 van sectie V, hoofdstuk III van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004. Deze inrichting beschikte over een uitsnijderij op dezelfde locatie, en de daar verkregen beenderen werden onmiddellijk verwerkt voor de productie van SV.

Een andere inrichting verklaarde dat het geproduceerde SV van het type was waarvan sprake in punt 3 van sectie V, hoofdstuk III van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004. Het SV werd evenwel geproduceerd op basis van beenderen die bij andere inrichtingen in Nederland en in andere lidstaten werden aangekocht en voldeed dus niet aan de vereiste dat 'separatorvlees onmiddellijk na het uitbenen moet zijn verkregen'. Het geproduceerde SV voldeed daarom niet aan de relevante eisen, zoals de bewaartermijn.

De overige drie inrichtingen produceerden SV van het type waarvan sprake in punt 4 van sectie V, hoofdstuk III van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004.

Het auditteam stelde de volgende tekortkomingen vast die niet werden gemeld bij eerdere officiële controles:

- in een inrichting werden een aantal kalkoenkarkassen met bloedingen gebruikt bij het verkrijgen van het separatorvlees; in een andere inrichting werden delen van het spijsverteringskanaal, delen van de poten (het distale deel van het scheenbeen) en verontreinigde delen van de huid van pluimvee gebruikt.
- Blokken bevroren SV werden in een inrichting na het snelvriezen een aantal uur in de productieruimte gelaten in plaats van verpakt te worden en naar de koelruimte te worden gebracht. De kerntemperatuur was van -20 °C naar -9 °C gestegen. Dit strookt niet met de bepalingen van paragraaf 5 van hoofdstuk IX van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004, waarin is vastgelegd dat de koudeketen enkel gedurende korte tijd en onder bepaalde voorwaarden mag worden verbroken, voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Er werd hiertoe geen risicoanalyse verricht en de procedure was niet beschreven in het HACCP-plan. Verschillende recipiënten met reeds geproduceerd SV werden eveneens tot zes uur lang in de verwerkingsruimte gelaten voordat zij werden bevroren; de temperatuur van het SV in twee recipiënten bedroeg respectievelijk +5,8 °C en +7,5 °C. Dit druist in tegen de eisen in paragraaf 4, onder d), van sectie V, hoofdstuk III van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004, waarin bepaald is dat als het separatorvlees niet binnen één uur nadat het is verkregen wordt gebruikt, het onmiddellijk moet worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C.
- Nadat het separatorvlees was verkregen, werden de beenderen in twee inrichtingen opnieuw verwerkt met het oog op een volgende scheiding. In een geval werden deze beenderen rechtstreeks opnieuw in de separatormachine ingevoerd, terwijl ze in de andere inrichting werden verzameld om opnieuw te worden verwerkt; daar bleven de verwerkte beenderen ten minste zes uur liggen en hadden ze een temperatuur van 5,7 °C.
- In een inrichting waren er geen studies uitgevoerd om aan te tonen dat de temperatuur van -18 °C binnen zes uur werd bereikt (punt 4, onder e) van sectie V, hoofdstuk III van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004).

De analyses van het calciumgehalte van het SV in de zin van punt 3 van sectie V, hoofdstuk III van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 werden uitgevoerd, en het calciumgehalte bedroeg minder dan 1 000 ppm (bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 2074/2004).

Met betrekking tot de bewaartermijn van SV werd tijdens officiële controles in 2012 in twee door het auditteam bezochte inrichtingen vastgesteld dat de bewaartermijnen onjuist waren. De ELB's hebben de nodige corrigerende maatregelen getroffen. In de overige bezochte inrichtingen voldeed de aangegeven bewaartermijn voor het SV aan de relevante EU-voorschriften.

Het auditteam stelde in een aantal gevallen vast dat niet alle belangrijke informatie die in de technische specificaties werd vermeld, ook op de SV-pallets of in andere documentatie werd vermeld:

- het product werd in de technische specificaties altijd duidelijk omschreven als SV, terwijl op de etikettering van de pallets en/of in de handelsdocumenten vaak andere benamingen dan SV werden gebruikt, zoals: 'DMM vlees gf' of 'standaardvlees GF', 'ground pork', '3mm chicken MDM' of 'RSPlastic', 'chicken MDM', 'chicken baader meat (msm)', 'viande de filet de poulet 3 mm'. Een ELB verklaarde dat andere benamingen dan SV worden gebruikt op verzoek van de klanten. In een inrichting werd tijdens officiële controles in 2011 vastgesteld dat een onjuiste

benaming voor SV werd gebruikt en dat de vermelding 'enkel te gebruiken voor vleesproducten die een warmtebehandeling ondergaan' ontbrak. De ELB had de nodige corrigerende maatregelen getroffen.

- De bewaartermijn van het SV werd in sommige gevallen enkel in de technische specificaties vermeld.
- De vermelding 'te gebruiken voor vleesproducten die een warmtebehandeling ondergaan' werd altijd vermeld op zowel de etiketten van de pallets als in de technische specificaties, met uitzondering van één inrichting waar deze vermelding enkel in de technische specificaties was opgenomen.

In de gevallen waarin SV wordt verkocht aan tussenpersonen, worden de technische specificaties niet altijd bij de partij gevoegd die naar de klanten wordt gestuurd, waardoor belangrijke informatie over de correcte omschrijving van SV, de bewaartermijn en de beperkingen op het gebruik ontbreekt (zie ook punt 5.3.4).

Conclusies

Hoewel de officiële controles in inrichtingen die SV produceren over het algemeen toereikend zijn, is de BA er niet in geslaagd om een aantal eisen te handhaven en een aantal tekortkomingen ten aanzien van algemene hygiëne-eisen, HACCP-procedures en specifieke eisen voor de productie van SV op te sporen.

Bovendien ontbrak soms belangrijke informatie over SV dat werd verkocht aan andere inrichtingen om in de handel te worden gebracht of verder te worden verwerkt (zoals de bewaartermijn of de beperkingen op het gebruik) en werd dat SV niet altijd correct en consequent als dusdanig aangemerkt, waardoor de ELB's, wanneer het SV werd gebruikt in vleesbereidingen of vleesproducten, de aanwezigheid van SV niet altijd op het etiket konden vermelden, zoals bepaald in Richtlijn 2000/13/EG.

5.3.3 Officiële controles op het niveau van inrichtingen die grondstoffen produceren

Bevindingen

Het auditteam bezocht een uitsnijderij voor varkensvlees en een voor pluimveevlees, waar de beenderen/karkassen worden verwerkt in de inrichting waar het SV wordt geproduceerd.

Het auditteam merkte tijdens deze bezoeken op dat de hygiënische omstandigheden en de temperatuur van de productie en opslag van de geproduceerde grondstoffen over het algemeen voldeden aan de EU-eisen. In een inrichting bleek de plasticfolie op de recipiënten met grondstoffen voor de productie van SV ontoereikend, aangezien ze snel stuk ging wanneer de recipiënten op elkaar werden gestapeld, waardoor de beenderen werden blootgesteld aan verontreiniging.

Conclusies

De officiële controles in inrichtingen die grondstoffen voor SV produceren, waren over het algemeen toereikend, hoewel een bezochte inrichting bepaalde tekortkomingen op het vlak van hygiëne niet had opgespoord.

5.3.4 Officiële controles op het niveau van inrichtingen die SV gebruiken

Bevindingen

Het auditteam bezocht drie inrichtingen waar vleesproducten worden geproduceerd die een warmtebehandeling ondergaan. Twee van die inrichtingen beschikten tevens over een

erkenning voor vleesbereidingen, maar ter plekke werd vastgesteld dat zulke producten nooit of niet langer werden geproduceerd (zie ook punt 5.3.1 van dit verslag).

Er werden een aantal tekortkomingen op het vlak van onderhoud vastgesteld tijdens officiële controles en er werden actieplannen toegepast om die tekortkomingen te corrigeren. Tijdens de bezoeken stelde het auditteam echter het volgende vast:

- hoewel de BA in een inrichting eerder had vastgesteld dat verpakkingsmateriaal onjuist werd opgeslagen, was hier niets aan gedaan.
- In een inrichting was vuil aanwezig in een open leiding voor afvalwater in de productieruimte.

In twee van de bezochte inrichtingen was (in de technische specificaties van leveranciers, in de handelsdocumenten of op de etiketten) niet terug te vinden welk type SV werd gebruikt. Er werd wel vermeld dat het SV enkel mocht worden gebruikt voor vleesproducten die een warmtebehandeling ondergaan. In de derde inrichting werd het type SV slechts voor een van de vier leveranciers in de technische specificaties vermeld met de precieze wettelijke referentie.

Conclusies

De officiële controles in inrichtingen die SV gebruiken in vleesproducten waren over het algemeen toereikend. Bepaalde tekortkomingen werden evenwel niet opgemerkt tijdens de officiële controles in de bezochte inrichtingen.

5.3.5 Officiële controles op de naleving van de microbiologische criteria voor levensmiddelen door ELB's

Wettelijke vereisten

Artikel 4 van Verordening (EG) nr. 854/2004.

Artikel 11 van Verordening (EG) nr. 882/2004.

Verordening (EG) nr. 2073/2005.

Bevindingen

Bemonsteringsactiviteiten door ELB's

In alle bezochte inrichtingen werd een bemonsteringsplan voor microbiologische analyses toegepast, ook in inrichtingen die het type SV waarvan sprake is in punt 4 van sectie V, hoofdstuk III van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 produceerden, waarvoor geen microbiologische criteria gelden.

De resultaten van de verrichte analyses waren beschikbaar. De analyses werden uitgevoerd in geaccrediteerde externe en interne laboratoria volgens methodes die stroken met Verordening (EG) nr. 2073/2005. Wanneer er alternatieve methodes werden gebruikt, waren die gevalideerd overeenkomstig artikel 5, lid 5, van Verordening (EG) nr. 2073/2005.

De bemonstering door de ELB's in het kader van de microbiologische criteria maakte deel uit van de officiële controles.

Officiële bemonstering

In 2010 en 2012 werd er een officiële bemonstering van SV verricht. In 2012 gebeurde dat in het kader van een specifiek project. In 2012 werden er 25 officiële monsters van partijen SV genomen in alle inrichtingen die SV produceren, met uitzondering van één inrichting. Bij 58 % van de monsters bleek dat niet aan de voorschriften voor *salmonella* was voldaan,

bij 21 % gold hetzelfde voor *E. coli* en bij 16 % werden tekortkomingen vastgesteld ten aanzien van het aërobe kiemgetal.

De CBA verklaarde dat er op basis van de vernoemde officiële bemonstering en de officiële controles op de productie van SV een beleid en een plan voor officiële controles in de sector zullen worden opgesteld in 2013.

Conclusies

De officiële controles op de naleving van de microbiologische criteria door de ELB's waren over het algemeen toereikend. Bovendien is de BA voornemens het beleid en het plan voor de officiële bemonstering in deze sector verder uit te werken om het grote aantal inbreuken dat tijdens de officiële bemonstering werd vastgesteld, te verhelpen.

5.3.6 Traceerbaarheid – etikettering – identificatiemerken

Wettelijke vereisten

Verordening (EG) nr. 178/2002 (traceerbaarheid en etikettering)

Artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 854/2004 en sectie V, hoofdstuk IV van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 (etikettering)

Artikel 4, lid 6, van Verordening (EG) nr. 854/2004; sectie I van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004 (identificatiemerken).

Bevindingen

Traceerbaarheid

Tijdens de officiële controles kon er een optionele inspectie op het vlak van traceerbaarheid worden uitgevoerd. Waar de traceerbaarheid in de door het auditteam bezochte inrichtingen werd beoordeeld, bleek dat de bestaande traceerbaarheidssystemen en de toegepaste praktijken toereikend waren.

Etikettering

Er werden geen officiële controles op de etikettering verricht in de inrichtingen die de afgelopen jaren werden bezocht, met uitzondering van één inrichting. In die inrichting werden tijdens officiële controles in 2010 verschillende inbreuken op de voorschriften van Richtlijn 2000/13/EG vastgesteld, zoals niet-aangegeven SV. De BA verklaarde destijds dat de wetgeving inzake etikettering strikt werd gehandhaafd en stelde een schriftelijke waarschuwing op.

In deze en in de twee overige inrichtingen die werden bezocht, werd SV in vleesproducten niet vermeld op de etiketten voor eindverbruikers, met enkele uitzonderingen:

- in een inrichting werd SV sinds mei 2012 op verzoek van de klanten (grote supermarktketens in een andere lidstaat) vermeld op de etiketten of werd het niet langer gebruikt in bepaalde producten.
- In een andere inrichting werd de aanwezigheid van SV slechts voor één product vermeld, en niet voor de overige producten.
- In de derde inrichting werd de benaming 'SV' in sommige talen onjuist gebruikt op de etiketten van bepaalde vleesproducten. Bovendien werd gemalen kippenvel dat als ingrediënt werd toegevoegd, meegerekend in het percentage SV.

Wat het standpunt van de CBA ten aanzien van etikettering (zie punt 5.2 van dit verslag) betreft, waarin enkel wordt gesproken over het zogeheten 'lagedrukseparatorvlees' (d.w.z. het SV waarvan sprake in punt 3 van sectie V, hoofdstuk III van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004) waren er geen duidelijke aanwijzingen te vinden dat er in de bezochte inrichtingen rekening werd gehouden met het type SV. In de technische specificaties van leveranciers, de handelsdocumenten en op de etiketten werd geen melding gemaakt van het soort SV, behalve bij een van de vier leveranciers van een bepaalde inrichting.

Het auditteam beoordeelde de etiketten van vleesbereidingen met SV en van andere vleesproducten die werden geproduceerd in twee niet-bezochte inrichtingen en die op verzoek van het team door de CBA werden overgemaakt. SV werd niet vermeld op het etiket en werd meegerekend in het percentage vlees. Bovendien werd op de vleesbereidingen niet duidelijk aangegeven dat deze producten verhit moeten worden voor gebruik (punt 2 van sectie V, hoofdstuk IV van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004).

Identificatiemerken

In de bezochte inrichtingen werden producten correct geïdentificeerd met de passende gezondheidsmerken.

Conclusies

De officiële controles op traceerbaarheid en identificatiemerken waren toereikend.

De BA handhaaft de bepalingen van Richtlijn 2000/13/EG inzake de vermelding van de aanwezigheid van SV in vleesproducten en in vleesbereidingen niet en staat deze misleidende praktijk toe (artikel 16 van Verordening (EG) nr. 178/2002).

De officiële controles bleken onvoldoende om te verzekeren dat de voorschriften inzake de etikettering voor eindverbruikers van vleesbereidingen die SV bevatten werden nageleefd (sectie V, hoofdstuk IV van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004).

6 ALGEHELE CONCLUSIES

In Nederland wordt een officieel controlesysteem toegepast om de productie en het gebruik van SV te controleren. De officiële controles bleken over het algemeen toereikend, maar volstonden soms niet om bepaalde tekortkomingen op te sporen en evenmin om bepaalde algemene hygiëne-eisen, HACCP-procedures en specifieke eisen voor de productie van SV te handhaven.

Het systeem voor de erkenning van inrichtingen voldoet aan de relevante EU-eisen. De bevoegde autoriteit (BA) van Nederland heeft evenwel geen gevolg gegeven aan een aanbeveling uit eerdere verslagen van het VVB inzake de toepassing van adequate maatregelen wanneer niet aan de erkenningsvoorwaarden is voldaan.

Bovendien strookt het standpunt van de Nederlandse BA ten aanzien van de etikettering van producten die SV bevatten voor eindverbruikers niet met de EU-wetgeving ter zake en worden de EU-voorschriften inzake de etikettering voor de eindverbruiker niet gehandhaafd.

7 SLOTVERGADERING

Tijdens de slotvergadering in Utrecht op 5 december 2012, heeft het auditteam aan de bevoegde autoriteiten zijn belangrijkste bevindingen en voorlopige conclusies van de audit gepresenteerd.

Tijdens deze vergadering heeft de CBA alle bevindingen en voorlopige conclusies van het auditteam erkend en aanvullende informatie en documentatie verstrekt die relevant was voor het toepassingsgebied van deze audit.

8 AANBEVELINGEN

Uiterlijk 25 werkdagen na ontvangst van het verslag moet een actieplan worden voorgelegd aan de Commissie waarin wordt beschreven welke maatregelen zijn getroffen of zullen worden getroffen om tegemoet te komen aan de aanbevelingen in dit verslag en waarin een tijdspad wordt uitgestippeld om de vastgestelde tekortkomingen te verhelpen.

| Nr. | Aanbeveling |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | De bevoegde autoriteit moet ervoor zorgen dat de evaluatie van de erkenningsvoorwaarden tijdens officiële controles correct wordt uitgevoerd en dat de nodige maatregelen worden getroffen wanneer niet aan de voorwaarden is voldaan, zoals bepaald in artikel 31 van Verordening (EG) nr. 882/2004. |
| 2. | De bevoegde autoriteit moet ervoor zorgen dat de lijst met erkende inrichtingen voortdurend wordt bijgewerkt, zoals bepaald in artikel 31, lid 2, van Verordening (EG) nr. 882/2004. |
| 3. | De bevoegde autoriteit moet ervoor zorgen dat de doeltreffendheid van de officiële controles, zoals bepaald in artikel 4, lid 2, onder a), van Verordening (EG) nr. 882/2004, wordt verbeterd opdat de tekortkomingen op het vlak van de algemene hygiëne-eisen, de HACCP-procedures en de specifieke eisen voor de productie van separatorvles worden opgespoord. |
| 4. | Om aan de voorschriften van de Europese Unie te voldoen, moet de bevoegde autoriteit ervoor zorgen dat de vastgestelde tekortkomingen in de bezochte inrichtingen worden verholpen en dat zij niet voorkomen in andere erkende inrichtingen (artikel 54 van Verordening (EG) nr. 882/2004). |
| 5. | De bevoegde autoriteit moet ervoor zorgen dat de bepalingen van Richtlijn 2000/13/EG ten aanzien van de vermelding van de aanwezigheid van separatorvles en van andere ingrediënten in vleesproducten en vleesbereidingen worden nageleefd, evenals de voorschriften inzake de etikettering van vleesbereidingen die separatorvles bevatten, zoals vastgesteld in sectie V, hoofdstuk IV, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004. |

| Nr. | Aanbeveling |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6. | De bevoegde autoriteit moet ervoor zorgen dat separatorvlees dat aan andere inrichtingen wordt verkocht, vergezeld gaat van de nodige informatie, zodat exploitanten van levensmiddelenbedrijven het kunnen gebruiken in vleesbereidingen en vleesproducten overeenkomstig de voorschriften van de punten 3, onder e), en 4, onder g), van sectie V van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004, en het product voor de eindverbruiker kunnen etiketteren overeenkomstig de eisen van Richtlijn 2000/13/EG en van sectie VI, lid 2, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004. |

De reactie van de bevoegde autoriteit op de aanbevelingen is te vinden op:

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6367

BIJLAGE 1 – VERWIJZINGEN NAAR WETGEVING

| Wetgeving | Publicatieblad | Titel |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Verordening 178/2002 | PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1-24 | Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en 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 852/2004 | PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1, gerectificeerd en opnieuw gepubliceerd in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 3 | Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne |
| Verordening 853/2004 | PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55, gerectificeerd en opnieuw gepubliceerd in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 22 | 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 854/2004 | PB L 139 van 30.4.2004, blz. 206, gerectificeerd en opnieuw gepubliceerd in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 83 | Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong |
| Verordening 882/2004 | PB L 165 van 30.4.2004, blz. 1, gerectificeerd en opnieuw gepubliceerd in PB L 191 van 28.5.2004, blz. 1 | Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn |

| Wetgeving | Publicatieblad | Titel |
|-----------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Verordening 2073/2005 | PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1-26 | Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen |
| Verordening 2074/2005 | PB L 338 van 22.12.2005, blz. 27-59 | Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder Verordening (EG) nr. 853/2004 vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 |
| Verordening 999/2001 | PB L 147 van 31.5.2001, blz. 1-40 | Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën |
| Verordening 2076/2005 | PB L 338 van 22.12.2005, blz. 83-88 | Verordening (EG) nr. 2076/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van overgangsregelingen voor de uitvoering van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004, (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 |
| Verordening 16/2011 | PB L 6 van 11.1.2011, blz. 7-10 | Verordening (EU) nr. 16/2011 van 10 januari 2011 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor het systeem voor snelle waarschuwingen over levensmiddelen en diervoeders |
| Richtlijn 2000/13/EG | PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29-42 | Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame |