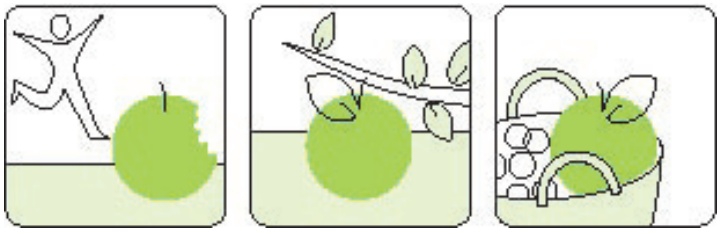
Europese Commissie

Directoraat-generaal
Gezondheid en voedselveiligheid

WERKDOCUMENT VAN DE DIENSTEN VAN DE COMMISSIE
inzake de uitleg van een aantal bepalingen over flexibiliteit in het hygiënepakket
Veelgestelde vragen
Richtsnoeren voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven



EUROPESE
COMMISSIE

Brussel, XXX
SEC(2010) 985 Revision of 2023
[…](2023) XXX Final

WERKDOCUMENT VAN DE DIENSTEN VAN DE COMMISSIE

met een toelichting op enkele bepalingen inzake flexibiliteit die wordt geboden in de hygiëneverordeningen
Veelgestelde vragen
Richtsnoeren voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven

bij

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Commissie inzake levensmiddelenhygiëne, en

Verordening (EG) nr. 853/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Afwijzing van aansprakelijkheid: dit werkdocument van de diensten van de Commissie geeft niet noodzakelijkerwijs het standpunt van de Commissie weer.

1. INLEIDING

Dit document moet als uitgangspunt dienen om meer inzicht te krijgen in een aantal bepalingen over flexibiliteit in de hygiëneverordeningen en leiden tot een beter gebruik van deze bepalingen door de lidstaten. Benadrukt moet worden dat de flexibiliteit van de hygiëneverordeningen niet beperkt is tot de in dit document genoemde punten.

Daarnaast zij erop gewezen dat dit document alleen betrekking heeft op voorschriften van de hygiëneverordeningen en niet op andere relevante wetgeving, zoals voorschriften inzake diergezondheid, residucontroles en etikettering. Om een volledig beeld te krijgen van de toepasselijke relevante bepalingen voor uw activiteit op de diverse gebieden, dient u dus contact op te nemen met uw bevoegde autoriteiten.

De flexibiliteitsbepalingen in de hygiëneverordeningen bieden de mogelijkheid tot:

– het toestaan van:

  i) **uitzonderingen op/vrijstellingen van** bepaalde voorschriften in de bijlagen bij de hygiëneverordeningen,

  ii) **aanpassingen** van bepaalde voorschriften in de bijlagen bij de hygiëneverordeningen;

– het **uitsluiten** van bepaalde activiteiten uit het toepassingsgebied van de hygiëneverordeningen.

De lidstaten moeten over het algemeen nationale maatregelen vaststellen wanneer zij gebruikmaken van flexibiliteitsbepalingen.

De leidende beginselen voor het toepassen van flexibiliteitsbepalingen zijn subsidiariteit en transparantie:

- volgens het transparantiebeginsel moet van elk ontwerp van dergelijke maatregelen aan de Commissie en aan de andere lidstaten kennis worden gegeven;
- volgens het subsidiariteitsbeginsel zijn de lidstaten het beste geplaatst om oplossingen te vinden voor lokale situaties.

Deze richtsnoeren moeten worden gebruikt samen met de sturingsdocumenten voor de uitvoering van de hygiëneverordeningen:

- leidraad voor de toepassing van een aantal bepalingen van Verordening (EG) nr. 852/2004 (algemene hygiënevoorschriften);
- leidraad voor de toepassing van een aantal bepalingen van Verordening (EG) nr. 853/2004 (specifieke hygiënevoorschriften voor producten van dierlijke oorsprong);
- mededeling van de Commissie betreffende de uitvoering van systemen voor de beheersing van de voedselveiligheid bestaande uit goede hygiënepraktijken en op de HACCP-beginselen gebaseerde procedures, met inbegrip van de bevordering/flexibilisering van de uitvoering in bepaalde levensmiddelenbedrijven (2022/C 355/01);
- mededeling van de Commissie met richtsnoeren inzake systemen voor het beheer van de voedselveiligheid ten behoeve van activiteiten op het gebied van de

detailhandel in levensmiddelen, met inbegrip van voedseldonaties (2020/C 199/01).

De terminologie en regels voor de uitvoering van de hygiëneverordeningen, met inbegrip van de flexibiliteitsbepalingen, worden toegelicht in deze sturingsdocumenten, die zijn gepubliceerd op de website van DG SANTE op het volgende internetadres:

https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_nl. Voorts moet specifiek rekening worden gehouden met het document "Uitleg van een aantal bepalingen over flexibiliteit in de hygiëneverordeningen — Richtsnoeren voor bevoegde autoriteiten", dat parallel aan dit document met vaak gestelde vragen is ontwikkeld.

Specifieke technische termen die in dit document en voor de toepassing van dit document worden gebruikt, zijn terug te vinden in onderstaande tabel.

Technische term	Betekenis
De hygiëneverordeningen	Verordeningen (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004
De algemene hygiënevoorschriften van de EU	Relevante voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004
De specifieke hygiënevoorschriften van de EU	Relevante voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004

De meest recente versies van de hygiëneverordeningen kunnen worden geselecteerd door het jaar (2004) en het nummer (852 of 853) in te tikken en "Verordening" te selecteren op https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl. Vervolgens klikt u op "Huidige geconsolideerde versie" om de toepasselijke versie in alle EU-talen te vinden.

2. VRAGEN EN ANTWOORDEN

2.1. Traditionele levensmiddelen

Vraag 1:

"Mijn land kent een lange traditie van kaasbereiding. Als grondstof wordt schapenmelk gebruikt, en de kaas wordt op het bedrijf vervaardigd, in de bergen. Vanwege de traditionele productiemethode (in herdershutten hoog in de bergen), is het moeilijk — of nagenoeg onmogelijk — om voor deze ruimten de EU-voorschriften na te leven. Ook is het moeilijk om de voorschriften inzake het vervoer van deze producten vanuit de bergen naar de lokale winkels volledig na te leven. Verbiedt de EU de vervaardiging van deze producten?"

ANTWOORD:

Nee, de EU erkent traditionele levensmiddelen als waardevol en onvervangbaar erfgoed van de lidstaten en dus ook van de Europese Unie. Daarom is in de hygiëneverordeningen

specifiek voorzien in flexibiliteit voor dit soort producten, op voorwaarde dat het product veilig is.

Zie vraag 8 voor de regels voor de productie van kaas op het bedrijf.

Vraag 2:

"Wanneer mag ik de levensmiddelen die ik vervaardig beschouwen als ***levensmiddelen met traditionele kenmerken*** *en welke uitzonderingen kunnen voor dergelijke levensmiddelen worden toegekend?"*

ANTWOORD:

Levensmiddelen met traditionele kenmerken zijn levensmiddelen die traditioneel worden vervaardigd in de lidstaten en:

a) historisch als traditionele producten worden erkend, of

b) worden vervaardigd volgens geregistreerde technische referenties naar het traditionele proces of volgens traditionele productiemethoden, of

c) door de EU-[1], nationale, regionale of lokale wetgeving als traditionele levensmiddelen worden beschermd.

Voor dit soort levensmiddelen biedt de EU-wetgeving de lidstaten de mogelijkheid om **uitzonderingen toe te staan** op:

– de algemene hygiënevoorschriften voor de ruimten waarin deze producten worden blootgesteld aan een omgeving die noodzakelijk is voor de ontwikkeling van hun kenmerken (met name muren, plafonds en deuren die niet van glad, ondoordringbaar, niet-absorberend en corrosiebestendig materiaal gemaakt zijn en muren, plafonds en vloeren die op natuurlijke geologische wijze gevormd zijn);

– de maatregelen voor het schoonmaken en ontsmetten van dergelijke ruimten en de frequentie daarvan, om rekening te houden met de specifieke omgevingsflora;

– de voorschriften inzake het soort materiaal waarvan de instrumenten en de uitrusting die specifiek voor het vervaardigen van deze producten en het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking en de verpakking worden gebruikt, zijn gemaakt. De instrumenten en uitrusting moeten te allen tijde voldoende hygiënisch worden gehouden en regelmatig worden schoongemaakt en ontsmet.

Indien uw product aan bovenstaande voorschriften voldoet en u wilt weten hoe de flexibiliteitsregels in uw land worden toegepast, dient u contact op te nemen met de bevoegde autoriteit.

Vraag 3:

"Is er meer flexibiliteit mogelijk als ***traditionele productiemethoden*** *worden toegepast?"*

ANTWOORD:

[1] Wat de bij het EU-recht beschermde levensmiddelen met traditionele kernmerken betreft, zouden op grond van Verordening (EG) nr. 509/2006 geregistreerde gegarandeerde traditionele specialiteiten (GTS) en op grond van Verordening (EG) nr. 510/2006 op traditionele wijze vervaardigde producten met een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) of beschermde geografische aanduiding (BGA) in aanmerking kunnen komen voor de betreffende uitzonderingen.

Ja. Indien levensmiddelen in de lidstaten op traditionele wijze worden vervaardigd en het noodzakelijk is om andere dan de in het antwoord op vraag 2 vermelde voorschriften aan te passen, laat de EU-wetgeving toe dat lidstaten nationale maatregelen vaststellen om **voorschriften** in hygiëneverordeningen **aan te passen**.

Indien uw methode voor de productie, verwerking of distributie van het product traditioneel is en u wilt weten hoe de flexibiliteit in uw land wordt toegepast, dient u contact op te nemen met de bevoegde autoriteit.

2.2. Vlees en vleesproducten

Vraag 4:

*"Ik heb een **slagerij**. Er werd mij verteld dat mijn winkel moet worden goedgekeurd en aan alle EU-regels moet voldoen. Kunt u mij vertellen aan welke voorschriften ik moet voldoen om in overeenstemming te zijn met deze wetgeving?"*

ANTWOORD:

De hygiëneverordeningen bevatten geen definitie van het begrip "slagerij". De EU-hygiëneregels gelden naargelang van de activiteiten die daadwerkelijk worden verricht in de inrichting.

Ten eerste moet u nagaan of u alleen een **registratie**, dan wel een **goedkeuring** nodig heeft. (Registratie betekent dat u de bevoegde autoriteit informatie moet sturen over uw vestiging/activiteiten, maar dat u uw activiteit meteen kunt starten; goedkeuring betekent dat de bevoegde autoriteit u naar aanleiding van een verzoek daartoe een bezoek moet brengen en goedkeuring moet verlenen alvorens u aan de slag kunt). Inrichtingen die in de volksmond "slagerij" worden genoemd, en die alleen vlees of vleesproducten rechtstreeks aan de eindverbruiker leveren (en waar dus geen dieren geslacht worden), worden als detailhandelszaken beschouwd. Zij hoeven dus alleen te worden geregistreerd. Dergelijke winkels hoeven volgens de EU-wetgeving niet te worden goedgekeurd.

De lidstaten kunnen evenwel op nationale basis een goedkeuring vereisen overeenkomstig hun nationale maatregelen. U dient bij de bevoegde autoriteit na te gaan of er dergelijke nationale maatregelen bestaan.

Ten tweede gelden er **bepaalde EU-voorschriften voor slagerijen**.

De algemene hygiënevoorschriften zijn van toepassing, waaronder de op HACCP gebaseerde procedures. We wijzen erop dat met name in kleine winkels de op HACCP gebaseerde procedures op flexibele wijze mogen worden toegepast. In samenwerking met alle lidstaten en de Commissie is een specifieke leidraad opgesteld om richtsnoeren te verstrekken over de flexibiliteit bij de uitvoering van de op HACCP gebaseerde procedures in levensmiddelenbedrijven op detailhandelsniveau.

De leidraad is te vinden op de volgende pagina van de website van DG SANTE en in het Publicatieblad op:

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=OJ:C:2020:199:TOC. Daarnaast zijn in sommige **lidstaten nationale gidsen voor goede praktijken** opgesteld door de levensmiddelensector, die door de bevoegde autoriteiten zijn beoordeeld. Die gidsen kunnen

op vrijwillige basis worden gebruikt en vormen een goed praktisch hulpmiddel bij de toepassing van de hygiënevoorschriften in levensmiddelenbedrijven. Alle nationale gidsen voor goede praktijken worden naar het register gezonden dat door de Commissie wordt beheerd. Het register wordt gepubliceerd op de website van DG SANTE, op het volgende adres:

https://webgate.ec.europa.eu/dyna2/hygienelegislation/

Tot slot mogen de lidstaten de flexibiliteitsbepalingen gebruiken en nationale maatregelen vaststellen om de **voorschriften inzake de bouw, indeling en uitrusting aan te passen** voor slagerijen.

Vraag 5:

"Ik heb een landbouwbedrijf met varkens en rundvee. Daarnaast zou ik graag ***dieren slachten voor de slagerij op mijn landbouwbedrijf****, vlees en een aantal traditionele vleesproducten vervaardigen en deze producten in mijn winkel rechtstreeks aan consumenten verkopen. De capaciteit van mijn bedrijf is erg klein en al mijn producten zullen alleen naar mijn winkel gaan. Ik denk dat mijn ruimten alleen hoeven te voldoen aan de voorschriften voor slagerijen. Klopt dat?"*

ANTWOORD:

U moet voldoen aan de voorschriften voor slagerijen zoals uitgelegd bij vraag 4.

Alleen primaire productie en detailhandelsactiviteiten hoeven volgens de hygiëneverordeningen niet te worden goedgekeurd. Het slachten van dieren is geen primaire productie en kan niet als detailhandel worden beschouwd. **Slachtactiviteiten op het landbouwbedrijf** moeten worden uitgevoerd overeenkomstig de passende algemene EU-hygiënevoorschriften en de specifieke EU-hygiënevoorschriften voor slachthuizen. Slachtinstallaties op het landbouwbedrijf moeten door de bevoegde autoriteit worden goedgekeurd.

Ongeacht of zij zich op het bedrijf of elders bevinden, moeten slachtinstallaties altijd door de bevoegde autoriteit worden goedgekeurd en aan de voorschriften voor slachthuizen voldoen indien **slachtactiviteiten worden uitgevoerd door personen die een slagerij hebben**.

De lidstaten mogen echter de flexibiliteitsbepalingen gebruiken en nationale maatregelen vaststellen om de voorschriften inzake de bouw, indeling en uitrusting aan te passen voor deze inrichtingen. U dient bij de bevoegde autoriteit na te gaan of er dergelijke nationale maatregelen bestaan.

Daarnaast mag u onder bepaalde omstandigheden mogelijk bepaalde dieren op het bedrijf bedwelmen en verbloeden overeenkomstig bijlage III, sectie I, hoofdstuk VI bis, bij Verordening (EG) nr. 853/2004.

Vraag 6:

"Ik heb een ***slachthuis met een kleine capaciteit*** *met daaraan verbonden een uitsnijderij. Ik denk dat het erg moeilijk is en vind het ongepast om van kleine inrichtingen die alleen lokaal vlees leveren te verlangen dat zij aan strenge EU-regels voldoen."*

ANTWOORD:

In 2004 is met de lidstaten overeengekomen dat alle inrichtingen (met inbegrip van kleine slachthuizen en uitsnijderijen) levensmiddelen in de Gemeenschap in de handel mogen brengen, mits zij overeenkomstig de hygiëneverordeningen zijn goedgekeurd.

De lidstaten mogen echter de in de hygiëneverordeningen geboden flexibiliteit gebruiken en waar nodig de voorschriften van de bijlagen bij de hygiëneverordeningen aanpassen voor dit soort inrichtingen — bijvoorbeeld door de voorschriften voor de bouw, indeling en uitrusting aan te passen.

Dat betekent dat om operationeel te blijven, bepaalde aanpassingen van voorschriften kunnen worden ingevoerd, die in de vorm van nationale maatregelen moeten worden opgesteld en waarvan door de bevoegde autoriteiten kennisgeving moet worden gedaan.

U dient bij de bevoegde autoriteit na te gaan of er dergelijke regels bestaan.

2.3. Melk en zuivelproducten

Vraag 7:

"Ik heb een klein bedrijf (tien koeien) en ik wil ***(rauwe) melk verkopen op het bedrijf en aan de winkel in een nabijgelegen dorp****. Aan welk voorschriften moet ik voldoen?"*

ANTWOORD:

Het melken en de opslag van melk op het landbouwbedrijf worden beschouwd als primaire productie en rauwe melk wordt beschouwd als een primair product. Uitsluiting van het EU-voorschrift is dus mogelijk onder bepaalde voorwaarden.

De voorwaarden voor de uitsluiting van de EU-voorschriften bij rechtstreekse levering van rauwe melk zijn:

- de rauwe (onbewerkte) melk wordt geleverd door de landbouwer, of
- de rauwe melk wordt rechtstreeks aan de eindverbruiker of aan de lokale detailhandelszaak geleverd, en
- de rauwe melk wordt in kleine hoeveelheden geleverd.

Indien rauwe melk in kleine hoeveelheden rechtstreeks wordt geleverd aan de eindverbruiker of aan de lokale detailhandelszaak die deze melk rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, is deze activiteit uitgesloten van de algemene en specifieke EU-hygiënevoorschriften. Er is geen goedkeuring vereist. In de lidstaten moeten echter wel nationale maatregelen worden vastgesteld voor deze activiteiten. Indien er geen nationale regels zijn vastgesteld of uw activiteit niet aan de op nationaal niveau vastgestelde regels voldoet, zijn de algemene en specifieke EU-hygiënevoorschriften van toepassing.

Daarnaast moet de rauwe melk zonder uitzondering afkomstig zijn van beslagen runderen (met inbegrip van buffels), schapen en geiten die overeenkomstig de EU-wetgeving officieel vrij zijn van runder-, schapen- en geitenbrucellose en rundertuberculose.

U als landbouwer moet dus controleren:

- of de nationale maatregelen voor de rechtstreekse levering van rauwe melk in uw lidstaat zijn vastgesteld;
- wat in uw lidstaat als een kleine hoeveelheid wordt beschouwd en of u van deze mogelijkheid gebruik mag maken;
- welke regels van toepassing zijn in uw lidstaat.

Vraag 8:

"Ik heb een landbouwbedrijf met koeien en ik ***vervaardig kaas op mijn bedrijf****. Ik wil mijn kaas graag op het bedrijf of aan de lokale winkel verkopen. Aan welke EU-voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne moet ik voldoen?"*

ANTWOORD:

Kaas is in beginsel het resultaat van de verwerking van rauwe of warmtebehandelde melk. Kaas is dus geen primair product, ook al wordt deze op het bedrijf zelf gemaakt.

Daardoor moet de vervaardiging van kaas op het bedrijf in beginsel aan de passende algemene en specifieke EU-voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne voldoen en **is goedkeuring vereist**.

Wanneer de kaas echter op het bedrijf wordt vervaardigd en alleen daar of op de plaatselijke markt (bijvoorbeeld de weekmarkt, de boerenmarkt enz.) rechtstreeks aan de eindverbruiker wordt verkocht, valt deze activiteit onder het begrip detailhandel. Derhalve gelden alleen de algemene hygiënevoorschriften en is in dit geval geen goedkeuring nodig.

Daarnaast mogen de lidstaten de flexibiliteitsbepalingen gebruiken en nationale maatregelen vaststellen **om de voorschriften inzake de bouw, indeling en uitrusting** aan te passen voor deze inrichtingen. U dient bij de bevoegde autoriteit na te gaan of er dergelijke nationale maatregelen bestaan.

Zuivelproducten op basis van rauwe melk moeten afkomstig zijn van beslagen runderen (met inbegrip van buffels), schapen en geiten die overeenkomstig de EU-wetgeving officieel vrij zijn van runder-, schapen- en geitenbrucellose en rundertuberculose. Aangezien er uitzonderingen bestaan voor kaas op basis van rauwe melk met een rijpingsduur van meer dan twee maanden, dient u evenwel contact op te nemen met uw bevoegde autoriteit.

2.4. Honing

Vraag 9:

"Ik ben imker en ik ***verkoop honing uit mijn eigen productie aan de eindverbruiker****. In de toekomst zou ik mijn honing graag aan een inrichting leveren waar honing wordt* ***verpakt en geleverd aan winkels in heel mijn land****. Moet ik aan andere voorschriften voldoen?"*

ANTWOORD:

De bijenteelt en de productie van honing worden beschouwd als primaire productie en honing wordt beschouwd als een primair product. Uitsluiting van de hygiëneverordeningen is dus mogelijk onder de volgende voorwaarden:

De **rechtstreekse levering van honing** is uitgesloten van het toepassingsgebied van de hygiëneverordeningen indien de volgende beginselen zijn toegepast:

- de honing wordt geleverd door de producent, of
- de honing wordt rechtstreeks aan de eindverbruiker geleverd, of aan de lokale detailhandelszaak die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, en
- de honing wordt in kleine hoeveelheden geleverd.

Dit betekent dat als de honing op het bedrijf wordt vervaardigd en alleen daar of op de plaatselijke markt (bijvoorbeeld de weekmarkt, de boerenmarkt enz.) in kleine hoeveelheden rechtstreeks aan de eindverbruiker wordt verkocht, de algemene en specifieke EU-hygiënevoorschriften niet van toepassing zijn en er geen goedkeuring nodig is. Voor deze activiteiten moeten in de lidstaten nationale maatregelen worden vastgesteld. Indien er geen nationale regels zijn vastgesteld of als uw activiteit niet voldoet aan de op nationaal niveau vastgestelde regels, zijn de algemene EU-hygiënevoorschriften van toepassing.

U dient derhalve te controleren:

- of de nationale maatregelen voor de rechtstreekse levering van honing in uw lidstaat zijn vastgesteld;
- wat in uw lidstaat als een kleine hoeveelheid honing wordt beschouwd en of u van deze mogelijkheid gebruik mag maken;
- welke regels op u van toepassing zijn.

Indien u ook **honing wilt leveren aan een bedrijf waar honing wordt verpakt** (of vermengd met andere honing en dan verpakt) en vervolgens **aan detailhandelszaken wordt geleverd,** is **de situatie** anders. Aangezien het verpakkingsbedrijf geen detailhandelszaak is, zijn de regels voor de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden honing (zie hierboven) niet van toepassing.

De algemene EU-hygiënevoorschriften zijn van toepassing op uw activiteiten als leverancier van honing aan dergelijke bedrijven.

2.5. Groenten en fruit

Vraag 10:

*"Ik ga graag naar het bos om **bosbessen en paddenstoelen** te plukken. Ik zou ze aan consumenten willen verkopen op de plaatselijke markt. Zijn hierop EU-hygiënevoorschriften van toepassing?"*

ANTWOORD:

Het oogsten van bessen en paddenstoelen in het wild en het vervoer ervan naar de plaatselijke markt worden beschouwd als primaire productie en bosbessen en paddenstoelen worden beschouwd als primaire producten. Uitsluiting van het EU-voorschrift is dus mogelijk onder bepaalde voorwaarden.

De rechtstreekse levering van bosbessen en paddenstoelen en van andere groenten en fruit is uitgesloten van het toepassingsgebied van de hygiëneverordeningen indien de volgende beginselen zijn toegepast:

- de bosbessen en paddenstoelen worden (onbewerkt) geleverd door de persoon die ze heeft geoogst, of
- deze producten worden rechtstreeks aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandelszaak geleverd, en
- deze producten worden in kleine hoeveelheden geleverd.

Indien primaire producten door de producent (in dit geval de persoon die ze in het wild heeft geoogst) in kleine hoeveelheden rechtstreeks aan de eindverbruiker worden geleverd, of aan de lokale detailhandelszaak die ze aan de eindverbruiker levert, is deze activiteit uitgesloten van de algemene EU-hygiënevoorschriften. Voor deze activiteiten moeten in de lidstaten nationale maatregelen worden vastgesteld. Indien er geen nationale regels zijn vastgesteld of als uw activiteit niet voldoet aan de op nationaal niveau vastgestelde regels, zijn de algemene EU-hygiënevoorschriften van toepassing.

U dient derhalve te controleren:

- of de nationale maatregelen voor de rechtstreekse levering van deze producten in uw lidstaat zijn vastgesteld;
- wat in uw lidstaat als een kleine hoeveelheid wordt beschouwd en of u van deze mogelijkheid gebruik mag maken;
- welke regels op u van toepassing zijn.

Er moet bijzondere aandacht worden geschonken aan het feit dat er in sommige lidstaten in aanvulling op de hygiënevoorschriften nationale voorschriften kunnen worden vastgesteld voor de kwaliteit van deze producten en voor de verplichte opleiding van mensen die dergelijke producten oogsten en in de handel brengen.

Vraag 11:

"Ik ben een kleine landbouwer en ik ***produceer sap en jam van vruchten die ik oogst****. Ik wil deze producten graag verkopen aan winkels in mijn regio. Mag dat?"*

ANTWOORD:

Indien een landbouwbedrijf zijn oogst of een deel daarvan (bv. appels of pruimen) gebruikt om op het bedrijf sap of jam te produceren voor de verkoop, overstijgt dat bedrijf het niveau van de primaire productie. De productie van vruchtensap of jam wordt beschouwd als een activiteit die na de primaire productie komt, en is dus onderworpen aan de algemene EU-hygiënevoorschriften.

De lidstaten kunnen evenwel de flexibiliteitsbepalingen gebruiken en nationale maatregelen vaststellen om de voorschriften voor de bouw, indeling en uitrusting aan te passen voor deze inrichtingen. U dient bij de bevoegde autoriteit na te gaan of er dergelijke nationale maatregelen bestaan.