

QUESTION - RÉPONSE

Dans mon comptoir il se trouve un morceau de viande fraîche emballé sous vide. Comment l'étiquetage doit-il être effectué?

Cela dépend.

La règle générale est : chaque denrée alimentaire préemballée doit être complètement étiquetée sauf en cas de dérogation.

Une dérogation d'application pour une denrée alimentaire qui est préemballée en vue d'une vente immédiate.

S'agit-il d'une denrée alimentaire qui est considérée comme fabriquée, la mention de la date limite de consommation (d'application pour les denrées alimentaires rapidement périssables comme e.a. la viande) ou la date de durabilité minimale, accompagné de la dénomination de la viande, tel qu'exigée par la réglementation économique, suffit. Un morceau de viande qui est seulement le résultat d'un portionnement et présenté emballé dans le comptoir frigo ne répond pas à la condition

d'un produit fabriqué.

Le cas échéant s'il s'agit d'une denrée alimentaire préemballée vendue dans l'établissement ou elle a été emballée.

La vente doit avoir lieu au plus tard le jour suivant l'emballage

Si cela n'est pas le cas l'étiquetage complet doit être apposé sur l'emballage.

Une autre situation possible : dans le comptoir frigo se trouve de la viande emballée (sous-vide), qui après l'enlèvement de l'emballage et portionnée suivant la demande du client est à nouveau emballée et remis au client.

Le cas échéant il s'agit d'un entrepôt intermédiaire du produit qui n'est pas considéré comme une mise en vente comme produit préemballée nécessitant un étiquetage complet.

Toutefois, il y a lieu de mentionner la dénomination du produit ainsi que les données de traçabilité, par exemple le numéro de lot, le numéro sanitel, date d'emballage...

JOURNÉE D'ÉTUDE POUR LES PROFESSEURS À LA FÉDÉRATION NATIONALE

C'est le 30 octobre que la Fédération a organisé la journée d'étude annuelle pour les professeurs.

Les professeurs et les directions de toutes les écoles de boucherie de Flandre ont été reçus par nos présidents dans la salle de réunion de la Fédération.

Après les mots de bienvenue de nos présidents, cela a été au tour de Liselot Steen, chercheur postdoctoral du groupe de recherche sur la technologie et la qualité des produits animaux à la KU Leuven (technologiecampus Gent), de dévoiler l'état d'avancement du projet flamand VIS, dont le thème est la réduction de la quantité de graisse et de sel dans les charcuteries, et de l'application de ce projet dans les écoles.

Après le lunch, Koen De Roover, expert à l'AFSCA, a réexaminé de plus près les thèmes de l'étiquetage et des allergènes, son exposé étant suivi de questions-réponses.

Enfin, le président Ivan Claeys a expli-



qué les réformes dans l'enseignement en boucherie (matrices, formation en alternance, etc...)

Clôturant une journée d'étude particulièrement instructive, les présidents de la Fédération ont remercié toutes les personnes présentes.

MEAT EXPO

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



STAND N° 241

deweco
deweco floor solutions

Votre spécialiste en sols industriels

Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

Deweco place un **sol Dewefloor AC** en un jour seulement. Facile d'entretien et conforme aux normes AFSCA, il **peut supporter les charges** chimiques et mécaniques en tous genres **après 2 heures** de séchage seulement! Un sol Dewefloor HT est en outre parfaitement **adapté aux températures élevées et aux contraintes chimiques!** Il est aisément combinable avec d'autres sols en fonction de l'aménagement de la pièce.

Nos références parlent d'elles-mêmes et témoignent d'un service personnalisé efficace et axé sur les moindres détails. Nous avons la solution idéale pour chaque activité d'entreprise. N'hésitez pas à nous demander conseil!



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

www.deweco.be