

Karkassen sneller op transport

Karkassen en grotere roodvleesdelen mogen worden vervoerd vóórdát ze zijn teruggekoeld tot 7 graden Celsius. Dat is vastgelegd in nieuwe EU-regels.



De wijziging van EU-verordening 853/2004 maakt een einde aan een al sinds 2009 slepende kwestie. Kalverslachterij Ekro, onderdeel van VanDrie Group, koelde vlees in het slachthuis tot een temperatuur van tussen de 7 en de 9,5 graden Celsius, waarna het in afgesloten koelauto's op het slachthuisterrein verder teruggekoeld werd. Pas nádat de wettelijke maximumgrens van 7 graden Celsius was bereikt gingen de vrachtauto's op weg naar de klant. Daarbij werd destijds de ervaringsregel gehanteerd van een temperatuurdaling van één graad per uur. De temperatuur werd met steekproeven gecontroleerd.

Die werkwijze maakte bij Ekro een grotere slachtcapaciteit mogelijk. De rechter oordeelde in 2011 echter dat de koelwagens geen deel

Overgangstermijn

Bedrijven die al speciale toestemming hadden om vlees gedeeltelijk gekoeld af te voeren of om dit vlees te mogen ontvangen, kunnen daar nog tot 1 mei 2018 gebruik van maken. Daarna moeten ze opnieuw toestemming aanvragen en vallen ze onder de nieuwe regels.

uitmaakten van het slachthuis en Ekro dus niet voldeed aan de temperatuureis. Die schreef voor dat de kerntemperatuur van 7 graden Celsius bereikt moet worden in het slachthuis. Ook bij het hoger beroep in 2013 werd Ekro in het ongelijk gesteld. Daarbij werd nog eens vastgesteld dat niet bij alle karkassen adequaat kan worden gemeten of de temperatuur van 7 graden Celsius is bereikt. Sindsdien is er onderzoek gedaan naar koelmodellen. TNO en KU Leuven hebben in 2015 presentaties gegeven bij de Europese Commissie. Ook EU-voedselagentschap Efsa heeft in 2014 en 2016 wetenschappelijke adviezen uitgebracht.

Vergemakkelijken handelsverkeer

De Efsa-adviezen hebben geleid tot de nieuwe regels voor het vervoer van karkassen en grote delen, of zoals het officieel is geformuleerd: 'karkassen, halve karkassen, kwartieren en halve in drie voor de groothandel bestemde deelstukken verdeelde karkassen'. Het gaat daarbij om runderen, varkens, schapen en geiten. In de aangepaste verordening wordt niet verwezen naar de capaciteitsvergroting die Ekro als argument aanvoerde, maar wel naar het vergemakkelijken van het handelsverkeer van vers vlees in de EU. Door een grotere flexibiliteit kan het vlees sneller de consument bereiken.

Volgens de nieuwe regels hoeft dus niet te worden gewacht met het transport tot de kerntemperatuur 7 graden is. Er zijn echter wel strikte regels waaraan moet worden voldaan. De slachterij en vervoerder moeten van de NVWA schriftelijke toestemming hebben om van de bijzondere regeling gebruik te mogen maken. Ook het ontvangende bedrijf dat voor de eerste keer vlees krijgt geleverd volgens de nieuwe regels, moet dat vóór ontvangst bij de autoriteiten melden.

Het vlees in een transport mag slechts uit één slachthuis afkomstig zijn en de luchttemperatuur in de koelwagen moet worden gelogd. Nog niet volledig teruggekoelde karkassen en delen mogen alleen in hetzelfde compartiment worden vervoerd als delen die wel beneden de 7 graden zijn, als de kerntemperatuur bij het begin van het vervoer maximaal 15 graden Celsius is.

Andere voorwaarden hangen samen met de tijd tussen inladen in de vrachtwagen en de voltooiing van de laatste levering. Daarvoor zijn drie tijdvakken gedefinieerd: van maximaal zes uur, maximaal dertig uur (varkens) en maximaal zestig uur (runderen en schapen en geiten). Per tijdvak verschillen de criteria voor de oppervlaktetemperatuur tijdens en na het laden; de maximale tijdsduur tussen het doden en het bereiken van de oppervlaktetemperatuur; en de maximale luchttemperatuur tijdens transport. Ook zijn er maxima vastgesteld voor het gemiddelde aeroob kiemgetal.

De aanpassingen op verordening 853/2004 zijn 1 november gepubliceerd en op 20 november van kracht geworden. m&c