

Sanitel@ETIKETTERING

Na het uitbreken van de BSE-crisis in de Europese Unie werd binnen de I.V.B. (Interprofessionele Vereniging voor het Belgisch vlees) intensief gezocht naar mogelijkheden om te komen tot een betere herkomstgarantie voor rundvlees en rundvleesproducten. Uiteindelijk werd een systeem opgezet dat toelaat om in aansluiting op het identificatiesysteem voor levende runderen (SANITEL) een etikettering van karkassen, versneden vlees en vleesproducenten in te voeren. Deze etikettering laat toe om tot op het niveau van de distributie (consument) te verwijzen naar de herkomst en de identificatie van het individuele dier of het lot dieren waarvan het vlees afkomstig is.

Inmiddels is het koninklijk besluit van 9 juni 1999 betreffende de etikettering van het rundvlees en de rundvleesproducten verschenen in het Belgisch Staatsblad van 12 juni 1999. Intussen is ook de nieuwe Europese Regelgeving: Verordening (EG) Nr. 1825/2000 van de Commissie van 25 augustus 2000 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducenten die in voege is getreden op 1 september 2000 en die verplicht is voor alle rundvlees dat binnen de Europese Gemeenschap verhandeld wordt van toepassing.

OPZET Sanitel@ETIKETTERING:

Deze etikettering van vlees steunt op SANITEL®, het identificatiesysteem voor levende runderen. Dit houdt concreet in dat al het vlees van runderen die geboren, gehouden, vetgemest en geslacht zijn in België verplichtend moet geëtiketteerd worden volgens de bepalingen opgenomen in het besluit van 9 juni 1999. Zo kan I.V.B. Sanitel@etiketten uitreiken. Deze etiketten zijn uniek genummerd, zodat altijd kan worden nagegaan wie welke etiketten heeft ontvangen. Bovendien moet eenieder die sanitel@etiketten gebruikt, maandelijks het gebruik en de bestemming ervan aan I.V.B. melden.

Overzicht van de bepalingen van de sanitel@etikettering:

Het rundveebedrijf:

- Moet een passend gezondheidsstatuut hebben
- Geeft elk rund bij de geboorte:
 - Twee oormerken met een uniek identificatienummer (Sanitelnummer) en
 - een uniek paspoort dat het rund bij elk transport vergezelt.

Het slachthuis:

- Voor het slachten: controleert of het oormerknummer overeenstemt met het identificatienummer op het paspoort
- Na het slachten: kleeft op elk kwartier een etiket dat onder meer het EU-erkenningsnummer van het slachthuis, het oormerknummer en de slachtdatum vermeldt

De uitsnijderij:

Houdt een register bij van het inkomend vlees. Kleeft op elke individuele verpakking van versneden vlees:

- een etiket met de identificatiegegevens van uitsnijderij en slachthuis, de verpakkingsdatum en:
 - In geval van versnijding van een enkel kwartier of karkas: oormerknummer
 - In geval van versnijding per lot, waarbij rundvlees van verschillende dieren wordt samengevoegd:
 - een lotnummer dat verwijst naar de identificatienummers van de versneden karkassen. Houdt een register bij van het

