



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

**FAQ - Gids autocontrole voor de sector
van de biscuit-, chocolade-, praline- en suikergoedindustrie**

Van toepassing vanaf : 26/03/2014

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Gecontroleerd door:	Goedgekeurd door:
Kathy Brison Jacques Inghelram Leen Rasschaert	De directeur Transformatie-Distributie Vicky Lefevre	De directeur-generaal, Herman Diricks
Kathy Brison (get.) Datum : 18/03/2014	Vicky Lefevre (get.) Datum : 21/03/2014	Herman Diricks (get.) Datum : 21/03/2014

I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGEBIED

De bedoeling van dit document is de vaak gestelde vragen, afkomstig van operatoren, auditoren, ... aangaande de Gids autocontrole voor de sector van de biscuit-, chocolade-, praline- en suikergoedindustrie (G-022) en de toepassing van de autocontrole in de sector van de biscuit-, chocolade-, praline- en suikergoedindustrie op te lijsten alsook de bijhorende antwoorden.

Als de vragen betrekking hadden op meerdere onderwerpen, werden de antwoorden onderverdeeld in verschillende hoofdstukken:

- Algemeenheden
- Audit
- Activiteiten

II. NORMATIEVE REFERENTIES

- 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 de voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne
- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen
- Ministerieel besluit van ~~24 oktober 2005~~ 22 maart 2013 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketenbedrijven van de levensmiddelensector

III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

1. Termen en definities

- **Gids:** Gids autocontrole voor de sector van de biscuit-, chocolade-, praline- en suikergoedindustrie (G-022)
- **Autocontrole:** het geheel van maatregelen die door de exploitanten worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen:
 - voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid;

- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van de producten, waarvoor het Agentschap bevoegd is;
- voldoen aan de voorschriften betreffende traceerbaarheid en toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften.

2. Afkortingen

- **ACS:** autocontrolesysteem
- **CA:** correctieve acties
- **CCP:** kritisch controle punt
- **CI:** certificeringsinstelling
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **GHP:** Goede Hygiëne Praktijken
- **GMP:** Good Manufacturing Practices
- **HACCP :** Hazard Analysis and Critical Control Point
- **KB:** Koninklijk besluit
- **MB:** Ministerieel besluit
- **NC:** non-conformiteit
- **NC A:** non-conformiteit A
- **NC B:** non-conformiteit B
- **PVA:** punt van aandacht
- **VO:** verordening

3. Bestemmingen

Al wie belang heeft of betrokken is bij de autocontrole in de sector van de biscuit-, chocolade-, praline- en suikergoedindustrie.

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 07 – FAQ (G-022) – REV 0 – 2011	Eerste versie van het document		18-03-2011
<u>PB 07 – FAQ (G-022) – REV 1 – 2011</u>	<u>Nieuwe vraag</u>		<u>14-11-2012</u>
<u>PB07- FAQ(G-022) – REV 2- 2013</u>	<u>Herziening</u> <u>Nieuwe vraag</u>	<u>Wijziging activiteitenboom</u> <u>Wijziging wetgeving</u>	

Indien het niet de eerste versie van het document betreft, zijn de wijzigingen in vergelijking met de vorige versie aangeduid in rood opdat deze makkelijk terug te vinden zijn. De toevoegingen zijn onderlijnd en de verwijderde stukken zijn doorstreept.

V. VRAAG/ANTWOORD

→ Audit

1.

• Vraag

Valt een pralinefabrikant die zijn productie verkoopt in de aan zijn fabricageatelier grenzende winkel onder de distributie of de transformatie en moet hij zich om het jaar of om de 3 jaar laten auditeren?

• Antwoord

Een pralinefabrikant die ~~minstens 2/3 van zijn productie aan de eindconsument verkoopt en die geen producten verkoopt aan andere inrichtingen die meer dan 80 km zijn gevestigd, valt onder de sector distributie.~~

a) enkel aan de eindverbruiker levert of

b) maximaal 30 % van zijn omzet binnen een straal van 80 km levert aan andere inrichtingen valt onder de sector distributie :

- Plaats Code : PL29 Detailhandelaar
- Activiteit Code : AC68 Productie en niet-ambulante kleinhandel
- Product Code : PR55 Niet-voorverpakte levensmiddelen of voorverpakte levensmiddelen met een houdbaarheid bij omgevingstemperatuur van minder dan drie maanden of gekoelde levensmiddelen

~~— Plaats: confiserie-chocolaterie (42595740); activiteit: niet-ambulante kleinhandel in andere specifieke voedingsproducten, ter plaatse geproduceerd (42515703)~~

In dat geval en in tegenstelling tot wat vermeld is in gids G-022, volstaat een audit om de drie jaar.

Hetzelfde principe geldt voor chocolade, biscuit en suikergoed.

2.

• Vraag

Mag gids G-022 door een bedrijf dat pralines verpakt worden gebruikt om zich te laten auditeren door een OCI?

• Antwoord

Ja, gids G-022 mag worden gebruikt voor het verpakken van chocolade, suikergoed, pralines of koekjes.

3.

- **Vraag**

Moet een artisanale chocolatier die pralines verkoopt en eventueel ook andere producten die hij niet zelf vervaardigt, een andere gids gebruiken dan de G-022 voor het opstarten van zijn autocontrolesysteem om die bijkomstige activiteit te dekken?

- **Antwoord**

De gids G-022 is voldoende als de andere producten die de operator verkoopt producten zijn die gebruikt worden bij de vervaardiging van chocolade, pralines, koekjes of producten met een houdbaarheidsduur langer dan drie maand bij kamertemperatuur (bijvoorbeeld : confituur, koffie, gekonfijt fruit,...).

4.

- **Vraag**

Mogen kleurstoffen gebruikt worden in/op chocolade ?

- **Antwoord**

Bijlage II van verordening 1333/2008 van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven zegt dat levensmiddelencategorie 05.1 (cacao- en chocoladeproducten als omschreven in richtlijn 2000/36/EG) geen kleurstoffen mag bevatten. Evenmin mogen versieringen en afdekklagen (levensmiddelencategorie 05.4) kleurstoffen bevatten indien deze versieringen en afdekklagen zelf vallen onder cacao- en chocoladeproducten als omschreven in richtlijn 2000/36/EG. Ook uit de Europese leidraad betreffende de omschrijvingen van de levensmiddelencategorieën volgt duidelijk dat cacao- en chocoladeproducten als omschreven in richtlijn 2000/36/EG niet onderbracht mogen worden bij categorie 05.4. Richtlijn 2000/36/EG is ook van toepassing op witte chocolade en cacaoboter en aldus mogen cacao- en chocoladeproducten (inclusief witte chocolade en cacaoboter) geen kleurstoffen bevatten. Het statuut van een product verandert ook niet door er kleurstoffen aan toe te voegen. Dus als de decoratielaag qua samenstelling zonder de kleurstoffen chocolade is, dan moet die voldoen aan de normen voor chocolade en mogen er geen kleurstoffen gebruikt worden.

Site FOD