

VRAAG EN ANTWOORD

Is mijn koeltoonbank ligt een vacuüm verpakt stuk vers vlees. Hoe moet dit geëtiketteerd worden?

Dit hangt er van af.

De algemene regel is dat elk voorverpakt voedingsmiddel volledig geëtiketteerd moet worden tenzij er sprake is van een uitzondering.

Een uitzondering is een levensmiddel dat met het oog op de onmiddellijke verkoop wordt voorverpakt.

Gaat het om een levensmiddel dat beschouwd wordt als zelf vervaardigd, dan volstaat de vermelding de uiterste consumptiedatum (van toepassing op voedingsmiddelen die snel bederven zoals o.a. vlees) een minimale houdbaarheidsdatum, vergezeld van de benaming van het vlees op het etiket of in de onmiddellijke omgeving zoals vereist door de economische wetgeving.

Een stuk vers vlees dat enkel geportionneerd en voorverpakt in de koeltoonbank geplaatst is voldoet niet aan de voorwaarde van "vervaardigd" product.

In voorkomend geval gaat het om een voorverpakt voedingsmiddel dat verkocht wordt in de vestiging waar ze is verpakt en dan moet de verkoop gebeuren uiterlijk de dag na deze waarop de verpakking plaatsvond om te kunnen genieten van bovenvermelde uitzondering.

Is dit niet het geval dan moet op de verpakking een volledige etikettering aangebracht worden.

Een andere mogelijke situatie is dat er in de koeltoonbank vlees dat (vacuüm verpakt) is tentoongesteld wordt dat na verwijdering van de verpakking en portionering naar wens van de klant opnieuw verpakt en overhandigd wordt aan deze klant

In voorkomend geval is er sprake van een tussenverpakking en is geen volledige etikettering vereist.

Wel moet de benaming vermeld worden en moet de traceerbaarheid gegarandeerd zijn door bijvoorbeeld een lotnummer, sanitelnummer,.....

STUDIEDAG VOOR LESGEVERS OP DE LANDSBOND

Op 30 oktober werd de jaarlijkse studiedag voor lesgevers georganiseerd door de Landsbond. De lesgevers en directies van alle slagerijscholen in Vlaanderen werden door onze voorzitters ontvangen in de vergaderzaal van de Landsbond.

Nadat de voorzitters iedereen van harte welkom geheten hadden was het de beurt aan Liselot Steen, postdoctoraal onderzoeker van de onderzoeksgroep voor technologie en kwaliteit van dierlijke producten aan de KU Leuven, technologiecampus Gent, om de voortgang van het Vlaams Innovatie Project (VIS-project) met als thema vet - en zoutreductie in vleeswaren ende implementatie van het project in de scholen uit de doeken te doen. Na de lunch was het de beurt aan Koen De Roover, expert van het FAVV, om de onderwerpen etikettering en allergenen nog eens van naderbij te bekijken en was er tijd voor vraagstelling. Voorzitter Ivan Claeys gaf ten slotte uitleg over de hervormingen in het slagersonder-



wijs, matrix, duaal leren etc
Na een bijzonder leerrijke studiedag bedankte de voorzitters van de Landsbond alle aanwezigen.

MEAT EXPO

30 SEPTEMBER &
1-2-3 OKTOBER 2018
KORTRIJK XPO

STANDNR 241



dew

deweco floor solutions

Uw specialist in industriële vloeren

Bent u actief in de voedingssector?

Deweco plaatst uw Dewefloor AC vloer in slechts 1 dag. Deze vloer is zeer onderhoudsvriendelijk, voldoet aan de HACCP-normen en **kan al na 2 uur chemisch en mechanisch belast worden**. Een Dewefloor HT vloer is daarnaast ook **bestand tegen hoge temperaturen en chemische producten**. De vloer is gemakkelijk te combineren met andere vloeren in functie van de ruimte.

Onze referenties spreken voor zich en getuigen van een efficiënte en persoonlijke aanpak met oog voor elk detail. Voor elke zaak bieden we een gepaste oplossing. Aarzel daarom niet ons te contacteren voor meer informatie.

VOOR



NA



Herman De Nayersstraat 9D
2550 Kontich (Waarloos)
+32.3.455.56.36
info@deweco.be

www.deweco.be